

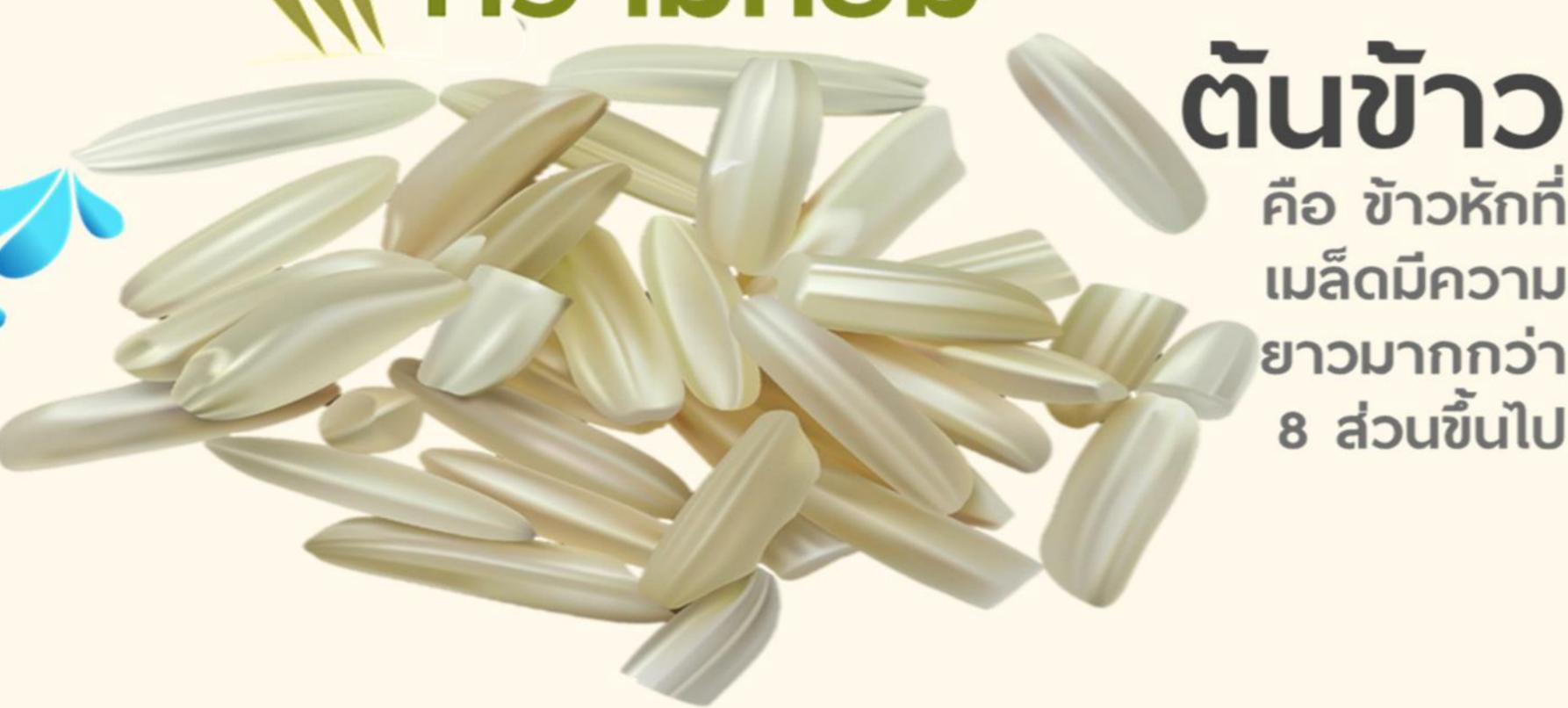


โครงการวิจัยเรื่องการศึกษาผลกระบวนการจัดเก็บข้าวในยุังจางของครัวเรือนเกษตรกรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

