

# ຮໍາບ້າວພັນຮູ໌ໄຮ້ບ່ອຮີ ສາຮຕ້ານອນນຸມລອທະສູງ

## ແປຣູປໍນ້າມັນຮໍາບ້າວ ແລະ ລູກກລອນຮໍາບ້າວ ໃໃຈຮັກເຂາໂຮຄ

ສູນຍົວທາຍາຄາສົດຮ້າວ ມາຮວິທາຍາລັຍເກຫະຕຣຄາສົດ ວິທາຍາເບຕກຳແພັງແສນ

ສາຮອາຫາຣ໌ທີ່ເປັນປະໂຍ້ນຂອງ  
ຂ້າວສ່ວນໃໝ່ຈະອູ່ທ່ຽມ ໃນຮໍາບ້າວຈະເປັນ  
ແຫລ່ງສຳຄັນທີ່ອຸດມໄປດ້ວຍວິຕາມິນແລະ  
ເກລືອແຮ່ຕ່າງໆ ເຊັ່ນ ແກ່ມາໂອຣີ່ຈານລ ໂກ  
ໂຄຟືອລ ແຄໂຣທີ່ນອຍ໌ ວິຕາມິນຂີ ເປັນ  
ຕົ້ນ ພາຮສັດສາຮຈາກຮໍາບ້າວເປັນທາງເລືອກ  
ອີກທາງໜຶ່ງທີ່ສາມາດນຳໄປໃຫ້ໃນທາງ  
ໂກໜາກເຮແລະກາຮແພຍ໌ໄດ້ເປັນຍ່າງ  
ດີ ທີ່ນີ້ພະຈາກສັດ  
ທີ່ໄດ້ຈາກຮ່າຈະມີຄວາມ  
ເຂັ້ມຂັ້ນເມື່ອນຳໄປໃຫ້  
ຈຶ່ງເທັ້ນຜລ

ໄດ້ແລ້ວດຽວ ຈາກຂໍ້ມູນກາງວິຈີຍໃນ  
ພັນຮູ໌ຂ້າວທີ່ແຕກຕ່າງກັນຕ້ວງຮົກຈະມີສາຮ  
ອາຫາຣ໌ທີ່ຕ່າງກັນດ້ວຍ ຮ້າຈາກພັນຮູ໌ຂ້າວທີ່ມີ  
ສາຮອາຫາຣ໌ສູງ ສາຮສັດທີ່ໄດ້ກົງຈະມີສາຮ  
ອາຫາຣ໌ສູງຫຼັກັນ

ການປັບປຸງພັນຮູ໌ຂ້າວເພື່ອໄໝມື  
ສາຮອາຫາຣ໌ທີ່ຕ້ອງການສາມາດທຳໄດ້ໂດຍນັກ

ປັບປຸງພັນຮູ໌ຂ້າວຈະຄັດເລືອກ  
ພັນຮູ໌ຂ້າວມາທໍາກາຣທດລອງ  
ຜສມພັນຮູ໌ທີ່ໄດ້ພັນຮູ໌ທີ່ມີ ປະ  
ສີທີ່ກັບມາກັ້ນ ຈາກນັ້ນຈຶ່ງ  
ມາຂໍ້ຍາຍແລະຄັດເພື່ອໃຫ້  
ພັນຮູ໌ມີຄວາມຄົງທີ່  
ນັບເປັນເຮືອງທີ່ນ່າ

