

การผลิตข้าวกล้องงอก หุงสุกง่าย ไร้มอด

หัวหน้าโครงการ : ผศ.ดร.ประเทือง โชคประเสริฐ สังกัด : มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ โทรศัพท์ 081-594-2158

ขั้นตอนการผลิตข้าวกล้องงอก สุกง่าย ไร้มอด



1. ทำการขัดสีเอาเปลือกออกและทำความสะอาดข้าวกล้อง



2. ล้าง แช่น้ำ 4-6 ชั่วโมง (ควรเริ่ม 08.00 น. เพื่อให้ครบวงจรการทำงานในแต่ละวัน)
3. เพาะงอก 18 ชั่วโมงในที่ชื้น (ป่าย 2 ถึง 8 โมงเช้าวันรุ่งขึ้น)



4. พบตุ่มงอก ยาว 1-2 มม.



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



6. ทำให้ข้าวกล้องงอกแห้ง โดยแสงแดด หรือตู้อบลดความชื้นเหลือ 14%



7. บรรจุถุงพลาสติกธรรมดา ปิดผนึก ไม่ต้องใช้ถุงสุญญากาศ เนื่องจากมอดถูกทำลายและเอนไซม์ไลเปสถูกยับยั้งจึงไม่เกิดกลิ่นหืน



การหุงข้าวกล้องเพาะงอก

ตวงข้าว 1 ถ้วย / น้ำ 2 ถ้วย ไม่ต้องซาว

อาจผสมข้าวสารเพื่อเพิ่มความนุ่ม **แนะนำ** ให้หุงด้วยหม้อหุงข้าวคอมพิวเตอร์ จะได้ข้าวที่นุ่มมากขึ้นและไม่ติดกันหม้อ

***สามารถผสมข้าวเหนียว แช่น้ำพร้อมกัน นึ่งได้ เมล็ดเกาะติดกันดี

ข้าวกล้องพองไร่น้ำมันทอด

หัวหน้าโครงการ : ผศ.ดร.ประเทือง โชคประเสริฐ สังกัด : มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ โทร/ไลน์ : 081-594-2158

ข้าวเหนียว (Waxy rice, *Oryza sativa*) เป็นสายพันธุ์ข้าวที่ปริมาณ อะไมโลเพคตินอยู่สูง ทำให้มีคุณสมบัติอ่อนนุ่มและการเกาะติด (Stickiness) จึงถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารหลายชนิด เช่น ขนมปังกรอบ ขนมกรอบพอง และข้าวพอง เป็นต้น กระบวนการทำให้ข้าวพองนั้นมีกุญแจสำคัญที่จะทำให้ข้าวเกิดการพองตัวได้มากหรือน้อยนั้น คือ การทำแห้งที่อุณหภูมิต่ำอย่างช้าๆ เพื่อให้โครงสร้างของแป้งแข็งตัวและกักเก็บความชื้นไว้ เมื่อเมล็ดข้าวเกิดการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิสูงในเวลาสั้น ทำให้ความชื้นที่ถูกกักเก็บในโครงสร้างของเมล็ดข้าวเกิดการขยายตัวแบบฉับพลันและดันโครงสร้างของเมล็ดข้าวให้ระเบิด พองตัวออก

วิธีทำข้าวกล้องพองไร่น้ำมันทอด



1.นึ่งข้าว : โดยใช้เวลาประมาณ 35 - 40 นาที เพื่อให้ข้าวสุกได้ที่



2.เกลี่ยข้าว : เพื่อระบายความร้อนของข้าวไม่ให้ข้าวจับตัวเป็นก้อน



3.แช่เย็น 2 คืน : นำข้าวที่เกลี่ยไว้ไปแช่ในตู้เย็นเพื่อให้โครงสร้างของแป้งแข็งตัวอย่างช้า ๆ และแข็งแรง



4.บีบข้าว : เพื่อให้ข้าวเหนียวที่ยังจับตัวอยู่ได้คลายตัวออก ไม่จับกันเป็นก้อน ใช้เวลาช่วงแช่เย็นข้าวในการบีบข้าว



5.ทำแห้ง : นำข้าวที่ผ่านขั้นตอนการ แช่ บีบข้าว แล้วมาทำแห้งโดยแสงแดดหรืออบ เพื่อลดความชื้น ไม่ให้เกิดเชื้อรา



6.คั่วข้าว : ตั้งกระทะให้ร้อนจัด ใช้เวลาคั่วประมาณ 15 - 20 วินาที ข้าวจะพองตัวโดยฉับพลัน

ข้าวพองไร้จากน้ำมันทอด



ข้าวเหนียวกล้องเพาะงอก ที่ผ่านขั้นตอนการทำเป็นข้าวพองปราศจากน้ำมันทอด แล้วนั้นสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน แล้วยังนำไปประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดอื่น ๆ ได้ด้วย เช่น ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ เป็นการถนอมรักษา และเพิ่มมูลค่าสินค้าจากข้าวได้อีกทางหนึ่ง.