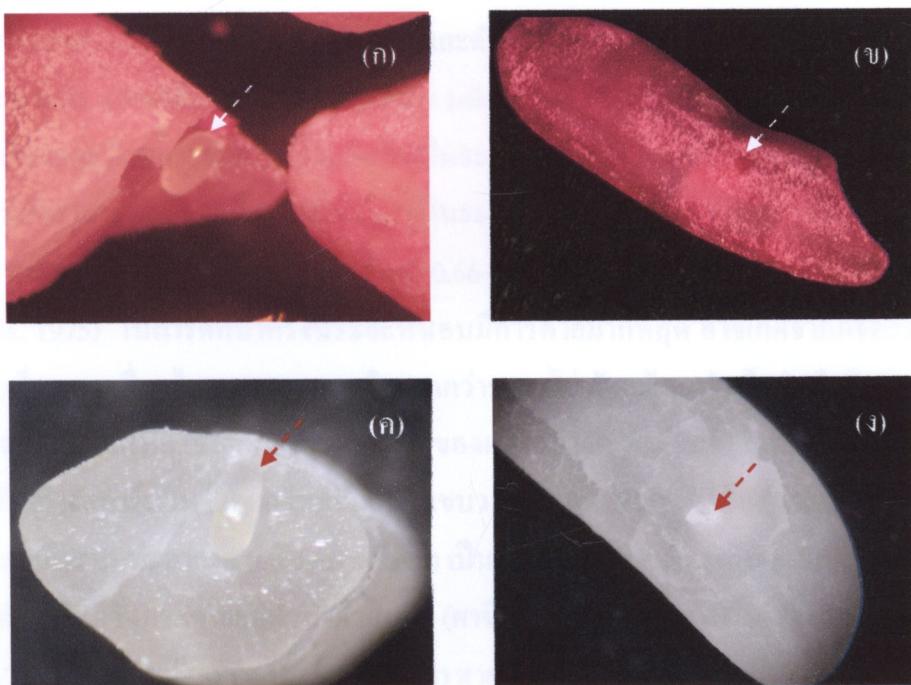


## บทที่ 4

### ผลการทดลองและวิจารณ์

#### 4.1 การศึกษาหาอัตราการฟักไข่ของตัวงวงข้าวที่ย้อมด้วย acid fuchsin

ไข่ของตัวงวงข้าวที่ผ่านการย้อมด้วย acid fuchsin (ภาพ 4.1 (ก) และ (ข)) สามารถฟักและมีการเจริญเป็นตัวเต็มวัยได้เฉลี่ย  $63.75 \pm 2.95\%$  โดยใช้เวลาตั้งแต่ระยะไจ่ จนกระทั่งเจริญเป็นตัวเต็มวัยเป็นเวลาประมาณ 40-45 วัน และเมื่อเปรียบกับไข่ของตัวงวงข้าวที่ไม่ผ่านการย้อมสี (ภาพ 4.1 (ค) และ (จ)) ในสภาพเดียวกันข้าวสาร 1 เมล็ดที่มีไข่ของตัวงวงข้าว 1 พอง แมลงสามารถฟักและมีการเจริญเป็นตัวเต็มวัยได้มากกว่าเมล็ดที่ย้อมสีเฉลี่ย  $74.38 \pm 1.67\%$  โดยใช้เวลาตั้งแต่ระยะไจ่ จนกระทั่งเจริญเป็นตัวเต็มวัยเป็นเวลาประมาณ 29-34 วัน



ภาพ 4.1 ไข่ของตัวงวงข้าว ที่พับในเมล็ดข้าวสารที่ผ่านการย้อมสีด้วย acid fuchsin 0.05% (ก)

egg plug ที่พับบนเมล็ดข้าวสารหลังจากผ่านการย้อมสี (ข)

ไข่ของตัวงวงข้าวที่พับในเมล็ดข้าวที่ไม่ผ่านการย้อมสี (ค)

egg plug ที่พับบนเมล็ดข้าวสารที่ไม่ผ่านการย้อมสี (จ)

นอกจากนี้ยังพบการข้อมูลในแมล็ดพืชชนิดอื่น ๆ เช่น การทดลองของ Khattak *et al.* (2001) รายงานว่าผลของการข้อมูลในแมล็ดข้าวโพดเพื่อตรวจคุณภาพ plug ของด้วงงวงข้าวโพด ซึ่งพบว่าแมลงสามารถตรวจเป็นตัวเดิมวัยได้หลังจากการข้อมูลด้วยน้ำยา acid fuchsin ไม่แตกต่างจาก egg plug ในแมล็ดข้าวสารที่หักในน้ำกลั้น, น้ำกลั้นและ glacial acetic acid มากกว่า plug ที่แมลงสร้างขึ้นไว้ปีกทับรูที่แมลงวางไข่ไว้สามารถป้องกันการกระบวนการเทือน การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ การเข้าทำลายของศัตรูธรรมชาติ และทนทานต่อสารเคมีได้ดีกว่า plug อ่อน弱 ไร้ค่าตามในการทดลองนี้ egg plug ของด้วงงวงข้าวในข้าวสาร พบว่ามีอัตราการระดับชีวิตน้อยกว่า egg plug ที่ไม่ได้ผ่านการข้อมูลหรือสัมผัสกับน้ำ