คุณภาพข้าวหอมมะลิ คือ



ความชื้น
ข้าวเปลือก



คุณภาพข้าวหอมมะลิที่ผลิตแบบอินทรีย์และแบบทั่วไป

ความชื้น

ต้นข้าว

ความหอม

ข้าวอินทรีย์ 13.0%
ข้าวทั่วไป 13.3%

ข้าวอินทรีย์
ข้าวทั่วไป

ข้าวอินทรีย์ 0.24 กรัม/กิโลกรัม
ข้าวทั่วไป 0.18 กรัม/กิโลกรัม

72.4%

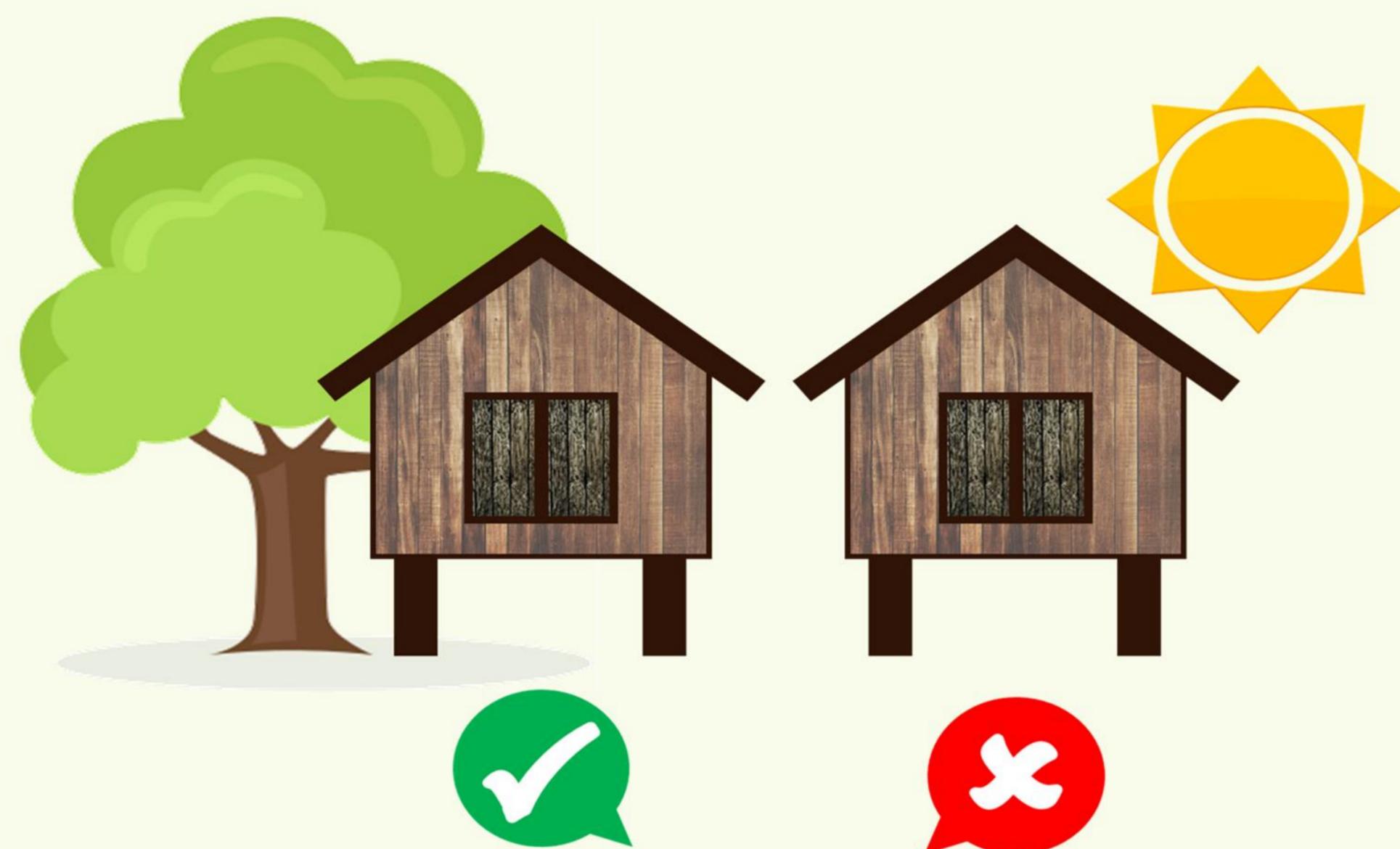
64.8%

