



ข้าวกล้องกล้อง เพาะงอกจากข้าวเปลือก



ฉลาดสุดๆ

นับ เป็นอีกก้าวแห่งความสำเร็จของนวัตกรรมไทย สำหรับผลงานการพัฒนา "เทคโนโลยีกระบวนการผลิตข้าวกล้องงอกเพาะงอกจากข้าวเปลือก" จากเครื่องผลิตข้าวกล้องงอกอัตโนมัติ ที่ผ่านกระบวนการศึกษาค้นคว้าจนได้ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและสะอาดตามหลักมาตรฐานสากล

"ดร.นภาพร นพรัตนารักษ์" ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตรกล่าวว่า นวัตกรรมชิ้นนี้ถือเป็นสิ่งที่มีคุณค่า

ต่อภาคการเกษตร อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร และยังเป็นสิ่งที่คนไทยทั้งประเทศสามารถร่วมกันเป็นเจ้าของและใช้ประโยชน์อย่างภาคภูมิใจ เพราะเป็นสิ่งที่ได้รับการสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาของคนไทย โดยจะเดินหน้าสนับสนุนการพัฒนาผลงานวิจัยของคนไทยต่อไป เพื่อให้สังคมได้

รับประโยชน์สูงสุด โดย "เทคโนโลยีกระบวนการผลิตข้าวกล้องงอกเพาะงอกจากข้าวเปลือก" ผลงานของ "ค.ดร.อรอนงค์ นัยกุล" นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นอีกหนึ่งนวัตกรรมที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถของ

[ต่ออ่านหลัง]

นักวิจัยไทย ในการพัฒนาการผลิตข้าวให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเพิ่มมูลค่าของข้าวในท้องตลาด ซึ่งเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการเสริมความเข้มแข็งและความสามารถทางการแข่งขันของธุรกิจเกษตร รวมถึงคนไทยทุกคนก็จะมีทางเลือกในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มผู้ป่วยโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูงและอัล

ไซเมอร์

ทั้งนี้ผลงานดังกล่าว ได้รับการพัฒนาขึ้นโดยการสนับสนุนทุนวิจัยจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร ร่วมกับบริษัท อาร์ซีเอ อะกรี มาร์เก็ตติ้ง จำกัด โดยตั้งเห็นถึงความสำคัญของการดูแลรักษาสุขภาพ จาก



**ดร.อนุรรณ
แบร์ติธนารกรณ์**

พฤติกรรมของผู้บริโภคในปัจจุบันที่ใส่ใจดูแลตนเองและเลือกรับประทานแต่อาหารที่มีคุณภาพประโยชน์ครบถ้วนมากขึ้น โดยเครื่องต้นแบบในการผลิตข้าวหนึ่งกิโลกรัมเริ่มงอกจากข้าวเปลือกสามารถทำงานด้วยระบบอัตโนมัติซึ่งผลิตได้ครั้งละ 100 กิโลกรัม และมีอุปกรณ์ควบคุมการทำงานทั้งระบบการล้าง การแช่ข้าวอัตโนมัติเพื่อเพาะให้ข้าวเปลือกงอก กระบวนการนี้ข้าวเปลือกเริ่มงอกด้วยไอน้ำ และระบบอบแห้งภายใต้สภาวะสุญญากาศ เพื่อให้ได้ข้าวที่มีความชื้นต่ำ ซึ่งใช้ระยะเวลาประมาณ 2 วันต่อการผลิต 1 รอบ

ปัจจุบันสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร ได้ยื่นจดคำขอสิทธิบัตรเครื่องผลิตข้าวหนึ่งกิโลกรัมจากข้าวเปลือกเริ่มงอกกับกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ไว้เรียบร้อยแล้ว

สำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวหนึ่งกิโลกรัมเริ่มงอกมีกระบวนการผลิตแตกต่างจากการผลิตข้าวหนึ่งทั่วไป ด้วยการเพิ่มขั้นตอนการทำข้าวเปลือกให้เป็นข้าวเปลือกเริ่มงอก ก่อนนำไปผ่านขั้นตอนการนึ่ง ซึ่งข้าวหนึ่งกิโลกรัมนี้

จะมีลักษณะ (งอกข้าว) ติดอยู่กับเมล็ดข้าวที่กะเทาะเปลือกแล้ว และการคัดคุณภาพ

ข้าวเปลือกที่เหมาะสมต่อการเริ่มงอกจะทำให้ได้ข้าวหนึ่งกิโลกรัมเริ่มงอกที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นการแปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าว โดยเฉพาะข้าวนาปรังที่มีคุณภาพการกะเทาะเปลือกและขัดสีต่ำ โดยมีจุดเด่นอยู่ที่ความปลอดภัย

ต่อผู้บริโภคและการควบคุมคุณภาพการผลิตที่อุดมด้วยสารอาหารต่าง ๆ เช่น โยอาหารกรดโฟลิก วิตามินบี วิตามินอี โดยเฉพาะสารกาบา (GABA) ที่สูงกว่าข้าวกล้องปกติ 7-9 เท่า อีกทั้งยังมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม รับประทานง่ายรสชาติอร่อย สามารถเก็บรักษาได้นานกว่าข้าวธรรมดาและยังช่วยให้กระบวนการย่อยสลายทำได้ง่ายขึ้น

ผู้สนใจสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร www.arda.or.th