

การผลิตข้าวกล้อง



การปลูกและแปรรูปผลิตภัณฑ์

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Rice Berry)



โดย..สำนักงานเกษตรอำเภอมะเมาะ

จังหวัดลำปาง

โทร.. ๐๕๔ ๒๖๖๒๕๕ ,๐๘๑ ๘๘๑๒๐๖๓

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Rice Berry)“

ข้าวพันธุ์พระเอกมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง



ข่าวคราวการเสียชีวิตของคนดังจากโรคมะเร็ง ทำให้เกิดการตื่นตัวเรื่องการดูแลสุขภาพมากขึ้น ผลลัพธ์ที่อาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงได้รับความนิยมมากขึ้น ตลาดข้าวเพื่อสุขภาพ ข้าวพันธุ์ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงได้รับความนิยมนจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากผู้คนในยุคปัจจุบัน “กินข้าวไม่ได้เพียงแค่นี้ให้อิ่มท้อง แต่กินเพื่อป้องกันโรคร้าย” “อู่ข้าว” ขอนำท่านไปทำความรู้จัก “ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Rice Berry)” ข้าวพันธุ์ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง จาก รศ. ดร.อภิชาติ วรณวิจิตร นักวิจัยผู้ปรับปรุงพันธุ์ข้าวนี้

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เป็นผลงานปรับปรุงพันธุ์ของ รศ.ดร. อภิชาติ และทีมนักวิจัย ศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าว เกิดจากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ๑๐๕ (พันธุ์จากกรมการข้าว) ลักษณะเป็นข้าวเจ้าสีม่วงเข้ม รูปร่างเมล็ดเรียวยาว ข้าวกล้องมีความนุ่มนวล

มาก สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี อายุเก็บเกี่ยว ๑๓๐ วัน ให้ผลผลิตปานกลาง ๓๐๐-๕๐๐ กก.ต่อไร่ ด้านทานต่อโรคไหม้ แต่ไม่ต้านทานโรคเหี่ยวหรือโรคยอดฝักดาบ จึงควรเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์ทุกรอบการปลูก

คุณสมบัติเด่นทางด้านโภชนาการของข้าวไรซ์เบอร์รี่ มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ เบต้าแคโรทีน, แกมมาโอไรซานอล วิตามินอี แทนนิน สังกะสี โฟเลตสูง มีดัชนีน้ำตาลต่ำ-ปานกลาง นอกจากนี้ข้าวและน้ำมันรำข้าว ยังมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระที่เหมาะสมสำหรับ

ใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารเชิงบำบัดอีกด้วย

การผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่อินทรีย์

ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านห้วยรกไม้ หมู่ที่ ๕ ตำบลสบป่าด อำเภอมะเมาะ จังหวัดลำปาง โดย นาง รัตภี ยิ่งสุขสันต์สุข ได้ทดลองศึกษาการปลูกข้าว “ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Rice Berry)” ข้าวพันธุ์ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ในพื้นที่ปลูกจำนวน ๓ ไร่ ผลผลิต ๓๕๐ กก/ไร่ โดยปลูกในฤดูนาปีเท่านั้นเพื่อให้ได้คุณภาพและคุณภาพที่ดีที่สุด โดยข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ได้นำมาแปรรูปเป็นข้าวกล้อง



คุณลักษณะโดดเด่นของข้าวกล้องสีม่วง

กระบวนการตั้งกล่ำว คือ จะให้ความอร่อย มีความนุ่ม เก็บรักษาได้ง่าย และเก็บได้นาน ๖ - ๙ เดือนโดยไม่มีกลิ่นหืน และที่สำคัญยังคงรักษาคุณประโยชน์ของข้าวให้อยู่ในสภาพเหมือนข้าวที่เพิ่งผ่านการกะเทาะเปลือกสด ๆ ให้คุณค่าของคาร์โบไฮเดรตครบรูป ซึ่งประกอบด้วย โยอาหารที่ไม่เสียโครงสร้าง มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่จำเป็น ตลอดจนสงวนคุณค่าของสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามิน และแร่ธาตุอื่น ๆ

