

ข่าวเรื่องข่าว_22/2553 กว่าจะเป็น 'ข่าวไม่ต้องหุง' ก้าวอีกขั้นความสำเร็จงานวิจัย

ด้วยคุณประโยชน์ของข้าวที่มีอยู่มากมายทั้งเป็นอาหาร และเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ จากที่ผ่านมาได้มีการศึกษาวิจัยพัฒนาข้าวในด้านต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง **ข้าวไม่ต้องหุง** อีกความสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว ที่ศูนย์วิจัยข้าวเชียงใหม่ กรมการข้าว คิดค้นขึ้นเพื่อเพิ่มความสะดวก เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคได้ รับประทานข้าวสุกด้วย วิธีการแช่น้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา ซึ่งกว่าจะเป็นข้าวไม่ต้องหุง อีกก้าวความสำเร็จครั้งนี้ สำลึ บุญญาวิวัฒน์ รองอธิบดีกรมการข้าว กล่าวว่า งานวิจัยพัฒนาข้าวมีมาอย่างต่อเนื่อง โดยที่ผ่านมาได้นำประโยชน์ข้อดีของสายพันธุ์ข้าวที่มีออกมาเผยแพร่อย่างข้าว พันเมืองต่าง ๆ อีกทั้งพัฒนาพันธุ์ข้าวให้มีความโดดเด่นในด้านต่าง ๆ เช่น การทนต่อโรคแมลง เป็นต้น การศึกษาวิจัยของศูนย์วิจัยข้าวเชียงใหม่ถือเป็นอีกความสำเร็จที่มีความหมาย ทั้งต่อผู้บริโภคและเกษตรกรซึ่งไม่เพียงเพิ่มทางเลือกการบริโภค แต่ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวเป็นอีกรูปแบบของการถนอมอาหารเพิ่มความ สะดวกให้กับผู้ที่เดินทางไปต่างประเทศ การเดินป่าหรือแม้แต่ผู้ประสบภัย ฯลฯ ซึ่ง เมื่อนำมาทานจะไม่ยุ่งยาก โดยการแช่น้ำเปล่าซึ่งสามารถแช่ได้ทั้งน้ำร้อนและน้ำธรรมดาโดย ยังคงรสชาติ อีกทั้งยังช่วยประหยัดพลังงานในการทำให้ข้าวสุกอีกด้วย

ขณะที่ข้าวไม่ต้องหุงเป็นอีกทางเลือกเพิ่มความสะดวกในการบริโภคข้าว แต่กว่าที่ข้าวสารเม็ดสวยจะสุกพร้อมรับประทานกับอาหารหลากหลายเมนูโดยไม่ ต้องหุงต้มแบบที่คุ้นเคย สุกๆ มุลค่า นักวิชาการชำนาญการศูนย์วิจัยข้าวเชียงใหม่ สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว หัวหน้าทีมวิจัยเล่าย้อนถึงการศึกษาค้นคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวไม่ต้องหุงว่า จากการพัฒนาพันธุ์ **ข้าวที่มีคุณสมบัติพิเศษ มารับประทานได้โดยไม่ต้อง หุงของอินเดียตามที่มีข่าวนั้น** ประกอบกับภูมิปัญญาการเตรียมข้าวหนึ่งสำหรับเดินป่าของพรานพื้นบ้านที่นำข้าว เปลือกมาแช่น้ำ หนึ่ง ตากให้แห้ง ตาเป็นข้าวสารติดตัวไปสำหรับรับประทาน เมื่อต้องการทานข้าวก็จะนำไปใส่กระบอกไม้ไผ่แล้วเติมน้ำ ฯลฯ อีกทั้งจากที่เราส่งข้าวขายเป็นอันดับต้น ๆ มีข้าวหลากหลายพันธุ์ จากแนวคิดดังกล่าวจึงนำมาศึกษาวิจัย โดยทำงานร่วมกับทีมวิจัยมี จุดหมายสร้างมูลค่าให้กับ ข้าว เพิ่มความสะดวกให้กับผู้บริโภค และประหยัดพลังงานในการหุงหรือทำให้สุก **การพัฒนาข้าวไม่ต้อง หุงได้นำข้าวขาว 4 พันธุ์มาทำการทดลอง ได้แก่ ข้าว ดอกมะลิ 105 กข 39 ข้าวหลวงสันป่าตองและขานี้** โดยนำข้าวเปลือกที่ทำความสะอาดแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ 8-12 ชั่วโมง จากนั้นนำข้าวที่แช่น้ำไปหนึ่งเพื่อลดความชื้นป้องกันเชื้อรา ผึ่งแดดให้แห้งแล้ว นำไปคั่ว จากนั้นนำข้าวหนึ่งที่คั่วไปสีก็จะได้ข้าวสารที่พร้อมนำไปบริโภคโดยการแช่น้ำ หรือหุง **ในวิธีการบริโภคทำได้ไม่ยุ่งยาก เมื่อนำมารับประทานหากนำไปแช่น้ำร้อนเดือด ๆ จะใช้เวลาอย่างน้อยประมาณ 15-20 นาที** ส่วนถ้าแช่น้ำเย็นก็อาจใช้เวลานานขึ้นประมาณ 45 นาทีข้าวก็จะมีลักษณะเช่นเดียวกับการแช่น้ำร้อนเหมือนกับข้าวที่หุงทานกัน ปกติ **“สาเหตุที่เลือกข้าว 4 พันธุ์** ไม่ว่าจะเป็น ข้าวดอกมะลิ 105 กข 39 ข้าวหลวงสันป่าตอง และขานี้มาทดลอง เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่หาได้ในพื้นที่เป็นพันธุ์ที่อยู่ในกลุ่มข้าวอ่อนหรือ ข้าวที่มี อมิโลสต่ำซึ่งก็น่าจะทำเป็นข้าวไม่ต้องหุงได้ดี อีกทั้งในสองพันธุ์แรกเป็นตัวแทนของข้าวเมล็ดยาว และสองพันธุ์หลังเป็นข้าวพื้นเมืองของชาวเขาเป็นตัวแทนของข้าวเมล็ดสั้น” ชาวดอกมะลิเป็นที่ทราบกันถึงคุณภาพการหุงต้ม ขณะที่ กข 39 มีความโดดเด่นทางพันธุ์สามารถปลูกได้ทั้งนาปีและนาปรังก็ยังคงมีความทนต่อโรค ส่วนอีกสองพันธุ์คือ ข้าวหลวงสันป่าตองและขานี้เป็นข้าวที่ปลูก บนพื้นที่สูงสามารถทนต่ออากาศหนาวได้ จากความโดดเด่นเหล่านี้จึงเลือกมาศึกษาโดยเฉพาะข้าวพื้นเมือง เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวและยังช่วยเกษตรกรในพื้นที่สูงให้สามารถปลูก และขายข้าวได้นอกเหนือจากการปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือน ส่วนการศึกษาเริ่มมา ตั้งแต่ต้นเดือนพฤษภาคม ที่ผ่านมาโดยทำการทดลองพร้อมกันทั้ง 4 ชนิด **เมื่อก่อนจะศึกษาเคยทดลองทำ ในข้าวเหนียว แต่ไม่ได้ผลเนื่องจากข้าวไม่เป็นก้อนและร่วน** แต่สำหรับข้าวไม่ต้องหุงของศูนย์วิจัยข้าวเชียงใหม่ เมื่อทำเสร็จแล้วข้าวสุกจะมีลักษณะร่วนไม่จับกันเป็นก้อน เมื่อคั้นตัวเป็นข้าวสุกโดยการแช่น้ำ (ทั้งน้ำร้อนและน้ำเย็น) สีของข้าวจะเป็นสีขาว การคั้นตัวข้าวสุกมีอัตราการยัดตัวอยู่ที่ 1.2-1.3 เท่าของข้าวสาร ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ยังคงความหอมนุ่ม ขณะที่ กข 39 และทุกพันธุ์ยังคงความนุ่มอยู่ใกล้เคียงข้าวที่หุงจากหม้อหุงข้าวและทุก พันธุ์ไม่มีกลิ่นของรำหรือข้าวเปลือกเมื่อนำมารับประทาน

