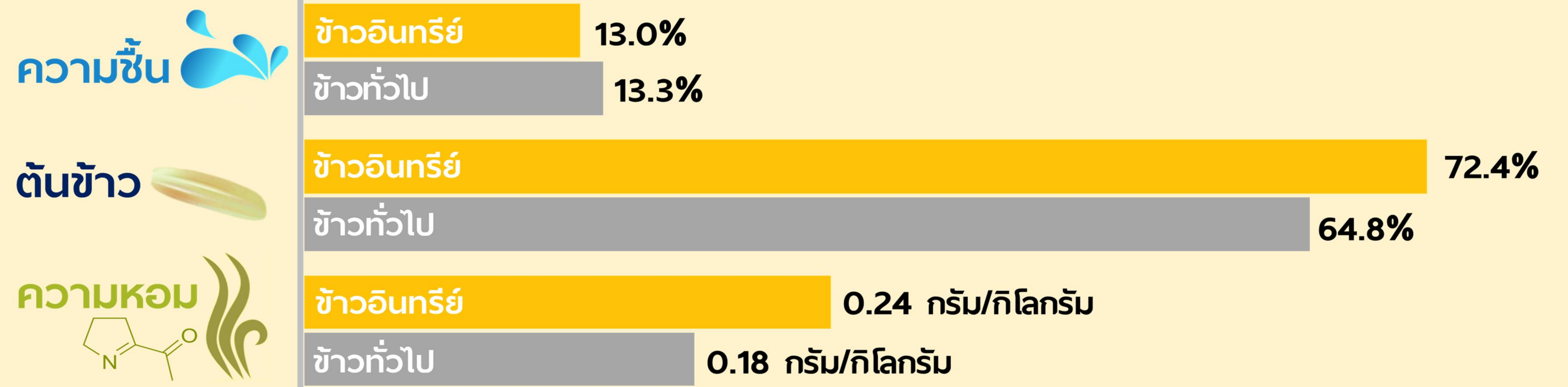


คุณภาพข้าวหอมมะลิ คือ



คุณภาพข้าวหอมมะลิที่ผลิตแบบอินทรีย์และแบบทั่วไป



สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับจัดเก็บข้าวหอมมะลิ

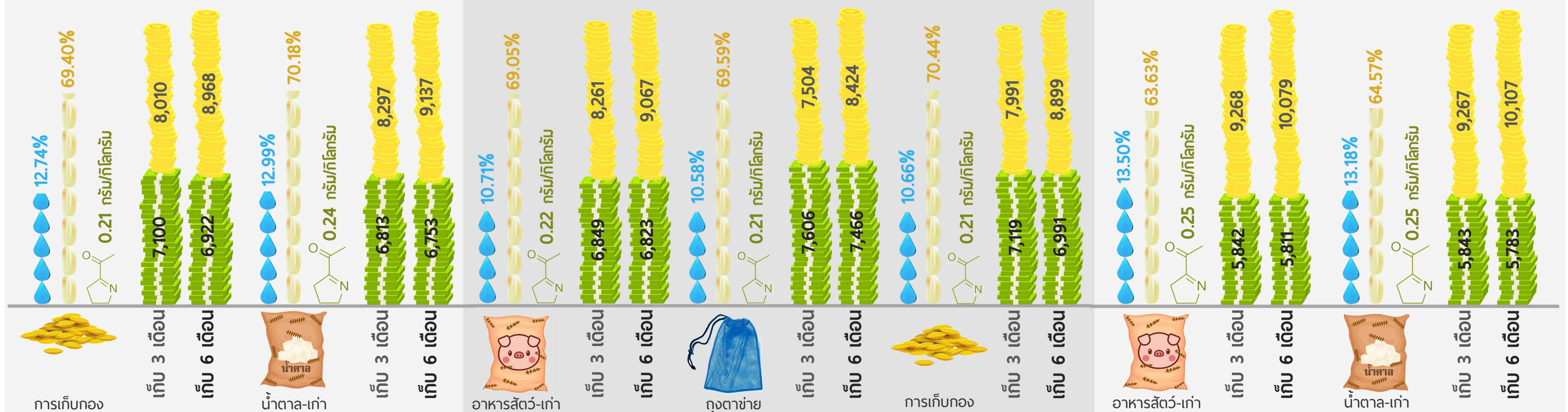


รูปแบบการจัดเก็บข้าวหอมมะลิที่แนะนำในแต่ละสถานที่จัดเก็บ

การเก็บข้าวหอมมะลิในยุ้งไม้

การเก็บข้าวหอมมะลิในยุ้งสังกะสี

การเก็บข้าวหอมมะลิในบ้าน



เปอร์เซ็นต์ความชื้นข้าวเปลือก, เปอร์เซ็นต์ต้นข้าว, ปริมาณความหอม, ต้นทุนจากการจัดเก็บ (บาท/ตัน), กำไรจากการจัดเก็บ (บาท/ตัน)