#### 4.2 การศึกษาประสิทธิภาพก้าชไอโซนในการกำจัดด้วงงวงข้าวในแต่ละระยะการเจริญเติบโต

การให้ก้าชไอโซนที่ความเข้มข้น 60 ppm เป็นเวลา 2 ชั่วโมง สามารถทำให้ด้วงงวงข้าวนี้ตายแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) ระยะหนอนมีการตายเฉลี่ยมากที่สุดเป็น  $65.83\pm5.50\%$  แตกต่างจากระยะไข่ ตัวเดิมวัย แคดดักแดด ซึ่งมีการตายเฉลี่ยเท่ากับ  $27.50\pm2.63$ ,  $17.50\pm1.26$  และ  $17.50\pm2.89\%$  ตามลำดับ (ตาราง 4.1) ก้าชไอโซนมีผลต่อด้วงงวงข้าวระยะต่าง ๆ ทำให้มีการตายแตกต่างกัน ซึ่งระยะไข่ คักแดดและตัวเดิมวัยของด้วงงวงข้าวเป็นระยะที่ทนทานกว่าในระยะหนอน สอดคล้องกับการทดลองของ Isikber and Oztekin (2009) รายงานว่าเมื่อให้ก้าชไอโซนกับน่องดึงทุกระยะการเจริญเติบโตเป็นระยะเวลา 2 ชั่วโมง พบว่าในระยะตัวเดิมวัย คักแดด และไข่ มีอัตราการตาย  $4.20-14.10\%$  น้อยกว่าในระยะหนอน  $74.00\%$  ด้วงงวงข้าวแสดงอาการช้ำลง และหมวดสติเมื่อได้รับก้าชไอโซน อัตรา  $0.66-0.83$  มิลลิกรัม/นาที ในเวลา 90 นาทีขึ้นไป (Yoshida, 1975) ในการศึกษารั้งนี้ระยะหนอนมีการตายมากที่สุด อาจเกิดจากกิจกรรมการกินอาหาร หรือการเคลื่อนไหว และการหายใจมากกว่าระยะไข่ คักแดดและตัวเดิมวัย ซึ่งมีความต้องการออกซิเจนมากขึ้นเพื่อใช้สำหรับการหายใจของเซลล์ต่างๆ ภายในร่างกาย และขณะเดียวกัน จำเป็นต้องกำจัดคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดจากบุบวนการเมtabolism ให้ออกนอกร่างกาย ภายในลำตัวแมลงมีระบบห่ออากาศ (tracheal system) เป็นระบบที่แมลงใช้สำหรับแลกเปลี่ยนก้าชเพื่อใช้ในการดำรงชีวิตซึ่งกระหายอยู่ทั่วลำตัวแมลง (ศานิต, 2550) จากการทดลองของ Lu *et al.* (2009) รายงานว่า ก้าชไอโซนมีผลควบคุมต่อระบบการหายใจของแมลง เนื่องจากก้าชออกซิเจนมีปริมาณลดลง และก้าชไอโซนเป็นพิษมีผลทำลายเนื้อเยื่อของแมลง มีการขยายของหลอดลมสูงขึ้นเป็นผลโดยตรงต่อการหายใจ ทำให้การหายใจล้มเหลวที่พบรการตายได้ในแมลงวันเมื่อให้ก้าชไอโซนที่ความเข้มข้น 4 ppm (Cross *et al.*, 1998) กิจกรรมการหายใจในแต่ละระยะการเจริญเติบโตมีบทบาทสำคัญต่อการตอบสนองต่อก้าชไอโซน ซึ่งโดยปกติแมลงระยะไข่และระยะคักแดดนิรภัยจากการหายใจและ

การใช้ออกซิเจนน้ำออกว่าระยะอื่น ๆ นอกจากนี้ระบบหมุนเวียนก้าชภายในร่างกาย ซึ่งแมลงมีกลไกการควบคุมการหายใจในการเปิดและปิดของรูอากาศ (spiraicle) เพื่อลดการหายใจเอา ก้าชพิมเข้าสู่ร่างกาย (Hetz and Bradley, 2005) การใช้ก้าชไอโซชนในการควบคุมแมลงที่ระดับความเข้มข้น 60 ppm เป็นระยะเวลา 2 ชั่วโมง เผชิญกับการทดลองนี้สามารถทำให้มอดพันเลือยมีการตาย 60.83-100.00% (ศิวกร และคณะ, 2554) นอกจากนี้การใช้ก้าชไอโซชนที่ระดับความเข้มข้นต่ำ 5 ppm สามารถทำให้แมลงมีการตายอย่างสมบูรณ์ภายในระยะเวลา 3-5 วัน (Mason *et al.*, 1997) การเพิ่มระดับความเข้มข้นของก้าชจะลดการใช้ระยะเวลาในการกำจัดแมลง