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับจัดเก็บข้าวหอมมะลิ

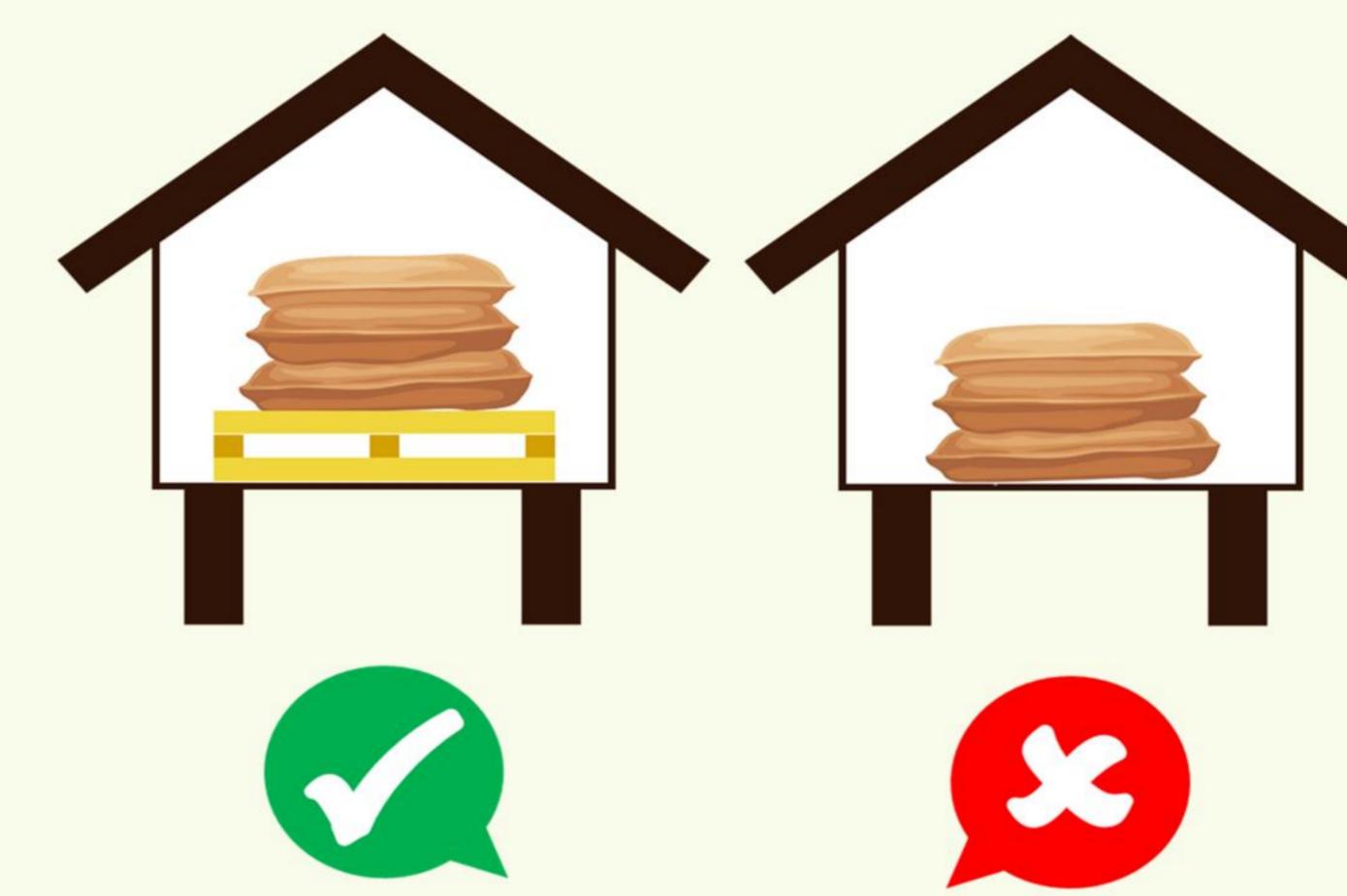
1) ยังคงต้องไม่รู้สึกชื้น



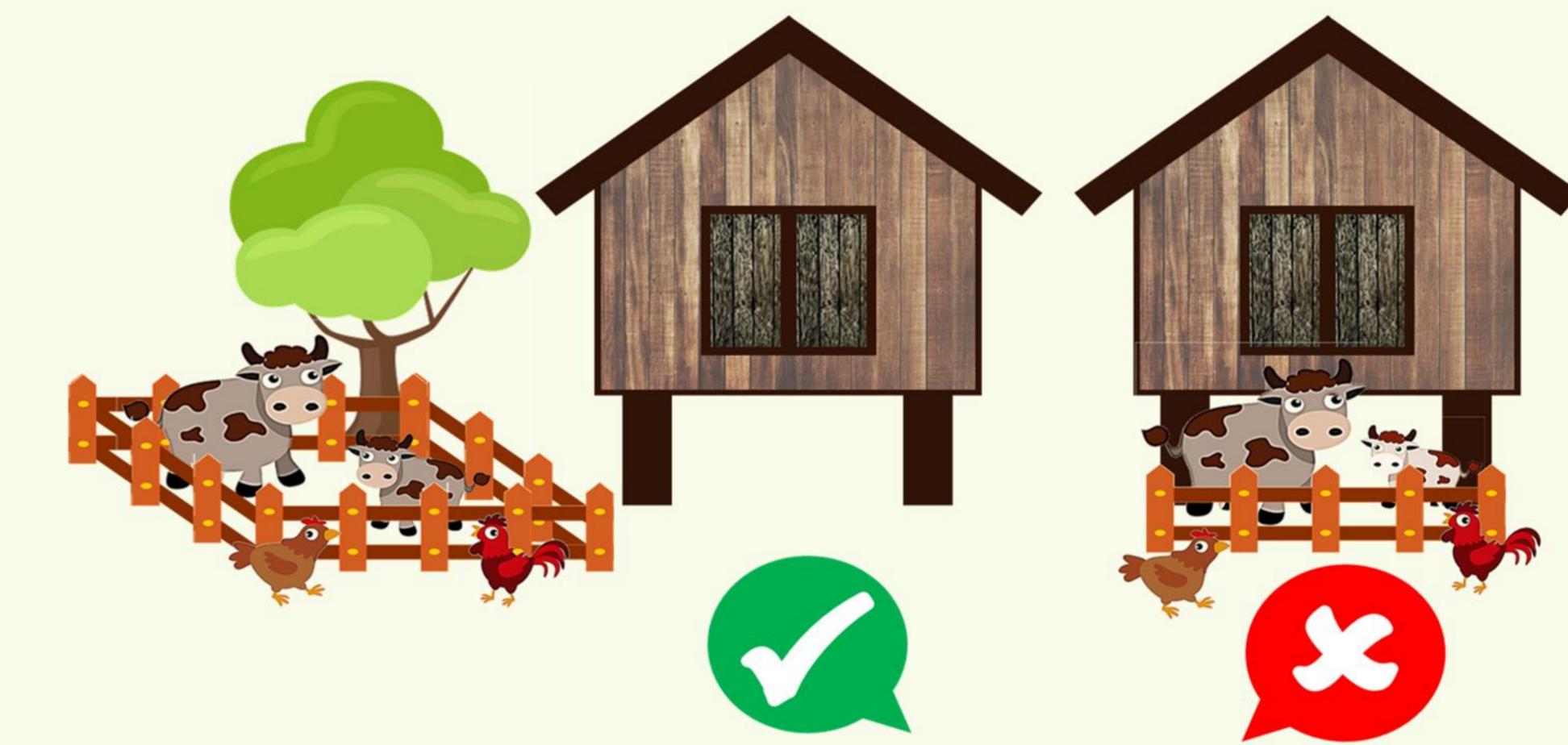
2) ควรได้รับร่มเงาจากบ้านหรือต้นไม้



3) ควรมีการรองพื้นก่อนจัดเก็บข้าว

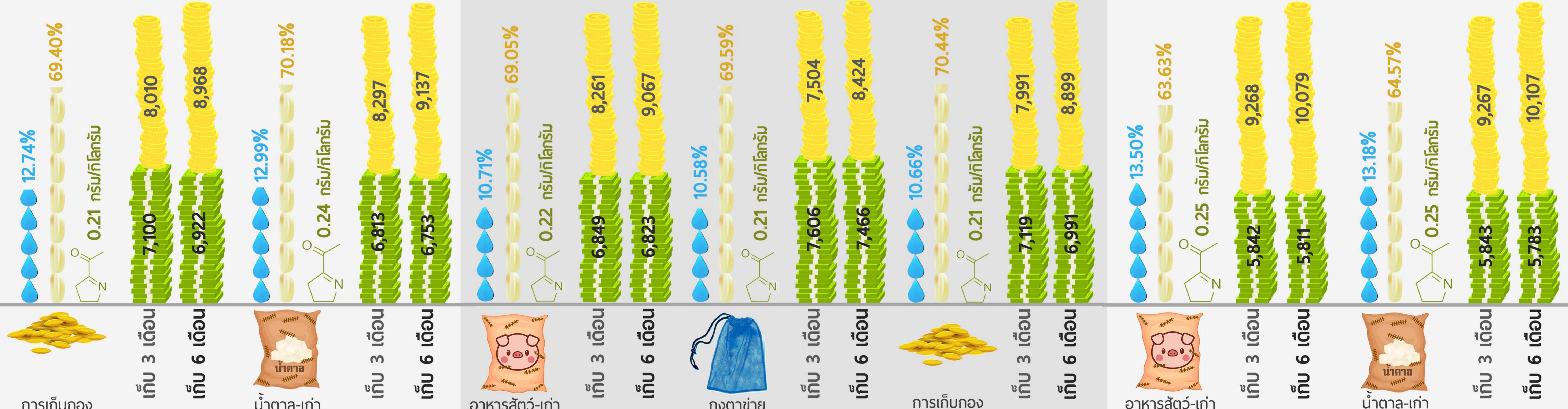


4) ใต้ฐานยังคงไม่ควรใช้เป็นครอกสัตว์
