

การตากข้าว สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 3

☛ นำเสนอเมื่อ 28 มี.ค. 2552

การตากข้าว โดย นายประพาส วีระแพทย์

เพื่อรักษาคุณภาพเมล็ดข้าวให้ได้มาตรฐานอยู่เป็นเวลานาน ๆ หลังจากนวดและทำความสะอาดเมล็ดแล้ว จึงจำเป็นต้องเอาข้าวเปลือกไปตากอีกครั้งหนึ่ง ก่อนที่จะเอาไปเก็บไว้ในยุ้งฉาง ทั้งนี้เพื่อให้ได้เมล็ดข้าวเปลือกที่แห้ง และมีความชื้นของเมล็ดประมาณ ๑๓-๑๕% เมล็ดข้าวในยุ้งฉางที่มีความชื้นสูงกว่านี้จะทำให้เกิดความร้อนสูงจนคุณภาพข้าวเสื่อม นอกจากนี้ จะทำให้เชื้อราต่าง ๆ ที่ติดมากับเมล็ดขยายพันธุ์ได้ดีจนสามารถทำลายเมล็ดข้าวเปลือกได้เป็นจำนวนมาก การตากข้าวในระยะนี้ ควรตากบนลานที่สามารถแผ่กระจายเมล็ดข้าวให้ได้รับแสงแดดโดยทั่วถึงกัน และควรตากไว้นานประมาณ ๓-๔ แดด ในต่างประเทศ เขาใช้เครื่องอบข้าวเพื่อลดความชื้นในเมล็ด (drier) โดยให้เมล็ดข้าวผ่านอากาศร้อนประมาณ ๑๐๐-๑๓๐ องศาฟาเรนไฮต์จำนวน ๓-๔ ครั้ง แต่ละครั้งควรห่างกันประมาณ ๒๐-๒๔ ชั่วโมง

ขอบคุณที่มาจาก สหุกดอทคอม