**ตาราง 4.1** เปรียบเทียบการตายเฉลี่ยของด้วงงวงข้าวในระยะการเจริญเติบโตต่าง ๆ ที่ผ่านการรرمก้าชไอโซชนโดยตรง ที่ 60 ppm เป็นเวลา 2 ชั่วโมง

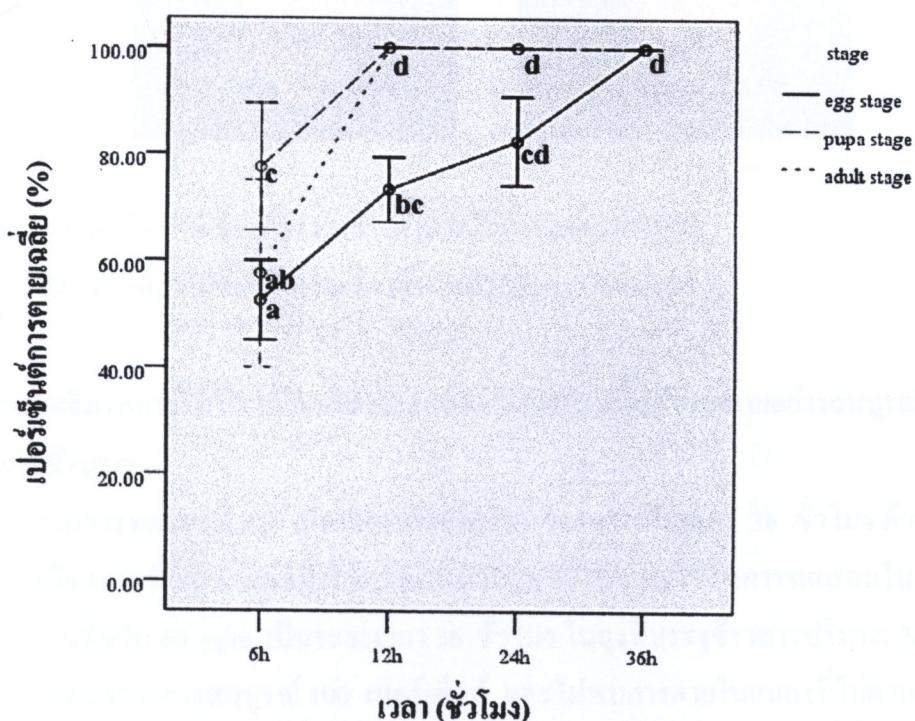
ระยะการเจริญเติบโต	เปอร์เซ็นต์การตายเฉลี่ย $\pm$ SD <sup>1</sup>
ไข่	27.50 $\pm$ 2.63b
หนอน	65.83 $\pm$ 5.50a
ดักแด๊	17.50 $\pm$ 1.26b
ตัวเต็มวัย	17.50 $\pm$ 2.89b

<sup>1</sup>ค่าเฉลี่ยในส่วนก็ตีขากันตามด้วงดักแด๊กันที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ โดยวิธี Least Significant Difference (LSD)

#### 4.3 การศึกษาหาระยะเวลาที่เหมาะสมในการใช้ก้าชไอโซชนกำจัดด้วงงวงข้าวที่มีการตายน้อยที่สุดจากการทดลองแรก (ระยะที่กันทานที่สุด)