และไม่ควรเป็นพื้นซีเมนต์

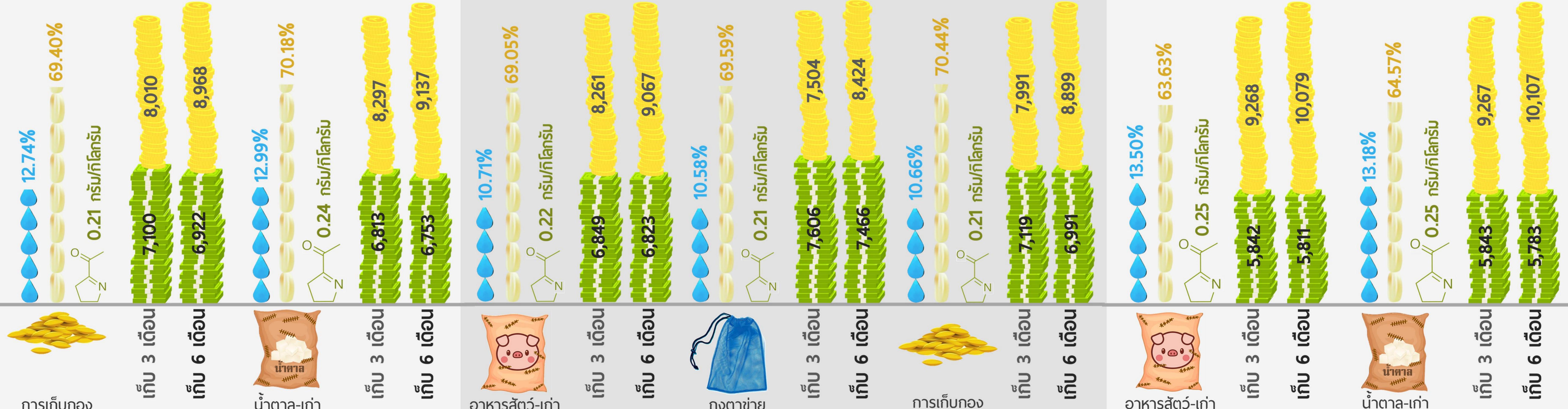


รูปแบบการจัดเก็บข้าวหอมมะลิที่แนะนำในแต่ละสถานที่จัดเก็บ

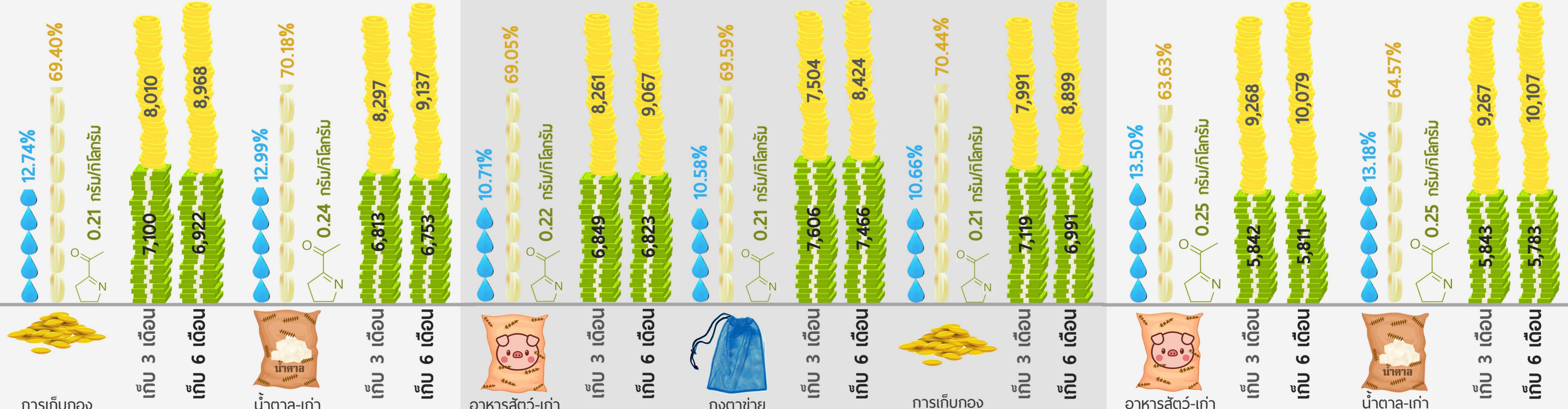
การเก็บข้าวหอมมะลิในยังไม้



การเก็บข้าวหอมมะลิในยังสังกะสี



การเก็บข้าวหอมมะลิในบ้าน



ข้อแนะนำสำหรับการเก็บข้าวหอมมะลิ

- ✓ ควรหลีกเลี่ยงการใช้กระสอบปุ๋ยแบบเคลือบในการจัดเก็บข้าวหอมมะลิ เพราะทำให้คุณภาพข้าวต่ำทุกด้าน
- ✗ ควรหลีกเลี่ยงการเก็บข้าวในยังสังกะสี เพราะมีตันทุนที่เพิ่มขึ้นจากการสูญเสียน้ำหนักข้าวมากที่สุด และทำให้มีความหอมลดลงมากที่สุด
- ✓ การเก็บข้าวในยังไม้ทำให้มีเพอร์เซ็นต์เมล็ดหักต่ำ และมีปริมาณความหอมสูงที่สุด
- ✓ การเก็บข้าวในบ้านทำให้มีความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกสูง และมีเพอร์เซ็นต์ตันข้าวต่ำ จึงควรเก็บในพื้นที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

การจัดเก็บข้าวหอมมะลิเพื่อใช้เป็นเมล็ดพันธุ์

การเก็บในยังไม้



✓ รูปแบบที่แนะนำ

✗ รูปแบบที่ไม่แนะนำ

การเก็บในยังสังกะสี



การเก็บในบ้าน

การเก็บในบ้าน