ຍືນດີທີ່ ສູນຍົວທາຍາຄາສົດຮ້າວ  
ມາຮວິທາຍາລັຍເກຫະຕຣຄາສົດ ວິທາຍາເບຕ  
ກຳແພັງແສນ ມືນກວິຈີຍທີ່ມີຄວາມສາມາດ  
ອ່າຍ່າງ ຮສ.ດຣ.ອົກື່ຈາຕີ ວຣະນິຈິຕຣ ຜົ່ງໄດ້  
ຮ່າງວັນກວິຈີຍດີເດັ່ນແໜ່ງໜ້າຕິປະຈຳປີ  
2549 ສາຂາເກຫະຕຣຄາສົດຮ້າວ ແລະ ຊົວທາຍາ  
ຈາກລຳນັກງານຄະນະການກາງວິຈີຍແໜ່ງ  
ໜ້າຕິປັນເຄື່ອງການຮັນຕື່ມາຄວາມສາມາດ ປັຈຈຸ  
ບັນອາຈາຍ່ສາມາດພັ້ນພັນຮູ໌ຂ້າວສີຕຳທີ່  
ຈຶ່ງ “ໄຮ້ບ່ອຮີ” ຜົ່ງມີຄຸນດ້າທາງໂກໜາກ  
ແລະ ອຸດມໄປດ້ວຍສາຮຕ້ານອນນຸມລ  
ອີສະມາກກວ່າຂ້າວພັນຮູ໌ຍື່ນ່າ ທີ່ມາກວ່ານັ້ນ  
ຍັງມີການທຳກຳວິຈີຍຮ່ວມກັນນັກໂກໜາກ  
ຈາກສາບັນວິຈີຍໂກໜາກ ມາຮວິທາຍາລັຍ  
ມທິດລ ໂຮງພຍາບາລ ຄີຣິຈາຊ ແລະ ໂຮງ  
ພຍາບາລ ຮາມາຮີບດີ



ເກຫະຕຣຄາສົດຮ້າວ ປັຈຈຸ 13

ຄັ້ງຂຽນ ສຸດແກ້ວ. “ຮໍາບ້າວພັນຮູ໌ໄຮ້ບ່ອຮີ”ສາຮຕ້ານອນນຸມລອທະສູງ ແປຣູປໍນ້າມັນຮໍາບ້າວແລະ ລູກກລອນຮໍາບ້າວໃໝ່ຮັກເຂາໂຮຄ ສູນຍົວທາຍາຄາສົດຮ້າວ ມາຮວິທາຍາລັຍເກຫະຕຣຄາສົດ

ວິທາຍາເບຕກຳແພັງແສນ” ແກ່ທຽມຮ່ວມຮ່າຍທີ່ ນ. 4 (2550) 13-17



ดร.อภิชาติ วรรตนวิจิตร

ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าว

เพื่อสร้างองค์ความรู้ที่ชัดเจนเกี่ยวกับการนำข้าวและรำมาแปรรูปเพื่อใช้ในการบดโรคและภาวะทุพโภชนา การ

## ข้าวกล่องสีดำ มากโภชนาการ ใช้ประโยชน์ได้หลากหลายทางอาหาร

จากเดิมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ทำวิจัยร่วมกับประเทศจีนในเรื่องการพัฒนาพันธุ์ข้าว ซึ่งข้าวเหนียวสีดำจากประเทศจีนมีการกล่าวพันธุ์จากข้าวเหนียวเป็นข้าวเจ้า ทางอาจารย์จึงนำมาพัฒนาต่อจนเป็นข้าวหอมนิล ซึ่งปัจจุบันมีการกระจายพันธุ์และเป็นที่รู้จักกันดีในเรื่องของโปรตีนและชาตุเหล็กสูง ต่อมามีการนำข้าวหอมนิลมาผสมกับข้าวหอมมะลินได้พันธุ์สีน้ำเงินที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงขึ้น โดยมีการปลูกเพื่อมุ่งเน้นสกัดสารไปทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงาม จากนั้นอาจารย์อภิชาติได้พัฒนาต่อมาอีก 2 พันธุ์คือ ข้าวพันธุ์ไพร์เบอร์ และพันธุ์

“ข้าวสีดำส่วนใหญ่จะมีโปรตีนสูง มีธาตุเหล็ก สังกะสี สารต้านอนุมูลอิสระสูง หมเม้าใจว่าในสมัยโบราณข้าวมีคุณค่าทางอาหารสูงมาก แต่ต่อมาระมานคนมากขึ้น ก็เลยนำจะปรับปรุงให้มีความหนาแน่นของแป้งมากขึ้น ให้พลดลิตมากขึ้น คุณค่าทางโภชนาการจะไม่ได้สนใจกัน ตอนนี้เราถ้าสามารถพัฒนาออกแบบมาเป็นข้าวไพร์เบอร์ ซึ่งมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีการวิจัยออกแบบมาเป็นพลดลิตกันท ทำเป็นเมบูและวิธีการบริโภคเพื่อการบำบัดโดยเฉพาะ”

