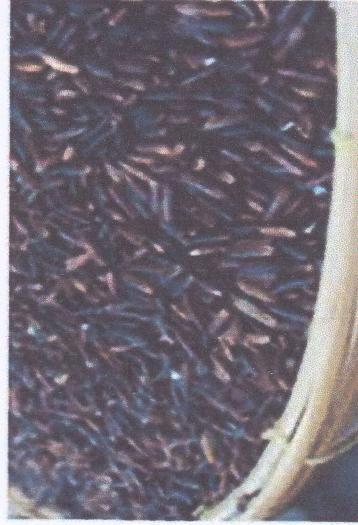


การผลิตข้าวกล้อง

การปรุงและประรูปผลิตภัณฑ์

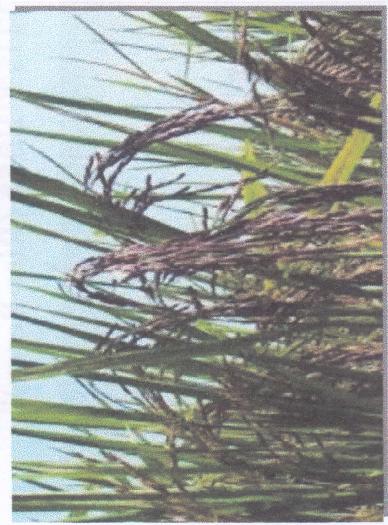


โดย..สำนักงานเกษตรร่ออาเภอเมือง
จังหวัดลำปาง
โทร.. ๐๕๔ ๒๖๑๖๑๗๕ ,๐๘๑ ๘๔๓๗๐๖๙

โดย..สำนักงานเกษตรร่ออาเภอเมือง
จังหวัดลำปาง
โทร.. ๐๕๔ ๒๖๑๖๑๗๕ ,๐๘๑ ๘๔๓๗๐๖๙

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Rice Berry)

ข้าวทั่วทุกประเทศมีสารต้านอนุมูลิตรังสี



มาก สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี อยู่ในประเทศไทย ๓๐ วัน ไฟฟ้าผลิตปีน้ำผลิต ๓๐-๔๐ กก.ต่อตัวงานต่อ ไร่ ไม่ต้องมาปรุงกลางทางหรือรอคิวอัดผ้าดาน จึงควรเปลี่ยนแปลงรูปแบบการปลูก

คุณสมบัติเด่นทางด้านมาตรฐานการของข้าวไวรัส เปอร์เมสตางานอ่อนนุ่มอิสระสูง ได้แก่ เบต้าแครอทิน, แอกามาโนไซด์ วิตามินอี และนินิสังกะสี โพลีฟลูอีดีนีน์ ต้านมะเร็ง วิตามินบี๖ และนินวิตามินบี๙ นอกจากนี้รำข้าวและน้ำมันรำข้าว ยังมีคุณสมบัติทางเคมีอิสระที่ต้องมาห้ามรับประทานเพื่อป้องกันภัยสุขภาพ

จากการศึกษาของสถาบันวิจัยชีววัฒนศาสตร์จุฬาภรณ์ ทำให้เกิดการต้นต่อเรื่องการดูแลไส้ใบสูงงบประมาณก้อน ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารต้านอนุมูลิตรังสีได้รับความนิยมมากขึ้น ตลาดที่ว่างเพื่อสูบภาพ ข้าวพันธุ์ไม่ใช่สารต้านอนุมูลิตรังสี แต่รับความนิยมมากขึ้น สำหรับความนิยมจะมาจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากในปัจจุบัน “กินเข้าวัวไม่ได้พี่ยงแค่ให้ อ้วนห้อห่อง เมเตกินเพื่อป้องกันการเกิดโรคด้วย” “อื้อวัว” ของนำหานนำไปทำครัวเรือน “ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Rice Berry)” ข้าวไรซ์เบอร์รี่ “อื้อวัว” ดร.อภิชาติ วรรณาภิตร นักวิจัยผู้รับปูรุษพันธุ์ข้าวใน

อุปกรณ์เบอร์รี่ เป็นผลงานนักวิจัย รศ.ดร. อภิชาติ และทีมนักวิจัย ศูนย์วิทยาศาสตร์รังสี เกิดจาก การผลิตเม็ดรังสีมีพันธุ์รังสีที่สามารถดูดซึมน้ำได้ดี จึงสามารถลดความเสี่ยงของการติดเชื้อ ลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยม รูปตัวรูป รูปร่องรอยเม็ดรังสี รูปไข่ จึงสามารถดูดซึมน้ำได้ดี

คุณสมบัติเด่นของข้าวหล่อองค์ประกอบสำคัญ

กระบวนการตั้งกล้า คือ จะให้ความอ่อนโยน มีความนุ่มนวล เก็บรักษาง่าย และเก็บได้นาน ๒ - ๕ เดือนโดยไม่เสียหาย กลิ่นที่นิ่น แหล่งสำคัญของรักษาคุณประโยชน์ของข้าวให้คงอยู่ในสภาพเหมือนข้าวที่เพิ่งผ่านการกระแสไฟฟ้าปลอกสด ๆ ให้คุณค่าของราข้าวไปได้ตามรัฐวิบัติ ประดิษฐ์ ประดิษฐ์ ประโยชน์ที่ไม่เสียไปคงตัวดี มีกรดไขมัน ไม่รอมตัวที่จะเป็น ตลอดจนส่วนคุณค่าของสารต้านอนุมูลิตรังสี วิตามิน และแร่ธาตุอื่น ๆ

