



ข่าวพาณิชย์

ปีที่ ๓๐ ฉบับที่ ๗๗๔

วันพฤหัสบดีที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๗

ข่าวหนึ่ง

เพื่อสุขภาพและเศรษฐกิจ

สมบัด

ข้าวหนึ่งที่จะกล่าวนี้ไม่ใช่ข้าวเหนียวทขาว
เหนือเรียกว่าข้าวหนึ่ง แต่เป็นข้าวเจ้าที่นำเอา
ข้าวเปลือกไปแช่น้ำจนอ่อนตัว แล้วนำไปนึ่ง
ให้สุกด้วยไอน้ำร้อน แล้วนำไปตากให้แห้ง
จากนั้นจึงนำไปสีเป็นข้าวสารออกมา เมื่อ
จะบริโภค ต้องนำไปหุง คั้น เหมือน ข้าว สาร
ธรรมดา

ข้าวหนึ่งได้เปรียบกว่า ข้าว สาร ธรรมดา
ดังนี้

๑. วิตามินและแร่ ธาตุ ต่าง ๆ จะมี มาก
กว่าถึง ๔ เท่าตัวเนื่องจากการนำข้าวเปลือกที่
แช่น้ำให้อ่อนตัวไปนึ่งให้สุกนั้นทำให้ วิตามิน
และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่มีอยู่ในชั้นของเปลือก ข้าว
ละลายและถูกกุดคั้นซึมซาบ เข้าไป อยู่ใน เนื้อ
ข้าวอย่างแนบแน่น

๒. เมื่อสีแล้วจะได้ข้าวหนึ่งเต็มเมล็ดหรือ
ที่เรียกกันว่า "ตันข้าว" มากกว่าที่สีให้เป็น
ข้าวสารธรรมดา และมีข้าวหักหรือที่เรียกว่า
"ปลายข้าว" น้อยกว่าอีกด้วย เช่นการนำ
ข้าวเปลือกคุณภาพต่ำ (ซึ่งราคาต่ำกว่ามาก)
มาสีเป็นข้าวสารธรรมดาจะได้ตันข้าวเพียงประ
มาณ ๓ กระสอบ และได้ข้าวหักประมาณ ๓
กระสอบ แต่ถ้านำมาแช่น้ำ นึ่ง ตาก (อบ)
แล้วจึงมาสี จะได้ตันข้าวถึงประมาณ ๕ กระ
สอบ เหลือเป็นปลายข้าว ประมาณ ๑ กระ
สอบเท่านั้นซึ่งเป็นการทำ ให้ข้าวเปลือกชนิด
คุณภาพต่ำได้มีมูลค่าตัวเองสูงขึ้น จึงทำให้
ราคาข้าวหนึ่งกลับถูกกว่าข้าวสารในระดับเดียว
กัน ๕-๑๐%

๓. ข้าวหนึ่งเมื่อหุงต้มสุกแล้วจะฟูกว่าเป็น
พิเศษทำให้ ได้ปริมาณข้าวสุกมากกว่า เป็น
การประหยัดกว่า

๔. ข้าวหนึ่งมีความแข็งแรงมาก ขนาด

ใช้มือนอคอกให้ทะลุกระดานโดยไม่แตกเป็นผง
จึงปลอดภัยจากการรบกวนของมอด แมงสาบ
และหนู อายุการเก็บรักษายาวนานกว่า

การผลิตข้าวหนึ่งสมัยใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น
บูดแล้ว เพราะใช้ข้าวเปลือกแช่น้ำเพียง ๔-๕
ชั่วโมงเท่านั้นไม่ใช่ ๓-๔ วัน และการ
ตากแห้งนอกจากแดดแล้ว ยังใช้เครื่องอบช่วย
ทำให้ข้าวหนึ่งมีสีขาวใส ไม่มีกลิ่นบูดเน่า เช่น
แบบเก่าซึ่งผลิตไปขายคนยากจนในประเทศที่
กำลังพัฒนา ในขณะนี้สามารถขายแข่งขันกับ
ข้าวหนึ่งของสหรัฐในตลาดโลกโดยเฉพาะอย่าง
ยิ่งในตลาดยุโรปและประเทศร่ำรวยในแอฟริกา
บางประเทศได้เป็นอย่างดี ขณะนี้โรงสีมลกิจ
นนทบุรี ยังเป็นโรงสีเดียวที่มีเครื่องทันสมัย
ผลิตข้าวหนึ่ง และคงจะมีมากขึ้นตามมา

ท่านที่สนใจข้าวหนึ่ง เพื่อสุขภาพและ
เศรษฐกิจของตัวเอง และครอบครัว
โปรดสอบถาม นาวาเอกสมบัติ คุปตะ
วาทีน ร.น. ๑๒๒ ชอยพงษ์เพชร ๖
กรุงเทพ ๔ โทรศัพท์ ๕๔๔-๕๐๑๒.