



ข้าว กรมการข้าว Rice Department

โทร 02-5612070 โทรสาร 02-5790922

กรมการข้าวเผยงานวิจัย “ข้าวไม่ต้องหุง” สะดวกต่อผู้บริโภค พกพาสะดวก อร่อยเหมือนเดิม

นางสำลี บุญญาวิวัฒน์ รองอธิบดีกรมการข้าว เปิดเผยว่า กรมการข้าว โดยศูนย์วิจัยข้าวเชียงใหม่ ได้ดำเนินการศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว โดยใช้ข้าวเปลือก 4 พันธุ์ ได้แก่ ขาวดอกมะลิ 105 กข39 ข้าวหลวงสันป่าตอง และขานี้ ภายใต้กระบวนการแปรรูปเป็นข้าวหนึ่งที่ทำให้สุกด้วยไอน้ำ ลดความชื้น และนำไปสีให้เป็นข้าวสาร เมื่อต้องการบริโภคจะนำมาทำให้คืนตัวเป็นข้าวสุกพร้อมบริโภคเรียกว่า “ข้าวไม่ต้องหุง” ซึ่ง เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวก รวดเร็วในการบริโภคข้าว เนื่องจากสามารถพกพาติดตัวไปในสถานที่ต่างๆ ได้เป็นอย่างดี อาทิ นักเดินป่า หรือกรณีรถติดบนถนนเป็นเวลานานๆ เพราะใช้อุปกรณ์การหุงน้อยชิ้นและที่สำคัญประหยัดพลังงานในการทำให้สุกด้วย

รองอธิบดีกรมการข้าว กล่าวเพิ่มเติมอีกว่า วิธีการบริโภค “ข้าวไม่ต้องหุง” ไม่มีความยุ่งยากแถมยังสะดวกและรวดเร็วอีกด้วย เพียงแค่แช่น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส หรือน้ำเดือดอัตราข้าว 1 ส่วนต่อน้ำ 1 ส่วนหรือมากกว่าเล็กน้อย แต่ไม่ควรเกิน 1.5 ส่วน ทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที ผู้บริโภคสามารถนำไปรับประทานได้ทันทีเหมือนกับข้าวสุกที่ผ่านวิธีการหุงตามปกติ แต่หากไม่มีน้ำร้อนสามารถแช่ในน้ำเย็นอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสได้โดยต้องแช่น้ำทิ้งไว้นาน 45 นาที สามารถรับประทานได้เช่นกัน

“หากผู้บริโภคที่ไม่มีความคุ้นเคยในการบริโภค “ข้าวไม่ต้องหุง” ที่ใช้วิธีการแช่น้ำ เพราะข้าวจะมีลักษณะร่วน ผู้บริโภคยังสามารถนำ “ข้าวไม่ต้องหุง” นี้มาหุงด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้าในอัตราข้าว 1 ส่วนต่อน้ำ 1.25 ส่วนใช้เวลา 15 นาทีซึ่งจะได้ข้าวสุกที่มีความนุ่มเช่นเดียวกับข้าวสุกทั่วไป”

มีข้อสงสัยสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ศูนย์วิจัยข้าวเชียงใหม่ สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว เลขที่ 156 หมู่ 3 ต.มะขามหลวง อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่ 50120 โทรศัพท์ 053311334-5 โทรสาร 053311334

กลุ่มประชาสัมพันธ์ ศูนย์สารสนเทศ กรมการข้าว

14 มิถุนายน 2553