สินเหล็กที่มีธาตุเหล็กสูง ทั้งสองพันธุ์ ปรับปรุงพันธุ์มามาจากพันธุ์สีนิล ในขณะนี้พันธุ์ไพร์เบอร์ถือเป็นพันธุ์ข้าวที่มีความโดดเด่นมากที่สุดในเรื่องสารต้านอนุมูลอิสระ

“โดยส่วนตัวผมจะชอบข้าวที่

เป็นสีดำ หรือเรียกว่าข้าวกล่า เพราะรสชาติอร่อย ข้าวพากนี้มันปลูกทึ้งปีไม่ได้ตั้งจะสูงเก่งก้าว ผลผลิตน้อย การปรับปรุงพันธุ์ข้าวพากนี้ก็จะไทยไม่ค่อยทำกัน ซึ่งก็เคยมีการวิเคราะห์ข้าวสีดำในแต่ละทีก็พบว่ามันมีความใกล้เคียงกันอย่างข้าวเจ้าหอมนิลตอนแรกยังไม่เต็ตามเรื่องคุณค่าทางโภชนาการเท่าไร พอลองไปวิเคราะห์ดูก็พบว่าโปรตีนมันสูงมากมีถึง 12% ทั้งที่ข้าวปกติทั่วไปมี 8% พอเราย้อนไปดูก็เห็นว่าข้าวสีดำส่วนใหญ่จะมีโปรตีนสูง มีธาตุเหล็ก สังกะสี สารต้านอนุมูลอิสระสูง หมเม้าใจว่าในสมัยโบราณข้าวมีคุณค่าทางอาหารสูงมาก แต่ต่อมาระมานคนมากขึ้นก็เลยน่าจะปรับปรุงให้มีความหนาแน่นของแป้งมากขึ้น ให้ผลผลิตมากขึ้น คุณค่าทางโภชนาการจะไม่ได้สนใจกัน ตอนนี้เราถ้าสามารถ

พัฒนาออกแบบมาเป็นข้าวไพร์เบอร์ซึ่งมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีการวิจัยออกแบบมาเป็นผลิตภัณฑ์ ทำเป็นเมบูและวิธีการบริโภคเพื่อการบำบัดโดยเฉพาะ ส่วนนี้เราวิจัยร่วมกับนักโภชนาการและผู้ป่วยจึงทำให้ไปได้เร็ว

ในการวิจัยพันธุ์ข้าวพบว่า ข้าวที่มีสีเข้มมากเท่าไรยิ่งทำให้มีสารที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระมากขึ้นเท่านั้น ทั่วไปจะอยู่ที่ระหว่าง 35.3-214.7 umole/g. โดยเฉพาะส่วนของรำข้าวสีดำพันธุ์ไพร์เบอร์จะมีสารเหล่านี้สูงถึง 229-304.7 umole/g. ในข้าวสีดำพันธุ์ไพร์เบอร์ นักวิจัยตรวจพบว่ามีโพลีฟีโนเลิก ถึง 752.1 mg/100g. และโพแทคโรทีน 250.36 mg./100g. และเบต้าแคโรทีน 63.3 ug./100g. ทางอาจารย์อภิชาติและนักวิจัยได้ทดลองเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระของข้าวไพร์เบอร์กับน้ำผลไม้พร้อมดื่มและชาเขียว พบว่าข้าวมีประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระดีกว่าเป็น 100 เท่า ถึงแม้เมื่อนำข้าวไปหุงต้มทำให้ประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระลดลง 50-60% แต่ก็ยัง