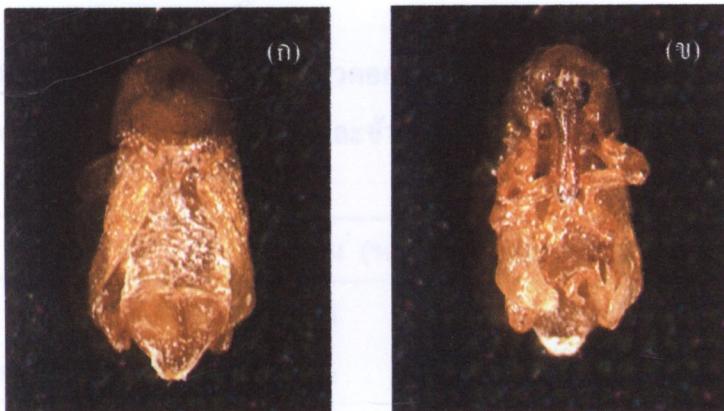
จากการทดลองที่ 3.2 ด้วงงวงข้าวระยะไข่ ดักแด๊ และตัวเต็มวัยมีการตายอยู่ในระดับต่ำไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จึงนำด้วงงวงข้าวทั้ง 3 ระยะ ได้แก่ ระยะไข่ ดักแด๊ และตัวเต็มวัยมาผ่านก้าชไอโซชนโดยตรงที่ระดับความเข้มข้น 60 ppm เป็นระยะเวลาต่าง ๆ ซึ่งปัจจัยของระยะการเจริญเติบโตของด้วงงวงข้าวนมีผลต่อทำให้แมลงที่ได้รับก้าชไอโซชนมีการตายแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $P<0.05$ ) และปัจจัยที่เป็นช่วงเวลาที่แมลงได้รับก้าชไอโซชนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $P<0.05$ ) และทั้ง 2 ปัจจัยมีปฏิสัมพันธ์ (interaction) ซึ่งระยะเวลาการได้รับไอโซชนขานานขึ้นทำให้แมลงมีการตายมากขึ้น ส่วนระยะการเจริญเติบโตของแมลงเมื่อได้รับก้าชไอโซชนใน 6 ชั่วโมง มีผลทำให้แมลงตายแตกต่างกัน ระยะดักแด๊ และระยะตัวเต็มวัยเป็นระยะที่พบการตายสูงกว่าระยะไข่ และพบการตาย 100 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเวลาผ่านไป 12 ชั่วโมง ส่วนด้วงงวงข้าวระยะไข่มีการตายเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ เมื่อระยะเวลาในการสัมผัสถูกไอโซชนเพิ่มขึ้น และพบการตายของ

ไข่ด้วงวงข้าว 100 เปอร์เซ็นต์ เมื่อได้รับก้าชไอโอดีนเป็นเวลา 36 ชั่วโมง (ภาพ 4.2) การให้ก้าชไอโอดีนกับแมลงที่ระดับความเข้มข้น 60 ppm ที่เวลา 6 ชั่วโมง ด้วงวงข้าวในระยะไข่ คักແಡ แต่ตัวเต็ม มีการตาย  $52.50 \pm 2.21$ ,  $77.50 \pm 3.50$  และ  $57.50 \pm 5.25\%$  ตามลำดับ และเมื่อเพิ่มระยะเวลาในการให้ก้าชไอโอดีนกับแมลงเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ด้วงวงข้าวในระยะไข่มีการตายอย่างสมบูรณ์ 100 เปอร์เซ็นต์ ตั้งแต่ระยะเวลา 12 ชั่วโมงเป็นต้นไป และเมื่อตัวเต็มวัยมีการตายอย่างสมบูรณ์ 100 เปอร์เซ็นต์ ตั้งแต่ระยะเวลา 24 ชั่วโมงเป็นต้นไป และเมื่อตัวเต็มวัยมีการตายอย่างสมบูรณ์ 100 เปอร์เซ็นต์ ตั้งแต่ระยะเวลา 36 ชั่วโมงเป็นต้นไป ดังนั้นระยะไข่เป็นระยะที่ทนทานต่อก้าชไอโอดีนมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับการทดลองของ Isikber and Oztekin (2009) รายงานว่าระยะไข่ของ *Ephhestia kuehniella* มีการตายอยู่ที่สุด  $62.5$  เปอร์เซ็นต์ ในขณะเดียวกันแมลงในระยะหนอน คักແດ และตัวเต็มวัย เมื่อปล่อยก้าชไอโอดีนเป็นระยะเวลา 2 ชั่วโมง พบรการตายอย่างสมบูรณ์ 100 เปอร์เซ็นต์ เช่นเดียวกับการทดลองของ Leesch *et al.* (2003) รายงานว่า *P. interpunctella* และ *T. confusum* ซึ่งแมลงทั้งสองชนิดเป็นแมลงศัตรูโรงเก็บ มีระยะไข่เป็นระยะที่ทนทานที่สุดเมื่อนำมาผ่านก้าชไอโอดีนประยุกต์ใช้ร่วมกับก้าชคาร์บอน ไดออกไซด์และสภาพสุญญากาศในการกำจัดแมลงศัตรูสองชนิด



ภาพ 4.2 เปอร์เซ็นต์การตายเฉลี่ยของด้วงวงข้าวในระยะไข่ คักແດ และตัวเต็มวัย ที่ผ่านการรับก้าชไอโอดีนโดยตรงที่ 60 ppm เป็นเวลา 6, 12, 24 และ 36 ชั่วโมง

