

ข้อแนะนำสำหรับการเก็บข้าวหอมมะลิ

- ✗ ควรหลีกเลี่ยงการใช้กระสอบปุ๋ยแบบเคลือบในการจัดเก็บข้าวหอมมะลิ เพราะทำให้คุณภาพข้าวต่ำทุกด้าน
- ✗ ควรหลีกเลี่ยงการเก็บข้าวในถุงสังกะสี เพราะมีดินทูนที่เพิ่มขึ้นจากการสูญเสียน้ำหนักข้าวมากที่สุด และทำให้มีความหอมลดลงมากที่สุด
- ✓ การเก็บข้าวในถุงไม่ทำให้มีเปอร์เซ็นต์เมล็ดหักต่ำ และมีปริมาณความหอมสูงที่สุด
- ✓ การเก็บข้าวในบ้านทำให้มีความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกสูง และมีเปอร์เซ็นต์ดินข้าวต่ำ จึงควรเก็บในพื้นที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

การจัดเก็บข้าวหอมมะลิเพื่อใช้เป็นเมล็ดพันธุ์

✓ รูปแบบที่แนะนำ



✗ รูปแบบที่ไม่แนะนำ



โครงการการศึกษาผลกระทบการจัดเก็บข้าว
ในถังฉางของครัวเรือนเกษตรกร
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

คณะผู้วิจัย อรรถธรณ์ ศรีโสมพันธ์
สกุลกานต์ สิมลา
สุรศักดิ์ บุญแต่ง

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่:
โครงการจัดเก็บข้าวหอมมะลิ
ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร
คณะเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม



ผลการศึกษาจาก

โครงการวิจัยเรื่องการศึกษาผลกระทบการจัดเก็บข้าว
ในถังฉางของครัวเรือนเกษตรกรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



รูปแบบการจัดเก็บ ข้าวหอมมะลิที่เหมาะสม



ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

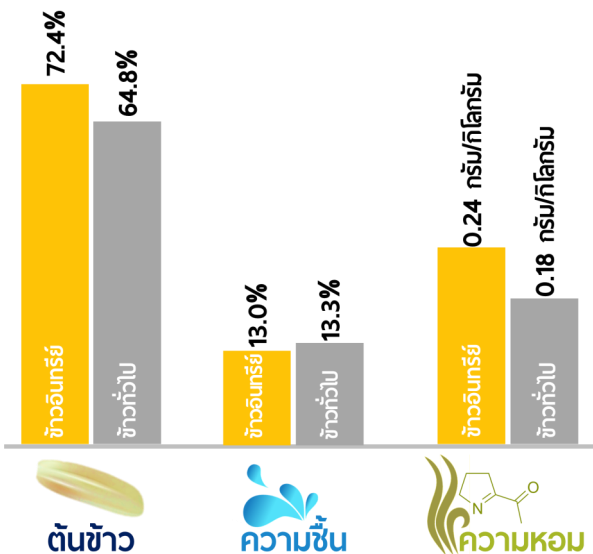
สำนักงานประสานงานชุดโครงการ “งานวิจัย
เชิงนโยบายเกษตรและเสริมสร้างเครือข่าย
งานวิจัยเชิงนโยบาย”

สนับสนุนโดยกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
และสถาบันคลังสมองของชาติ

คุณภาพข้าวหอมมะลิ คือ



คุณภาพข้าวหอมมะลิที่ผลิตแบบอินทรีย์และแบบทั่วไป



สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับจัดเก็บข้าวหอมมะลิ

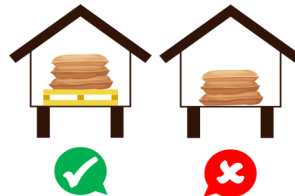
1) ยุ้งฉางต้องไม่รั่วซึม



2) ควรได้รับร่มเงาจากบ้านหรือต้นไม้



3) ควรมีการรองพื้นก่อนจัดเก็บข้าว

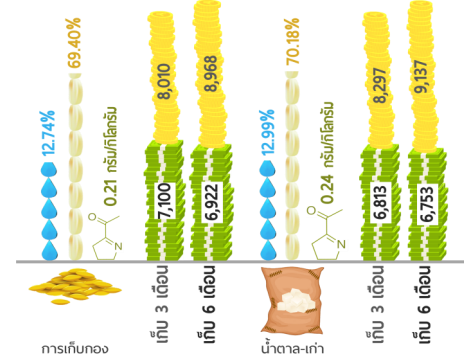


4) ใต้ฐานยุ้งฉางไม่ควรใช้เป็นคอกสัตว์ และไม่ควรเป็นพื้นซีเมนต์

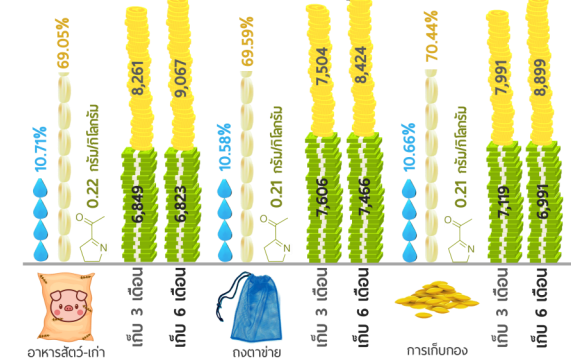


รูปแบบการจัดเก็บข้าวหอมมะลิที่แนะนำในแต่ละสถานที่จัดเก็บ

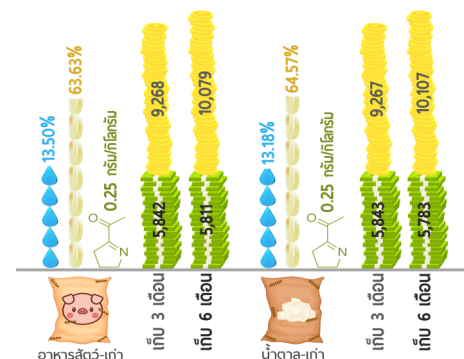
การเก็บข้าวหอมมะลิในยุ้งไม้



การเก็บข้าวหอมมะลิในยุ้งสังกะสี



การเก็บข้าวหอมมะลิในบ้าน



ความชื้นข้าวเปลือก ต้นข้าว ความหอม

ต้นทุนจากการจัดเก็บ (บาท/ตัน) ทำไรจากการจัดเก็บ (บาท/ตัน)