



ปีที่ 67 ฉบับที่ 21505 วันพุธที่ 7 ธันวาคม พ.ศ. 2559 หน้า 7

“ผู้ประกอบการ พ่อค้าข้าวมักจะบ่นกันว่าข้าวหอมมะลิของบ้านเราไม่เหมือนเดิมกลิ่นหอมน้อยลง ตั้งแต่ปี 2554 กรมการข้าวจึงได้เริ่มเก็บข้อมูลในพื้นที่ปลูกข้าวหอมมะลิในภาคเหนือและภาคอีสาน เพื่อหาสาเหตุว่ามาจากอะไรกันแน่”

ดร.วราพงษ์ ชมาฤกษ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีชีวภาพ กรมการข้าว บอกว่า การค้นหาสาเหตุครั้งแรกมุ่งไปที่ความบริสุทธิ์ของสายพันธุ์ข้าวหอมมะลิที่กรมการข้าววิจัยคัดเลือกปรับปรุงพันธุ์ แล้วนำไปปลูกในศูนย์วิจัยข้าว 8 แห่ง นำมาเปรียบเทียบตั้งแต่ทรงต้น ใบ สี ดอก และอื่นๆ อีก 54 ลักษณะ



แต่พบว่าเรื่องของกลิ่นหอมไม่มีความแตกต่างจากสายพันธุ์ที่คัดไว้ตั้งแต่ พ.ศ.2502...แสดงว่าแหล่งพันธุ์ยังคงเดิม มีความบริสุทธิ์เหมือนในอดีต

จากนั้นจึงเก็บตัวอย่างข้าวหอมมะลิจากแปลงนาข้าวอินทรีย์ แปลงข้าว GAP และแปลงนาทั่วไป ทั้งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือทุกจังหวัด และในพื้นที่ 3 จังหวัดของภาคเหนือ เชียงราย, เชียงใหม่, พะเยา

เก็บตัวอย่างข้าวที่เก็บเกี่ยวในระยะพลับพลึง (หลังจากข้าวออกดอก 25-30 วัน) ซึ่งเป็นระยะ

# ข้าวไทยยังหอม



ที่ข้าวมีกลิ่นหอมมากที่สุด มาเปรียบเทียบกับข้าวที่เก็บเกี่ยวในระยะทั่วไปที่ชาวนามักจะเก็บเกี่ยวกัน

และเก็บเกี่ยวข้าวจาก 2 ฤดู หรือ 2 ปี

และวิเคราะห์เปรียบเทียบกันอีกด้วย



**“ผลปรากฏว่า ตัวอย่างข้าวเปลือกที่เก็บในปีแรก ปีนั้นอุณหภูมิสภาพอากาศเย็น ไม่มีน้ำขังในแปลงนา ข้าวจะมีกลิ่นหอมมากกว่าข้าวที่เกี่ยวในปีถัดมาซึ่งมีสภาพอากาศร้อนกว่า และมีฝนตกปลายฤดู”**

**ได้ข้อสรุป ถ้าปลายฤดูทำนาปีสภาพอากาศเย็นจะส่งผลให้ข้าวมีกลิ่นหอมมากกว่าปีที่มีสภาพอากาศร้อน...ข้าวหอมมะลิปลูกในพื้นที่ภาคเหนือจะมีกลิ่นหอมมากกว่าปลูกในพื้นที่ภาคอีสานเพราะคุณภาพดินแตกต่างกันในเรื่องปริมาณธาตุอาหารรอง**



**พันธุ์ข้าวคงเดิม ธรรมชาติมีส่วนเติมและจางหอม...พฤติกรรมการทำนา การเก็บเกี่ยวการแปรรูปมีส่วนทำให้กลิ่นลดน้อยด้อยลงได้หรือไม่**

**ทีมวิจัยกรมการข้าวจึงเก็บตัวอย่างข้าวจากแปลงนาอินทรีย์ แปลงนา GAP และแปลงข้าวทั่วไปมาตรวจสอบ พบว่า กลิ่นหอมข้าวไม่ว่ามาจากนาแบบไหน ล้วนอยู่ที่ในระดับ 4 ppm**

**ในขณะที่ตัวอย่างข้าว เก็บ ณ โรงสี กลิ่นหอม ลดเหลือ 2 ppm**

**สาเหตุที่ความหอมข้าวลดลง ดร.วราพงษ์สรุปให้ฟัง...มาจากการจัดการหลังเก็บเกี่ยว**

**ด้วยปัจจุบันการเกี่ยวข้าวส่วนใหญ่จะใช้รถเกี่ยวข้าว จ้างรถมาหนเดียว เกียวกันทั้งหมด ข้าวแต่ละแปลงสุกไม่พร้อมกัน แต่ต้องเกี่ยวหมดโรงสีที่ปล่อยเกี่ยว (สินเชื่อ) ให้ชาวนานำข้าวไปตากในลานโรงสี ทำให้ข้าวที่สุกไม่พร้อมกัน ความหอมไม่ถึง ปนรวมไปกับข้าวหอม...เลยมีผลทำให้ค่าเฉลี่ยความหอมลดลง**

**ปัญหาจึงลงเอยในแบบต่อให้ชาวนาดูแลปลูกข้าวดีแค่ไหน ปัญหาข้าวไทยกลิ่นไม่หอมก็ยังคงมีอยู่ร่ำไป.**



**เพื่อปัญหาข้าว เต็ม**