

# ข้าวเม่าแห้งคั้นรูป อีกทางเลือกคนทำนา



“ข้าวเม่าสดมีให้บริโภคบางช่วงเวลา แต่การแปรรูปข้าวเม่าสดแต่ละครั้งมีหลายขั้นตอน เก็บได้แค่ 3-5 วัน เพราะถ้านานเกินกว่านี้ ข้าวเม่าสดจะกลืนหืนและอาจมีเชื้อราเกิดขึ้น”

ผศ.ดร.วิริยา พรหมกอง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เล่าถึงที่มาของ โครงการศึกษาวิธีการผลิตข้าวเม่าแห้งคั้นรูป โดยมีสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) ให้ทุนสนับสนุนการวิจัย

เนื่องจากกรรมวิธีแปรรูปข้าวเม่าจะใช้แบบดั้งเดิม มีขั้นตอนที่ยุ่งยากซับซ้อน ต้องใช้ข้าวระยะเม่า หรือมีอายุไม่เกิน 19 วัน นับตั้งแต่วันออกดอก เก็บเกี่ยวแล้วนำข้าวมาрудเคาะเอาเฉพาะเมล็ดข้าว นำไปแช่น้ำ ก่อนนำมานึ่ง คั่วด้วยไฟอ่อน และตำเพื่อแยกเปลือกออกจากข้าวเม่า กระบวนการทั้งหมดใช้เวลาประมาณ 5-6 ชม. ข้าวเม่าที่ได้มีความชื้นสูง เก็บไม่ได้นาน

“ทั้งที่ราคาข้าวเม่าสดอยู่ที่ กก.ละ 20 บาท หรือ  
ตันละ 20,000 บาท ทำออกมาเท่าไรขายได้หมดไม่มีเหลือ  
แม้จะสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำให้ชาวนาได้ แต่ผลิตได้  
เฉพาะในช่วงมีนาคม-เมษายน กับกันยายน-พฤศจิกายน  
หากต้องการเก็บไว้นานๆ ต้องพรีซแช่เย็น ซึ่งทำให้ต้นทุน  
สูง”



ส่วนกรรมวิธีผลิตข้าวเม่าแบบใหม่ ข้าวเม่าแห้งคั้นรูป  
ดร.วิริยา ใช้ข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6 กับพันธุ์อู่เตี้ย เพราะมี  
กลิ่นหอม เหนียวนุ่ม อายุหลังออกดอก 15-19 วัน เมื่อเก็บเกี่ยวแล้วนำมาสีแยกเมล็ด  
ออกจากรวง นำมาทำแห้ง โดยใช้ตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 55°C เพื่อให้สารสำคัญทั้ง  
คลอโรฟิลล์ ซึ่งมีคุณสมบัติล้างพิษจากร่างกาย ป้องกันมะเร็ง และสารฟีนอลิกช่วยต้าน  
อนุมูลอิสระยังคงอยู่

จากนั้นนำข้าวมานึ่งในอุณหภูมิ 95°C  
นาน 1-5 นาที ก่อนนำไปอบแห้งอีกครั้ง แล้ว  
นำไปสีกะเทาะเปลือก



จะทำให้ได้ข้าวเต็มเมล็ด ไม่แตกหักง่าย...  
นำไปบรรจุถุงใส่อากาศ สามารถเก็บในอุณหภูมิ  
ห้องได้นาน 14 เดือน

ส่วนวิธีการบริโภคจะแตกต่างไปจากวิธีเดิม  
ที่ต้องนำข้าวเม่าไปตำด้วยครกกระเดื่อง แล้วใช้น้ำ  
ต้มสุกนวดให้เมล็ดข้าวนุ่ม ถึงจะกินได้



แต่ข้าวเม่าแห้งคั้นรูป เพียงแค่ฉีกออกจากถุงนำไปหุงเหมือนการหุงข้าวสวย  
ทั่วไปเท่านั้นเอง...จะได้เมล็ดข้าวสีเขียวมี่กลิ่นหอมคล้ายใบเตย ไม่ต้องไปหาครก  
กระต๋องตำแต่อย่างใด

เลยส่งผลให้เทคโนโลยีการผลิตข้าวเม่าแห้งคั้นรูป ได้รับรางวัลอันดับ 2 กลุ่ม  
อุตสาหกรรม ในการประกวดนวัตกรรมข้าวไทย จัดโดยมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรม  
ราชูปถัมภ์ และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ

และปัจจุบันนำไปส่งเสริมเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด บึงกาฬ บุรีรัมย์ บ.  
ประจักษ์ศิลปาคมคืออุบลราชธานี และกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ สำนักงานเกษตรและ  
สหกรณ์ จ.อุบลราชธานี...ให้เป็นทางเลือก ผลิตข้าวเม่าขายในราคาประกันตันละ  
20,000 บาท ส่งขายทั้งไทย จีน และตะวันออกกลาง

โดย : เพ็ญพิชญา เตียว

<https://www.thairath.co.th/news/local/1756483>