“กระบวนการต่าง ๆ เริ่มจากการตั้งสมมุติฐาน ทดลองผิดถูกเรื่อยมาจนมาพบวิธีการดังกล่าวซึ่งก็ยินดีที่จะเผยแพร่ความรู้ให้กับผู้ที่สนใจ อีกทั้งการศึกษาวิจัยเรื่องข้าวไม่ต้องหุงคงต้องศึกษาเรื่องพันธุ์ที่เหมาะสม สม อดเวลาการคืนตัวให้สั้นลงกว่าที่เป็นอยู่ อย่างเช่นให้เหลือการคืนตัวเป็นข้าวสุก ที่ต่ำกว่า 20 นาที เพื่อให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น”

ข้าวไม่ต้องหุงเท่าที่มีการพูดถึงนอกจากจะไม่มี กลิ่น ในความโดดเด่นยังสามารถเก็บไว้ได้หรือหากจะนำมาทานทันทีก็สามารถทำได้ อีกทั้งหากต้องการนำไปหุงก็สามารถทำได้โดยข้าวจะสุกเร็วขึ้นไม่ต้องใช้เวลา นาน เหมือนกับการหุงข้าวด้วยวิธีปกติ ส่วนลักษณะของเมล็ดข้าวมีลักษณะเช่นเดียวกับ ข้าวสาร สีจะออกเหลืองนวลไม่ขาวเหมือนกับข้าวสาร แต่เมื่อแช่ในน้ำร้อนก็จะเป็นข้าวสวยเหมือนข้าวที่หุงทั่วไป ส่วนคุณค่าทางโภชนาการ จาก กระบวนการทำข้าวนี้ แป้งข้าวจะถูกทำให้สุกเนื้อแป้งจะเหนียวเป็นลักษณะเจลาติน สารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการจะถูกแรงดันที่เกิดจากการนี้ดันให้กลับเข้า ไปอยู่ในแป้งเทียบกับข้าวกล้องก็จะมีคุณค่าทางโภชนาการคงเหลืออยู่ประมาณ ร้อยละ 80 แต่อย่างไรคงต้องการวิจัยต่อเนื่องต่อไปซึ่งแต่ละพันธุ์อาจมีคุณค่าทาง โภชนาการต่างกันไป นอกเหนือจากความสะดวก ในการรับประทานข้าวอาหารหลักของทุกครัวเรือน ข้าวไม่ต้องหุงในความสำเร็จที่เกิดขึ้นยังเป็นการเพิ่มทางเลือก ความสะดวกในการบริโภค อีกทั้งยังมีความหมายสร้างมูลค่าให้กับข้าวอีกด้วย.



แหล่งข่าว: หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ โดย (สมาชิกไอทีที่ 124883) โฟสเมื่อ [วันจันทร์ ที่ 19 กรกฎาคม 2553 เวลา 14:14 น.]