การใช้โไอโซนในการควบคุมแมลงชนิดอื่น ๆ เช่น การทดลองของ James (2011) รายงานว่าการใช้ก้าชโไอโซนอัตรา 460-920 มิลลิกรัม โไอโซนต่อถูกบาทเมตร ในการควบคุม *Galleria mellonella* ซึ่งเป็นแมลงศัตรูธรรมชาติของผึ้ง พบร่วมแมลงในระยะไบต์ต้องใช้เวลานานกว่าระยะหนอนและตัวเต็มวัยในการกำจัดเป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง และพบด้วยว่าตัวงวงข้าวในระยะไบต์ และดักแด๊กเป็นระยะที่ทนทานต่อก้าชฟอสฟีนมากที่สุด ซึ่งมีการรวมด้วยก้าชฟอสฟีนอัตรา 0.013-2.96 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 1-16 วัน (Hole *et al.*, 1976) ความสัมพันธ์ของระยะเวลา และความเข้มข้นของก้าชโไอโซนมีผลทำให้แมลงแต่ละชนิดทำให้แสดงความทนทานที่แตกต่างกัน นอกจากนี้หลังจากการผ่านก้าชโไอโซน ดักแด๊กของตัวงวงข้าวมีลักษณะรูปร่างผิดปกติไปไม่สามารถครุยเป็นตัวเต็มวัยได้ (ภาพ 4.3 (ก) และ (ข))



ภาพ 4.3 ดักแด๊กที่ผิดปกติของตัวงวงข้าวด้านหน้า (ventral view) (ก)

ดักแด๊กที่ผิดปกติของตัวงวงข้าวด้านหลัง (dorsal view) (ข)

#### 4.4 ประสิทธิภาพการใช้ก้าชโไอโซนในการกำจัดตัวงวงข้าวเพื่อหาการตายอย่างสมบูรณ์ในภาชนะบรรจุข้าวสาร

จากการทดลองที่ 3.3 เมื่อปล่อยก้าชโไอโซนโดยตรงเป็นเวลา 36 ชั่วโมง ตัวงวงข้าวในระยะไบต์เป็นระยะที่ทนทานต่อก้าชโไอโซนมากที่สุด จึงใช้ระยะไบต์ในการทดสอบในสภาพจริงที่ระดับความเข้มข้น 60 ppm เป็นระยะเวลา 36 ชั่วโมง ในถุงที่บรรจุข้าวสารปริมาณ 200 กรัม พบรการตายของแมลงอย่างสมบูรณ์ 100 เปอร์เซ็นต์ และไม่พบรการตายในแมลงที่ไม่ผ่านก้าชโไอโซน (ชุดควบคุม) ซึ่งสอดคล้องกับการทดลองของ Strait (1998) รายงานว่าการปล่อยก้าชโไอโซนในการกำจัดตัวงวงข้าวโพดซึ่งเป็นแมลงชนิดที่คล้ายคลึงกันกับตัวงวงข้าวมากที่สุด พบร่วมก้าชโไอโซนในระดับความเข้มข้น 50 ppm สามารถทำให้แมลงตายได้อย่างสมบูรณ์ในเวลา 1 วัน



อย่างไรก็ตามชนิดของแมลงต่างกันมีระดับความทนทานแตกต่างกัน อາที Niakousari *et al.* (2010) รายงานว่า สามารถใช้ก๊าซไอโอดีน มากกว่า 2,000 ppm เป็นเวลา 2 ชั่วโมงจึงกำจัดดอพันเลือด ระยะหนอนคนและตัวเต็นท์ไว้ได้ก่อการสมบูรณ์ แต่ระยะไนยาคองนดอพันเลือกเป็นระยะที่ทนทานกว่า ต้องการปริมาณก๊าซไอโอดีนมากกว่านี้

#### 4.5 การศึกษาคุณภาพทางกายภาพและคุณภาพทางเคมีของข้าวหลังจากการใช้ไอโอดีนกำจัดแมลง

จากการนำข้าวสารขาวดอกมะลิ 105 มาผ่านก๊าซไอโอดีนระดับความเข้มข้น 60 ppm เป็นระยะเวลา 36 ชั่วโมง ซึ่งสามารถกำจัดด้วงวงข้าวได้ทุกระยะ การเจริญเติบโต แล้วนำมาตรวจสอบคุณภาพข้าวสารที่เปลี่ยนไปโดยเบริกน์เทียบกับคุณภาพของข้าวสารที่ไม่ได้ผ่านก๊าซไอโอดีน ได้ผลการทดลองดังตาราง 4.2

ตาราง 4.2 ผลการวิเคราะห์คุณภาพข้าวสารขาวดอกมะลิ 105 ที่ผ่านก๊าซไอโอดีนระดับความเข้มข้น

60 ppm เป็นระยะเวลา 36 ชั่วโมง และข้าวสารขาวดอกมะลิ 105 ที่ไม่ผ่านก๊าซไอโอดีน  
(ชุดควบคุม)

กรรมวิธี	ความชื้น <sup>1</sup> (%)	สารahan 2AP (ppm)
ชุดควบคุม	12.4a	2.90
60 ppm 36 hr	12.2a	ไม่พบสารหอน

