

ปัจจัยที่เหมาะสมในการเก็บรักษาข้าวเปลือกหอมมะลิ

โดย นางสาวรัฐญา ลาชุมเหล็ก 5513402873

นางสาววริศา พิมเภา 5513402970

บทคัดย่อ

โครงการนี้เป็นการศึกษา “ปัจจัยที่เหมาะสมในการเก็บรักษาข้าวเปลือกหอมมะลิ” เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาปัจจัยที่เหมาะสมในการเก็บเก็บรักษาข้าวเปลือกหอมมะลิให้คงความหอมของข้าวที่ยาวนานซึ่งการสำรวจด้วยแบบสอบถามและได้รับการตอบกลับ 43.33% โดยศึกษาสำรวจสถานประกอบการโรงสีข้าวในจังหวัดอุบลราชธานี ขึ้นต่อมาก็คือ การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

ผลการสำรวจพบว่า สถานประกอบการโรงสีข้าวในจังหวัดอุบลราชธานีส่วนใหญ่ มีการเก็บรักษาข้าวเปลือกหอมมะลิที่อุณหภูมิห้องปกติ (25°C) ร้อยละ 53.85 ในระดับความชื้นที่ 13% - 15% ร้อยละ 76.92 มีลักษณะการเก็บในถุงกระสอบจัมโบ้ ร้อยละ 61.54 ในแต่ละปีพบว่า มีการสูญเสียด้านปริมาณที่ 5% - 10% ส่วนใหญ่เกิดจากหนู มอด และนก มีการสูญเสียด้านคุณภาพข้าวพบว่าเกิดข้าวเมล็ดเหลือง ซึ่งปัจจัยที่ทำให้ข้าวเสื่อมคุณภาพเกิดจากความชื้นเป็นสำคัญ

The appropriate factors for Hom Mali Rice storage

By MissWaranya Lakhumlek 5513402873

MissWarisa Pimpao 5513402970

ABSTRACT

This project is aimed to study of the appropriate factors for Hom Mali Rice storage. Use for the way to update and develop the appropriate factors for Hom Mali Rice storage. It will keep a fragrant so long time which survey by questionnaire we will receive the answer that 43.33%. We education for establishment of rice mill in Ubon Ratchathani province. Then we will analyze by statistics.

The survey results find that Mostly establishment of rice mill in Ubon Ratchatani province have a keep a Hom Mali Rice at temperature room (25 degree Celsius) 53.85 percent. In moisture level at 13%-15% 76.92 percent. Have a feature the storage in jumbo bags 61.54 percent. Each year, we find a loss from volume at 5% - 10%. Mostly from rat, moth and bird. Furthermore, they loss the quality of rice. We will find a yellow color of rice that is factor of decline rice. Because the moisture is important.