

บทที่ 1

บทนำ



ในบรรดาผู้ส่งออกข้าวประเทศไทยสามารถครองตำแหน่งเป็นผู้ส่งออกข้าวอันดับหนึ่งของโลกมานานกว่ายี่สิบปีติดต่อกัน โดยข้าวขาวดอกมะลิ 105 ถือว่าเป็นพันธุ์ข้าวที่ส่งออกมากประมาณ 20-25% ของยอดการส่งออกข้าวไทยทั้งหมด ซึ่งในปี 2547 ประเทศไทยสามารถส่งออกข้าวขาวดอกมะลิได้สูงกว่า 2 ล้านตัน (กระทรวงพาณิชย์, 2547; งามชื่น คงเสรี, 2545) ข้าวขาวดอกมะลิ 105 เป็นที่รู้จักกันดีในหมู่ผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากเป็นข้าวที่มีคุณภาพสูง ลักษณะข้าวเปลือกเรียวยาว เมื่อสีเป็นข้าวสารจะได้ข้าวเมล็ดเรียวยาว ข้าวใส เมื่อนำไปหุงข้าวสวยที่ได้จะนุ่มเหนียว และมีลักษณะพิเศษคือ มีกลิ่นหอมโดยธรรมชาติ ต่างจากข้าวทั่วไปที่มีข้าวสวยค่อนข้างร่วนแข็ง (นิสากกร ปานประสงค์, 2547)

คุณภาพของข้าวจะดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับหลายๆปัจจัย หนึ่งในปัจจัยเหล่านี้ เช่น ความชื้นของเมล็ดข้าว พบว่าข้าวหลังการเก็บเกี่ยวด้วยเครื่องเกี่ยวขนาด ข้าวเปลือกที่ได้จะมีความชื้นในเมล็ดอยู่สูงจึงจำเป็นต้องทำการลดความชื้นในเมล็ดให้แห้งโดยเร็วที่สุด เช่น การตากแดด การอบแห้งด้วยความร้อน เป็นต้น ซึ่งวิธีเหล่านี้สามารถป้องกันการทำลายของแมลงศัตรูในโรงเก็บ เชื้อรา การเสื่อมคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาได้ ในขณะเดียวกันความร้อนและความชื้นกลับเป็นปัจจัยที่ส่งเสริมให้กลิ่นหอมซึ่งเป็นลักษณะพิเศษในข้าวหอมเสื่อมเร็วขึ้น นั่นคือความร้อนจะช่วยส่งเสริมการระเหยของสารหอม ส่วนความชื้นจะทำให้ข้าวเกิดกลิ่นเหม็นสาบ (กิตติยา กิจควรรดี, 2545) ดังนั้นหากเราสามารถหาภาวะในการลดความชื้นจากเมล็ดข้าวที่เหมาะสมได้ก็จะเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการรักษาคุณภาพของข้าวให้ได้มาตรฐาน

งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นที่จะศึกษาผลของกระบวนการอบแห้งแบบ 2 ขั้นตอน (การอบแบบฟลูอิดไคซ์เบดและการอบในโรงเก็บ) และอุณหภูมิในการเก็บต่อปริมาณสารหอม 2AP และคุณภาพการสีของข้าวขาวดอกมะลิ 105 เพื่อเป็นทางเลือกในการลดความชื้นของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ได้อย่างถูกต้องที่ภาวะที่เหมาะสมส่งผลให้ข้าวเปลือกที่ผลิตได้มีคุณภาพสูงเมื่อนำไปแปรรูปเป็นข้าวขาวนุ่มได้ข้าวขาวที่มีคุณภาพที่ดี