<sup>1</sup>ค่าเฉลี่ยในส่วนก็เดียวกันตามด้วยตัวอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ โดยวิธี pair t-test

##### 4.5.1 การวัดคุณภาพข้าวทางกายภาพ

###### 4.5.1.1 การวัดสีของข้าว

ข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 ที่ไม่ผ่านการรมควายก๊าซไอโอดีน มีค่า L\*, a\* และ b\* เท่ากับ 70.64, -0.43 และ 15.31 ตามลำดับ (ตาราง 4.3) ขณะที่ค่า L\*, a\* และ b\* ของข้าวสารที่ผ่านก๊าซไอโอดีนที่ระดับความเข้มข้น 60 ppm เป็นเวลา 36 ชั่วโมง พนวณมีค่าเปลี่ยนแปลงไปเป็น 72.08, -0.67 และ 17.34 ตามลำดับ ซึ่งมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) ผลจากการผ่านก๊าซไอโอดีนในอัตราเร่งทำให้ค่า L\* (lightness) มีค่าเปลี่ยนแปลงจากข้าวปกติ ค่าที่วัดได้มีค่าเพิ่มขึ้น ใกล้ 100 สามารถนำอธิบายได้ว่าข้าวสารที่ผ่านก๊าซไอโอดีนมีสีขาวหรือความโปร่งแสง ในขณะที่ค่า a\* ของข้าวสารลดลงจากผ่านก๊าซไอโอดีนที่วัดได้มีค่าเพิ่มลงมากขึ้น แสดงว่าเมล็ดข้าวสารนี้แนวโน้มเป็นสีเขียว ส่วนค่า b\* สามารถนำมาอธิบายความเหลืองของเมล็ดข้าวสาร ซึ่งการทดลองนี้

พบว่าค่าที่วัดได้จากข้าวสารที่ผ่านก๊าซโอโซนมีค่าเป็นบวกเพิ่มขึ้น และคงว่าเมล็ดข้าวสารมีสีเหลือง โดยมีค่าเฉลี่ยความขาวของข้าวที่ไม่ผ่านก๊าซโอโซนเท่ากับ 66.88 และข้าวที่ผ่านก๊าซโอโซนเท่ากับ 67.12 จากค่า L\*, a\* และ b\* ของข้าวสารที่ไม่ผ่าน และผ่านก๊าซโอโซนสามารถนำมาสรุปได้ว่า ข้าวสารมีการเปลี่ยนแปลงของสีโดยข้าวจะมีสีเหลืองคล้ำมากขึ้น และพบด้วยว่าข้าวสารที่ผ่านก๊าซโอโซนจะมีสีไม่สม่ำเสมอทั่วทั้งถุง บางเมล็ดพบสีเหลืองและบางเมล็ดสีขาว ซึ่งใกล้เคียงกับการทดลองของ ภูษณิตา (2553) รายงานว่าในขาสูบหลังการผ่านก๊าซโอโซนที่ระดับความเข้มข้น 60 ppm เป็นระยะเวลา 12 และ 24 ชั่วโมง พบว่าในขาสูบมีสีเปลี่ยนแปลงไปจากสีเดิม ใบบางส่วนมีสีด่าง ไม่สม่ำเสมอทั่วใบขาสูบ การที่สีของเมล็ดข้าวสารเปลี่ยนแปลงอาจเนื่องมาจากการปฏิกัดออกซิเดชัน oxidation ของก๊าซโอโซนที่มีต่อปริมาณ โปรตีนในเมล็ดข้าวสาร ในขณะที่เมล็ดข้าวที่มีโปรตีนสูงอาจมีสีคล้ำกว่าข้าวที่มีโปรตีนต่ำ และปัจจัยที่อาจมีผลต่อระดับโปรตีนในข้าวอาจเป็นเพราะข้าวพันธุ์ข้าวคาดอกมะลิที่มีการใช้ปุ๋ยในโตรเจนทำให้มีปริมาณ โปรตีนมากขึ้นด้วย (งานชั้น, 2547) และจากการศึกษาความถันพันธุ์ของสีกับปริมาณฟินอลิก ในการทดลองของ นิพัทธา แก้ววิรพัช (2553) รายงานว่า กลุ่มข้าวที่มีสีจะมีปริมาณฟินอลิกสูงกว่ากลุ่มข้าวที่ไม่มีสี สารประกอบฟินอลิกในข้าว ได้แก่ กรดเฟอร์ูลิก (ferulic acid) และกรดพารา-คูมาริก (p-coumaric acid) เป็นต้น (Hu *et al.*, 2003) ซึ่งการใช้ก๊าซโอโซนในข้าวสารทำให้เกิดปฏิกัดออกซิเดชัน oxidation อาจมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของปริมาณสารประกอบฟินอลิกที่มีอยู่ในข้าวทำให้สีข้าวเปลี่ยนแปลงได้ อ่อนไหวต่อ ตามสีของข้าวสารอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามปัจจัยอื่น ๆ เช่น ในการทดลองของ พลากร (2552) พบว่า การเร่งความเก่าข้าวโดยการให้ลมร้อน และการใช้คลื่นความถี่วิทยุ (radio frequency) ที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส ในทุกระดับเวลาทำให้ข้าวสารมีค่าความขาวลดลง และข้าวสารมีสีเหลืองเพิ่มขึ้นซึ่งเกิดจากปฏิกัด maillard reaction (ปฏิกัดข้าวที่สารเกิดสีน้ำตาลโดยไม่ใช้ออนไซด์ เมื่อได้รับความร้อน โดยถ้าอุณหภูมิสูงขึ้น อัตราการเกิดสีน้ำตาลจะสูงขึ้นด้วย)

