

การศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของวิธีการลดความชื้นและระยะเวลาการเก็บรักษา ที่มีต่อเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวของข้าวอินทรีย์ โดยใช้ข้าวอินทรีย์ขาวดอกมะลิ 105 ใช้วิธีการลดความชื้น 3 วิธี คือ การใช้เครื่องลดความชื้นชนิดลมแห้ง อุณหภูมิ 40 °ซ เครื่องลดความชื้นชนิดลมร้อน ใช้อุณหภูมิ 50°ซ และการตากแดด หลังจากลดความชื้นแล้วตรวจวัดเปอร์เซ็นต์ต้นข้าว และค่าดัชนีความขาวของข้าว จากนั้นบรรจุข้าวเปลือกลงในถุงปุ๋ย เก็บรักษาไว้ในห้องที่ไม่ควบคุมสภาพแวดล้อมนาน 10 เดือน โดยทุกๆ เดือนสุ่มตัวอย่างข้าวเปลือกมาตรวจสอบเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาว ผลจากการทดลองพบว่า การใช้เครื่องลดความชื้นชนิดลมแห้ง และการลดความชื้นชนิดลมร้อน ทำให้มีเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวมากกว่าวิธีการตากแดด เมื่อเก็บรักษาข้าวเปลือกไว้นานมากขึ้นทำให้เปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวลดลงทุกวิธีการลดความชื้น แต่การลดความชื้นด้วยลมแห้ง และการลดความชื้นด้วยลมร้อน ยังคงค่าเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวมากกว่าการลดความชื้นด้วยวิธีการตากแดด

An experiment was conducted with the aim of testing three drying methods on organic rice var. Hommali 105 head rice percentage and whiteness index. The three drying methods were : modified air drying methods (using temperature levels 40°C), hot air drying methods (using temperature levels : 40°C) and sun drying methods. After drying, the organic Hommali rice were packed in gunny sacks and stored in ambient conditions for 10 months. The organic rice were monthly sampled and tested for head rice percentage and whiteness index. It was found that the modified ( 40°C) air drying methods and hot air drying methods (40 °c) had a tendency to give higher head rice percentage and higher whiteness index than the sun drying method. After 11 months of rice storage under ambient condition, it was found that the modified air and hot air drying methods were superior to the sun drying method in maintaining the melling quality.