## ลักษณะประจำพันธุ์สำคัญของข้าวพันธุ์ไฮซ์เบอร์



ตับข้าวพันธุ์ไฮซ์เบอร์ที่มีการปลูก

น้ำก็ยังมีประสิทธิภาพดีกว่านาชาเขียว  
และน้ำผลไม้พร้อมดื่มที่มีความท้องตลาด

### สักดันนำมันรำข้าวแบบบีบ เย็น ไม่สูญเสียสารสำคัญ

การนำรำข้าวมาสักดันจะทำให้สารสำคัญรวมอยู่ในน้ำมัน ไม่รำข้าวไฮซ์เบอร์นั้นจะมีสารต้านอนุมูลอิสระทั้งแบบที่ละลายในน้ำและแบบที่ละลายในน้ำมัน จึงทำให้อาหารอื่นๆ เทียบไม่ได้ สารที่โดดเด่นจะเป็นแคมมา โอลิฟินอล และโทโคไซเตอินอล ซึ่งพบว่าสามารถช่วยลดระดับコレสเตอรอลในเลือดได้ รวมทั้งลดอัตราเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจ ข้าวกล้องไฮซ์เบอร์ 10 กรัม เมื่อทำการหั่นจะได้รำข้าว 10 กรัม เมื่อนำไปสักดันเป็นน้ำมันด้วยวิธีบีบเย็นจะได้น้ำมัน 18% ขณะนั้นจากรำข้าว 10 กรัมจะได้น้ำมัน 1.8 กรัม อาจารย์ภิชาติได้ให้พังผืดจุดตั้งต้นเรื่องน้ำมันรำข้าว

“เราพยายามทำข้าวเพื่อศึกษาในทางคลินิกเพื่อให้โรงพยาบาลเข้าได้”

ความสูง	106 ซม.
อายุการเก็บเกี่ยว	130 วัน
ผลผลิต	> 750 กก./ไร่
เปอร์เซ็นต์ข้าวกล้อง	76%
เปอร์เซ็นต์ของต้นข้าวหรือ	50%
ข้าวเต็มเมล็ด	
รูปร่างของเมล็ด	เรียวยาว
สีของเมล็ดข้าว	เป็นข้าวเจ้าสีม่วงดำ
ความเยาว์ของเมล็ด	
- ข้าวเปลือก	11 ม.m.
- ข้าวกล้อง	7.5 ม.m.
- ข้าวขัด	7.0 ม.m.

ที่มา: ศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน

ไปใช้ การกินข้าวกล้องมันมีข้อจำกัด บางอย่าง เรายังพยายามทำผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายขึ้น ประเด็นสำคัญคือ ตัวรำ เนื่องจากในรำมีน้ำมันจึงมีส่วนในเรื่องการหั่นได้ เรายังคงจะสักดันน้ำมัน จากรำ แต่เพื่อรักษาสารสำคัญการสักดันต้องไม่ใช้ความร้อน ดังนั้นเราจะใช้วิธีสักดันเป็นรากภูวาน้ำมันมันออกมากตามนี้ หรือ เรายังคงจะมาเพล็กไขมัน เพราะไม่เคยเห็นน้ำมันที่สีมันละลายมาผสมได้ แต่ก่อนจะลองใช้เยกซ์นสักดัน ปราภูว่าสารที่เป็นประเทกโนโลยีในน้ำมันคือพาราฟิน จะถูกแยกไป ที่ได้มากจะมีแต่พาราฟิน ในน้ำมัน น้ำมันที่ใช้เยกซ์นนั้นไม่มีสี แต่พอบีบหั่นน้ำมันแบบเย็น ทั้งสารต้านอนุมูลอิสระที่ละลายในน้ำและละลายในน้ำมัน มันก็เกิดการผสมกันออกมากทั้งคู่ ในการเคมีที่มายังสารต้านอนุมูลอิสระ เราลองวัดคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมันรำ

ข้าวไฮซ์เบอร์ “ปราภูว่าน้ำเหลืองมาก” เมื่อนำน้ำมันรำข้าวไฮซ์เบอร์มาตรวจสอบปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระพบว่า น้ำมันรำข้าวไฮซ์เบอร์มี ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) ซึ่งเป็นวิธีการทดสอบประสิทธิภาพของสารต้านอนุมูลอิสระในห้องปฏิบัติการ โดยผลที่ได้จะแสดงในหน่วยเทียบกับอนุพันธ์ของวิตามินอี (umole TE/g.) เท่ากับ 827.79 วิตามินอี (ug./100g.) เท่ากับ 13,418.27 แคโรทีน (ng./100g.) 1,061.25 ลูтеอิน (ng./100g.) เท่ากับ 580.75 และมีแคมมา โอลิฟินอล เท่ากับ 1.61% จากการตรวจนิวเคลียร์สารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมันรำข้าวจากว่า “ข้าวไฮซ์เบอร์ จะเปรียบเทียบกับน้ำมันรำข้าวในห้องตลาดซึ่งพบว่า “น้ำมันรำข้าวในห้องตลาดจะมี แคมมา โอลิฟินอลอยู่ที่ 1.36% แต่ในส่วนของ ORAC วิตามินอี เป็น



น้ำมันรำข้าวสารต้านอนุมูลอิสระสูง  
จากข้าวฟันธงเบอร์

డีโกรีน และลูเทอิน ของน้ำมันรำข้าวใน  
ห้องทดลองตรวจสอบแล้วพบว่าไม่มีสาร  
เหล่านี้ ซึ่งน้ำมันรำข้าวจากข้าวพันธุ์ไวร์ช  
เบอร์ทางอาจารย์มุ่งหวังจะนำไปวิจัย เพื่อ  
ใช้ประโยชน์ในการบำบัดโรคต่อไป

## แคปซูลและลูกกลอนรำ ข้าวค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ ผลิตภัณฑ์สุขภาพจากรำ หลังบีบน้ำมัน

ในการแปรรูปรำข้าวเพื่อทำเป็น  
ผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ป่วย นอกจากการ  
สกัดสารต้านอนุมูลอิสระที่ออกมากในรูป  
ของน้ำมันรำข้าวแล้ว ส่วนของกราร์ที่  
เหลือหลังจากการสกัดน้ำมันยังสามารถนำมา  
แปรรูปต่อได้ ที่อาจารย์อภิชาติทำออกมาก  
สำเร็จแล้วคือ รำข้าวบรรจุแคปซูลและลูก  
กลอนรำข้าว หลังจากบีบน้ำมันออกจาก  
รำ กราร์จะส่งไปผลิตที่โรงงานซึ่งได้

“เนื่องจากในรำมีน้ำมันเจ้มีส่วนในเรื่องการหับได้  
เราจึงพยายามจัดหาสกัดน้ำมันจากรำ แต่เมื่อรักษาสารสำคัญ  
การสกัดต้องไม่ใช้ความร้อน  
ดังนั้นเราจึงใช้วิธีสกัดเย็น ปรากฏว่าน้ำมันมีออกมา  
ดีมากเมื่อเชือว เรายังคงใจมากเพราะไม่เคยเห็นน้ำมัน  
ที่สีมันละลายมาพสมได้ ในเชิงเคมีสีที่หายากถึง  
สารต้านอนุมูลอิสระ เราลองวัดคุณภาพต้านอนุมูลอิสระ  
ในน้ำมันที่ได้ ปรากฏว่ามันเหลืออยู่มาก