ตาราง 4.3 ผลการวิเคราะห์ความขาวของข้าวสารขาวคาดอกมะลิ 105 ที่ผ่านก๊าซโอโซนระดับความเข้มข้น 60 ppm เป็นระยะเวลา 36 ชั่วโมง และข้าวสารขาวคาดอกมะลิ 105 ที่ไม่ผ่านก๊าซโอโซน (ชุดควบคุม)

กรรมวิธี	L* <sup>1</sup>	a* <sup>1</sup>	b* <sup>1</sup>	Whiteness Index
ชุดควบคุม	70.64a	-0.43a	15.31a	66.88
60 ppm 36 hr	72.08b	-0.67a	17.34b	67.12

<sup>1</sup>ค่าเฉลี่ยในส่วนที่เดียวกันตามด้วยตัวอักษรที่เหมือนกัน ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ โดยวิธี pair t-test

#### 4.5.1.2 การวิเคราะห์หาปริมาณความชื้น (ISTA, 1999)

ความชื้นของข้าวสารขาวคอกมะลิ 105 ที่วัดโดยวิธีการอบด้วยความร้อน ในชุดควบคุมเท่ากับ 12.4% ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P>0.05$ ) กับความชื้นของข้าวสารที่ผ่านก๊าซไอโอดิน ซึ่งมีความชื้นลดลงเป็น 12.2% การที่ความชื้นของเมล็ดข้าวลดลงอันเนื่องมาจากการวิธีการผ่านก๊าซไอโอดิน ได้นำชิลิกาเจลใส่ลงในกล่องเพื่อคุณความชื้นของอากาศ ประสิทธิภาพของไอโอดินเข้มข้นอยู่กับปัจจัยความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศ หากมีความชื้นสูง ก๊าซไอโอดินจะทำปฏิกิริยา กับน้ำที่มีในอากาศมีผลต่อประสิทธิภาพของก๊าซไอโอดินในการกำจัดแบลลังคลองด้วย (Hollingsworth and Armstrong, 2005) อย่างไรก็ตามความชื้นของข้าวสารขาวคอกมะลิ 105 ยังอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ที่ความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 (งานชั้น, 2547x)

