



### มูลเหตุจูงใจของงานวิจัย

ข้าวเจ้าเป็นอาหารหลักของคนมากกว่าครึ่งโลก (1) ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่เกิดผลผลิตข้าวเจ้าได้มาก จากสถิติในปี พ.ศ. 2530 ผลิตได้ถึง 18,868,000 เมตริกตัน (2) มีการส่งออก 4,356,656 เมตริกตัน (3) โดยมากส่งออกในรูปของข้าวเปลือก ข้าวขาว 100% ข้าวหักและข้าวมัน (4)

ข้าวเจ้าที่ปลูกในประเทศไทยมีหลายพันธุ์ ได้แก่ ข้าวขาวดอกมะลิ 105, ข้าวขาวปากหม้อ 148, ข้าว กข 23, ข้าวเหลืองประทิว 123, ข้าวขาวตาแห้ง 17, ข้าวปิ่นแก้ว 56 เป็นต้น (5) เมื่อหุงให้สุกจะมีสมบัติที่แตกต่างกันมากทั้งด้านลักษณะเนื้อสัมผัส ความเหนียว รสชาติ กลิ่น ลักษณะปรากฏ

การหุงข้าวเจ้าต้องใช้เวลาานาน (6) การวิจัยนี้จึงมุ่งปรับปรุงสมบัติเพื่อลดเวลาในการหุง ทำให้สามารถเตรียมได้ง่ายและสะดวก เป็นการเพิ่มมูลค่าของข้าวให้มากขึ้น ข้าวหุงสุกเร็วสามารถใช้ในประเทศสำหรับผู้เดินทางที่ต้องการความสะดวกในการเตรียมอาหาร ใช้ในกิจการทหาร และยังใช้ร่วมกับวัตถุดิบอื่นทำผลิตภัณฑ์ที่ใช้เวลาในการเตรียมเพียงสั้นๆ เช่น ซุปแห้ง casseroles เป็นต้น (6) นอกจากนี้ยังสามารถส่งข้าวหุงสุกเร็วออกต่างประเทศได้อีกด้วย เป็นการเพิ่มปริมาณและมูลค่าการส่งออกข้าวเจ้าให้มากขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัยนี้

1. เพิ่มข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบที่เหมาะสมในการผลิตข้าวหุงสุกเร็ว และข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตข้าวหุงสุกเร็ว
2. ขยายการใช้ประโยชน์จากข้าวสารในอุตสาหกรรมอาหารให้มากขึ้น
3. เป็นแนวทางก่อให้เกิดการพัฒนาทางอุตสาหกรรมเกษตรต่อไป ทั้งในรูปข้าวหุงสุกเร็วและผลิตภัณฑ์จากข้าวหุงสุกเร็ว