ข้อแนะนำสำหรับการเก็บข้าวหอมมะลิ

- ❌ ควรหลีกเลี่ยงการใช้กระสอบแบบเคลือบในการจัดเก็บข้าวหอมมะลิ เพราะทำให้คุณภาพข้าวต่ำทุกด้าน
- ❌ ควรหลีกเลี่ยงการเก็บข้าวในยุ้งสังกะสี เพราะมีต้นทุนที่เพิ่มขึ้นจากการสูญเสียน้ำหนักข้าวมากที่สุด และทำให้มีความหอมลดลงมากที่สุด
- ✅ การเก็บข้าวในยุ้งไม้ทำให้มีเปอร์เซ็นต์เมล็ดหักต่ำ และมีปริมาณความหอมสูงที่สุด
- ✅ การเก็บข้าวในบ้านทำให้มีความชื้นในเมล็ดข้าวเปลือกสูง และมีเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวต่ำ จึงควรเก็บในพื้นที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

การจัดเก็บข้าวหอมมะลิเพื่อใช้เป็นเมล็ดพันธุ์

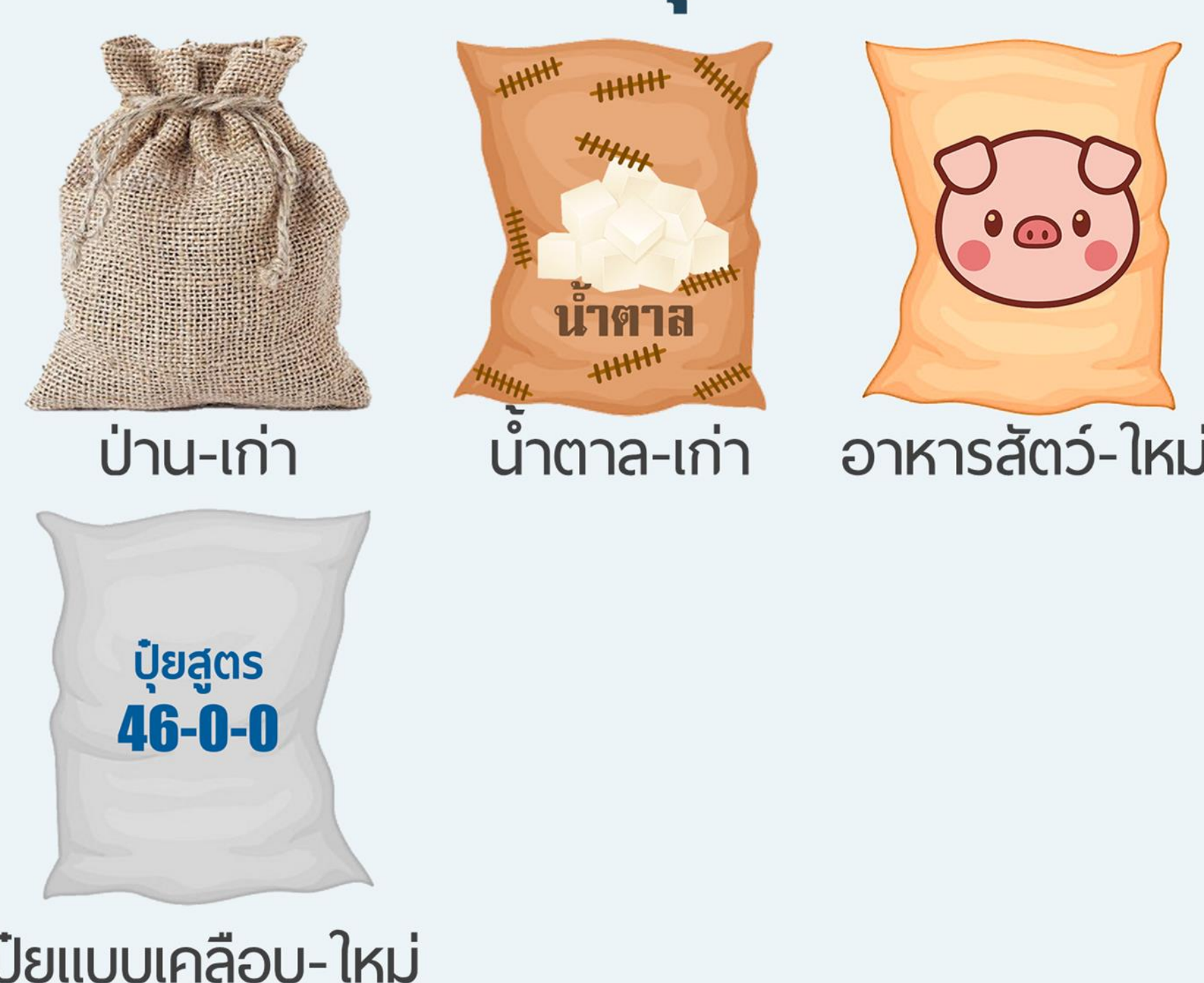
รูปแบบที่แนะนำ

รูปแบบที่ไม่แนะนำ

การเก็บในยุ้งไม้



การเก็บในยุ้งสังกะสี



การเก็บในบ้าน

