

การผลิตข้าวกล้องงอก หุงสุกง่าย ไร้มอด ปลอดภัย ระดับอุตสาหกรรม

หัวหน้าโครงการ : ผศ.ดร.ประเทือง โชคประเสริฐ สังกัด : มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

ขั้นตอนการผลิตข้าวกล้องงอก สุกง่าย ไร้มอด



1. ทำการขัดสีเอาเปลือกออกและทำความสะอาดข้าวกล้อง



2. ล้าง แช่น้ำ 4-6 ชั่วโมง (เริ่ม 8 โมงเช้า)
3. เพาะงอก 18 ชั่วโมง (บ่าย 2 ถึง 8 โมงเช้า วันรุ่งขึ้น)



4. พบตุ่มงอก ยาว 1-2 มม.



5. นึ่งไอน้ำเดือด 10 นาที เพื่อ
1)ยับยั้งการงอก 2)ทำลายไข่มอด
3)ทำให้สุกบางส่วน 4)ยับยั้งเอ็นไซม์ไลเปสป้องกันกลิ่นหืน
5)ทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค



6. การทำให้ข้าวกล้องงอกแห้ง



7. บรรจุถุงพลาสติกธรรมดา ปิดผนึก ไม่ต้องใช้
ถุงสุญญากาศ



การหุงข้าวกล้องเพาะงอก

ตวงข้าว 1 ถ้วย / น้ำ 2 ถ้วย ไม่ต้องซาว

อาจผสมข้าวสารเพื่อเพิ่มความนุ่ม **แนะนำ** ให้
หุงด้วยหม้อหุงข้าวคอมพิวเตอร์ จะได้ข้าวที่นุ่ม
มากขึ้นและไม่ติดกันหม้อ

***สามารถผสมข้าวเหนียว แช่น้ำพร้อมกัน นึ่ง
ได้ เมล็ดเกาะติดกันดี

การผลิตข้าวกล้องงอก หุงสุกง่าย ไร้มอด ปลอดภัยไร้หิน ระดับอุตสาหกรรม

หัวหน้าโครงการ : ผศ.ดร.ประเทือง โชคประเสริฐ สังกัด : มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

คุณประโยชน์ของข้าวกล้องแต่ละสายพันธุ์



ตัวอย่าง การส่งเสริมการใช้เครื่องสีข้าวกล้องแบบมือหมุนภูมิปัญญาโบราณ

ทำให้เกิด 1.การประหยัดค่าใช้จ่าย 2.การได้ออกกำลังกายจากการสีข้าว 3.การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น 4.เกิดเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชน

