

การทำข้าวกล้องพองปราศจากน้ำมันทอด

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

วิธีทำข้าวกล้องพองปราศจากน้ำมันทอด



1.นึ่งข้าว : โดยใช้เวลาประมาณ 35 นาที เพื่อให้ข้าวสุกได้ที่



2.เกลี่ยข้าว : เพื่อระบายความร้อนของข้าวไม่ให้ข้าวจับตัวเป็นก้อนมากเกินไป



3.แช่เย็น 1 คืน : นำข้าวที่เกลี่ยไว้ไปแช่ในตู้เย็น เพื่อยับยั้งยางข้าวที่เกิดจากการนึ่งข้าวเหนียวจนข้าวจับตัวกันเป็นก้อน



4.บี้ข้าว : เพื่อให้ข้าวเหนียวที่ยังจับตัวอยู่ได้คลายตัวออก ไม่จับกันเป็นก้อน ใช้เวลาช่วงแช่เย็นข้าวในการบี้ข้าว



5.ทำแห้ง : นำข้าวที่ผ่านขั้นตอนการ แช่ บี้ ข้าว แล้วมาทำให้แห้งโดยการตาก เพื่อลดปริมาณความชื้น กันไม่ให้เกิดเชื้อรา



6.คั่วข้าว : ตั้งกระทะให้ร้อนจัด เวลาคั่วควรใช้เวลาประมาณ 15 – 20 วินาที เพื่อไม่ให้มีกลิ่นไหม้

ข้าวพองปราศจากน้ำมันทอด



ข้าวเหนียวกล้องเพาะงอก ที่ผ่านขั้นตอนการทำเป็นข้าวพองปราศจากน้ำมันทอด แล้วนั้นสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน แล้วยังนำไปประกอบเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆได้อีก เป็น การถนอมรักษา และเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าจากข้าวได้อีกทางหนึ่ง.

การทำผลิตภัณฑ์มูสลี่บาร์

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

ข้าวที่ผ่านการทำให้พองตัวแล้วจะมีลักษณะเป็นรูพรุน ของโพรงอากาศ มีปริมาตรเพิ่มขึ้นลักษณะเนื้อสัมผัสคล้ายผลิตภัณฑ์สแนค (Snack) สามารถนำไปคลุกผสมกับลูกเกด ผลไม้อบแห้ง มะพร้าวคั่ว ถั่ว งา โดยนำน้ำผึ้ง และ แบะแซ มาเคี่ยวจนหนืดและคลุกส่วนผสมต่างๆ จะช่วยประสานกันอย่างลงตัว จึงนำไปบรรจุของพลาสติกที่ป้องกันความชื้นผ่านทำให้อายุการเก็บรักษานานยิ่งขึ้น

วิธีทำผลิตภัณฑ์มูสลี่บาร์



1.เคี่ยวแบะแซและน้ำผึ้ง : เพื่อให้ข้าวพองปราศจากน้ำมันทอด จับตัวกันเมื่อนำไปใส่ในแม่พิมพ์



2.คลุกส่วนผสม : ประกอบไปด้วยธัญพืช เช่น งาขาว 1/4 ถ้วย งาดำ 1/4 ถ้วย ถั่ว 1/2 ถ้วย ผลไม้อบแห้ง 1/2 ถ้วย เช่น มะพร้าว 1/4 ถ้วย เบอร์รี่ 1/4ถ้วย ลูกเกด1/4ถ้วย เป็นต้น



3.เทใส่ถาดแบบพิมพ์ : ทำในขณะที่กำลังร้อน เพื่อให้ง่ายต่อการขึ้นรูป



4.อัดขึ้นรูป : อัดให้แน่น และ ทำรอยบากไว้เพื่อให้ง่ายในการตัดแบ่ง พักให้เย็นและแข็งตัว



5.ตัดแบ่ง : ตัดแบ่งตามที่ต้องการจะบรรจุของ



6.พนักซอง : บรรจุซองตามที่ต้องการแบบไว้เพื่อเป็นการเก็บรักษา ความสวยงาม และเพิ่มมูลค่าสินค้า



ผลิตภัณฑ์มูสลี่บาร์