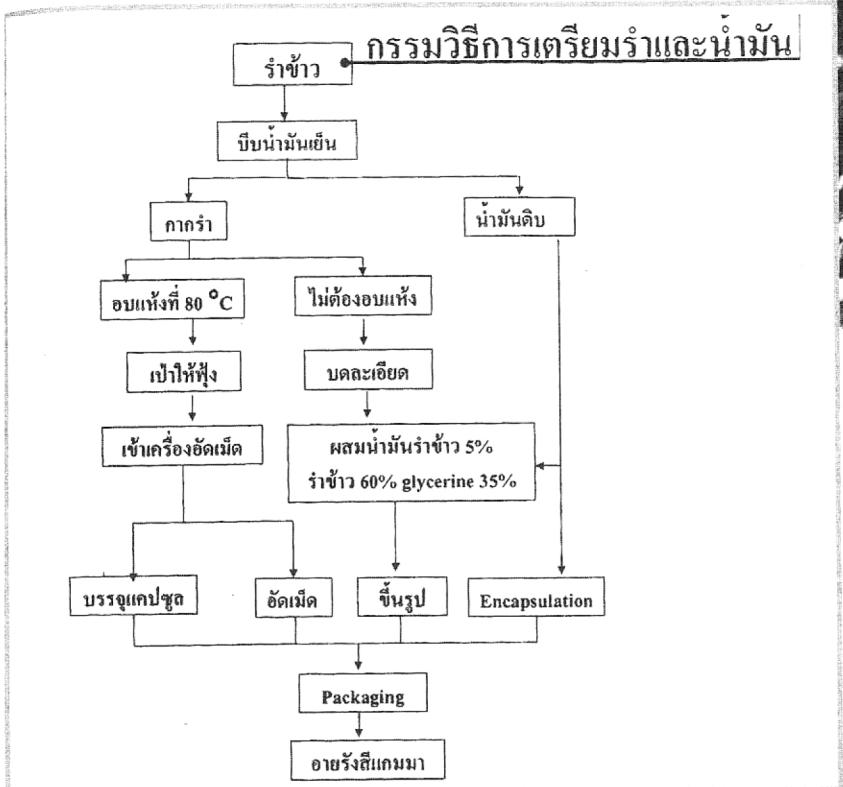
มาตรฐาน GMP มีการ监察รังสี  
แกมมาจากเครื่องรอด และส่งไป  
ตรวจสอบสารสำคัญและสิ่งปน  
เปื้อนที่สถาบันวิจัยโภชนาการ  
มหิดล ผลิตภัณฑ์เหล่านี้นอกจากจะมี  
สารต้านอนุมูลอิสระแล้ว สำหรับผู้ป่วย  
ที่เป็นโรคเบาหวาน ผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็น  
ผลิตภัณฑ์ที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำ (Glycemic  
index) ซึ่งเป็นดัชนีที่ใช้วัดคุณภาพคราบใน  
ไข่เดรตในอาหาร ที่ผ่านมา มีการทดสอบ  
โดยให้กินข้าวกล่องเบรียบเทียบกับข้าว  
ข้าว 50 กรัม ในเวลา 2 ชั่วโมงดูว่าจะมี  
ระดับน้ำตาลในเลือดสูงขึ้นต่างกันอย่างไร  
พบว่าอาหารที่อยู่ในรำข้าวจะช่วย  
ชะลอการดูดซึมน้ำตาล น้ำตาลใน  
เลือดขึ้นช้ากว่า ซึ่ง

จะมีการทดสอบ  
ร่วมกับโรงพยาบาลรามา  
ธิบดี อาจารย์อภิ  
ชาติเล่าให้ฟังต่อ  
ว่า  
“อาหารที่  
มีค่าดัชนี

น้ำตาลต่ำเวลา กินเข้าไปจะทำให้มีการหลัง  
บริโภคนอนซูลินออกมากน้อย ซึ่งรำข้าวไวร์ช  
เบอร์มีดัชนีน้ำตาลต่ำเมื่อเบรียบเทียบกับ  
การบริโภคของอย่างอื่นในปริมาณที่เท่า  
กัน มันจะมีผลทำให้เกิดอนซูลินน้อยกว่า  
ซึ่งดีสำหรับคนเป็นเบาหวาน เพราะหาก  
สิ่งที่กินเข้าไปมีการย่อยน้ำตาลอ่อนมากได้  
เร็วและมากก็ทำให้ออนซูลินต้องหลังออก  
มากมากก็เป็นผลร้าย ส่วนที่เหลือจากการ  
บีบน้ำมันแล้ว เรายังจะทำให้มันกินง่าย  
ขึ้นเหมือนเป็นข้าว ไม่ใช่กินยา เนื่องรำ