#### 4.5.2 การวัดคุณภาพข้าวทางเคมี

##### สาร 2-acetyl-1-pyrroline (2AP)

ผลการวิเคราะห์ปริมาณของสารหอม 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) ของข้าวสารขาวคอกมะลิ 105 ที่ผ่านก๊าซไอโอดินที่ระดับความเข้มข้นเป็นระยะเวลา 36 ชั่วโมง มีผลทำให้ค่า 2AP ลดลงจนไม่สามารถวัดได้ โดยข้าวสารที่ไม่ผ่านก๊าซไอโอดินมีปริมาณสารหอม 2.90 ppm ซึ่งการเปลี่ยนแปลงของกลิ่นข้าวสารอาจเกิดจาก โปรตีน ในเมล็ดข้าวทำปฏิกิริยา oxidation กับออกซิเจนที่เป็นองค์ประกอบของก๊าซไอโอดินจะได้สารที่มีส่วนประกอบที่มีธาตุกำมะถันที่คงตัวมากขึ้น ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าน้ำดื่น ซึ่งการทดลองของ ศิวกร (2553) รายงานว่าหลังจากการใช้ก๊าซไอโอดิน ระดับความเข้มข้น 60 ppm เป็นระยะเวลา 20 ชั่วโมง ในการกำจัดมอดฟันเลือย พบว่าทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระดับสารหอมซึ่งมีค่าลดลงจาก 2.07 เป็น 1.15 ppm นอกจากนี้ในการศึกษาการเก็บรักษาข้าวสารพันธุ์ขาวคอกมะลิ 105 ที่เก็บในสภาพอัตโนมัติ ไครอเจ็ต สุญญากาศ ถุงพลาสติก พนักและถุงพลาสติกสามที่รุ่นด้วยก๊าซฟลีฟิน 1 วัน ซึ่งก๊าซฟลีฟินเป็นสารรวมที่ใช้ในการกำจัดแบลลังเช่นเดียวกันกับก๊าซไอโอดิน พบว่าเมื่อหุงสุกแล้วมีกลิ่นหอมค่อนข้าง อ่อนลงเมื่อนำไปเก็บไว้ ส่วนข้าวสารที่รุ่นฟลีฟินนานกว่า 1 วันจะมีกลิ่นสาบเสกขึ้นเมื่อเก็บนาน 3-4 เดือน (พูลศรี และคณะ, 2532) การที่สารหอม 2-acetyl-1-pyrroline มีปริมาณลดลงอาจมีปัจจัยอื่นๆ มาเกี่ยวข้อง อาทิ สภาพแวดล้อม เช่น ชนิดและความอุดมสมบูรณ์ของดิน อาจทำให้ลักษณะเมล็ดและความหอมแตกต่างกัน ข้าวหอมมะลิที่ปลูกในดินร่วนปนทราย จะมีข้าวกล้องและข้าวสารที่มีกลิ่นหอมกว่า ข้าวที่ปลูกในดินเหนียว ซึ่งอุณหภูมิของอากาศในขณะสร้างเมล็ดอาจมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงความหอมของเมล็ดข้าว ได้เช่นกัน ขณะที่อุณหภูมิต่ำมีผลทำให้ข้าวหอมมีความหอมมากกว่า อุณหภูมิที่สูง และการปฏิบัติการขยะเก็บเกี่ยวและหลังการเก็บเกี่ยวอาจเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีส่วนทำให้ความหอมเปลี่ยนแปลงไป อันเนื่องมาจากกลิ่นหอมเป็นสารที่ระเหยได้ง่าย ซึ่งการเก็บเกี่ยวข้าว

ที่แก่จัด หรือตากแดดเป็นเวลานานเกินไปอาจทำให้สารที่มีความหอมระเหยไปได้ (แสงนวลด, 2548) นอกจากรายการทดลองของ กฤษณา (2552) ซึ่งพบว่าเมื่อให้คลื่นความถี่วิทยุ (radio frequency) ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 150 วินาที ปริมาณสารหอมลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยข้าวสารที่ผ่านคลื่นความถี่วิทยุนี้ปริมาณสารหอม 1.33 ppm และข้าวสารที่ไม่ผ่านคลื่นนี้ปริมาณสารหอม 1.58 ppm และ Wongpornchai *et al.* (2004) รายงานว่าการให้อุณหภูมิที่สูงขึ้นในข้าวสารขาวดอกมะลิ 105 โดยใช้เตาอบร้อน และมีอุณหภูมิประมาณ 30-70 องศาเซลเซียส ระหว่างการเก็บรักษา พบว่า อุณหภูมิที่สูงขึ้นทำให้สารหอมลดลง อย่างไรก็ตามระยะเวลาที่ข้าวนาในการใช้ก๊าซไฮโดรเจนในการกำจัดแมลงมีผลทำให้ปริมาณสารหอมในข้าวมีปริมาณลดลง ซึ่งการใช้ก๊าซไฮโดรเจนในการควบคุมแมลงอาจนำไปประยุกต์ใช้กับข้าวขาวที่ไม่ใช้สายพันธุ์หอม เช่น ข้าวพันธุ์ Texas long Grain และ Carose ที่มีปริมาณสารหอมน้อยกว่า 0.008 และ 0.006 ppm ตามลำดับ (ตาราง 4.4) ขณะที่ข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 มีปริมาณสารหอมที่ค่อนมาตรฐาน 0.07 ppm ซึ่งสารหอมนี้เป็นคุณสมบัติที่พบได้ในข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ และนอกจากจะเป็นสารประกอบที่แสดงคุณสมบัติของข้าวขาวดอกมะลิแล้ว ยังเป็นสารหอมหลักที่พบได้ในใบเตย

**ตาราง 4.4** ปริมาณของสาร 2-acetyl-1-pyrroline ในข้าวขาว และข้าวกล้องพันธุ์ที่มีกลิ่นหอม และไม่หอม

พันธุ์	ปริมาณของ 2-acetyl-1-pyrroline (ppm)	
	ข้าวขาว	ข้าวกล้อง
Malakit Sungsong	0.09	0.20
IR 841-76-1	0.07	0.20
Khao Dawk Mali 105	0.07	0.20
Milagrossa	0.07	-
Basmati 370	0.07	0.17
Seratus Malem	0.06	-
Azucena	0.04	0.16
Hiert	0.04	0.10
Texas long grain*	<0.008	-
Carose*	<0.006	-

หมายเหตุ: \*ข้าวไม่หอม

ที่มา: Buttery *et al.* (1983)