

คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพของข้าวหักที่ใช้ในการทำขนมจีน*
 Chemical and Physical Properties of Broken Rice
 Used in Kanom-jeen Process

พัชรี โสธนาสมบุรณ์¹ อรอนงค์ นัยวิกุล² สุภรณ์ ขวนะ¹ มาลี สุวรรณอัคร⁵
 ลาวัณย์ ไกรเดช³ ปราโมทย์ ศิริโรจน์³ พรเทพ พัฒนานุรักษ์⁴

1. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอนุกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
4. ภาควิชาสังคมวิทยา-มานุษยวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
5. มุลินธิสวิตา กรุงเทพฯ

ในปัจจุบันนิยมใช้ข้าวหักในการทำขนมจีนมากกว่าข้าวเต็มเมล็ดและข้าวหักจากข้าวพันธุ์ต่าง ๆ ที่เหมาะสมนั้นมีองค์ประกอบทางเคมีโดยน้ำหนักแห้งคือ ความชื้น 9.57-14.88% เถ้า 0.26-0.66% เยื่อใย 0.33-1.79% โปรตีน 5.99-8.69% ไขมัน 0.04-1.74% สตาร์ช 87.49-92.06% และอะมิโลส 27.25-33.33% โดยมีลักษณะของความหนืด

ชั้นของแป้งข้าวหักบางพันธุ์ วัดโดยเครื่องวัดของบราเบนเดอร์ จัดอยู่ในประเภทที่เกิดเจล อุดหนุมิสูง (74-80.5%) มีความหนืดสูงสุดอยู่ในเกณฑ์ปานกลางถึงสูง มีความคงตัวและการคืนตัวของน้ำแป้งสูง จึงจะเหมาะสมในการทำขนมจีนให้มีเส้นที่เหนียวนุ่มคงตัวดีตามความนิยมของผู้บริโภค

พัชรี โสธนาสมบุรณ์ และคนอื่นๆ. "คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพของข้าวหักที่ใช้ในการทำขนมจีน" *อาหาร* 21, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2534) 150