แคปซูลรำข้าวดับน้ำตาลต่ำ



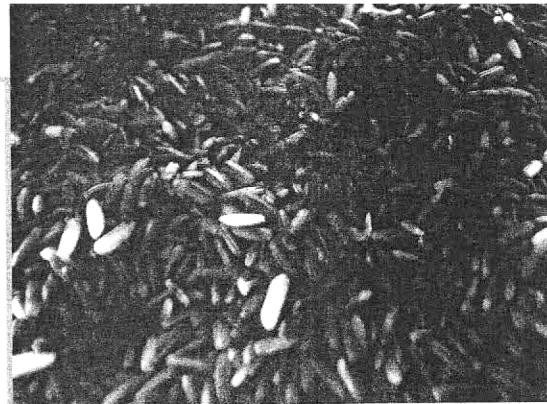
#### ผลิตภัณฑ์จากรำข้าวดัชนีนำตลาดต่อ



ข้าวบรรจุแคปซูลทำไม่ยากแต่ยังทำให้ต้องกินในปริมาณมาก ก็เลยมาทำต่อในแบบของลูกกลอน ตอนแรกเราคิดว่าเอาน้ำมันออกจากรำแล้วจะทำเป็นลูกกลอนง่ายขึ้น แต่จริงๆงานแขกบอกว่านายากมาก เพราะมันไม่มีตัวไปประสานในการบีบ เป็นลูกกลอน ซึ่งเราก็ไม่ต้องการตัวประสานเป็นแบบที่รือเป็นอะไรที่ไม่มีประโยชน์ เราก็เลยใช้น้ำมันของตัวมันเองที่บีบออกไม่มาใส่ในเกิน 3% แล้วเราก็เอามันไปร่วบกับอะเพ็ต ชะเอม

ฯลฯ สมุนไพรประเภทที่ลดน้ำตาลได้มาเป็นตัวประสานด้วย พอกนกินง่ายเดียวแล้วจะแตกตัวได้ดีใน 9 นาที ตอนนี้ก็กำลังมีการตรวจสอบข้อมูลกับคนป่วยอยู่หลังจากนั้นทางโรงงานแขกจะทำเป็นผลิตภัณฑ์ออกมานะ

พันธุ์ข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงนับเป็นมิติใหม่ของวงการข้าวไทย เป็นวัตถุดิบชั้นดีในการทำอาหารบริโภคและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์การพัฒนาพันธุ์ข้าวของไทยให้มีสาร



ข้าวกล่องสีดำจากข้าวพันธุ์เบอร์

อาหารมากขึ้นอย่างเช่นงานของอาจารย์อภิชาตจึงเป็นเรื่องที่ควรส่งเสริม ทางหนึ่งที่จะช่วยได้มากคือการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวท้องถิ่นไว้ไม่ให้สูญหายเพื่อเป็นฐานทางพันธุกรรมในอนาคต การสร้างพันธุ์ข้าวโภชนาการสูงให้มีมากขึ้นหากประสบความสำเร็จจะเป็นภารกิจที่ยิ่งใหญ่ของการข้าวไทยเลยที่เดียว เราจะไม่ใช้เพียงประเทศไทยที่ปลูกข้าวที่มีความหอมสูงออกจนเป็นที่รู้จักเท่านั้น แต่จะเป็นอู๊ข้าว อู๊น้ำที่ปลูกข้าวโภชนาการสูงที่ช่วยให้คนบริโภค มีสุขภาพดี และเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ใช้แปรรูปเพื่อเป็นยาหรืออาหารป่วย เกิดประโยชน์ในการแพทย์ได้อย่างอย่างมหาศาล ข้าวไทยก็จะกลายเป็นข้าวในอุดมคติที่มีหั้งราชติอ้วร้อย มีสารอาหารช่วยให้เจริญเติบโต มีสุขภาพดี อีกทั้งยังมีสรรพคุณในการบำบัดโรคอีกด้วย

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่หน่วยปฏิบัติการค้นหาและใช้ประโยชน์จากยืนข้าว ศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าวมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม โทรศัพท์ 034-351391, 034-282433 หรืออู๊มูลได้ที่// dna.kps.ku.ac.th หรือศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ โทรศัพท์ 034-355192-4 โทรสาร 044-355196●