

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	๑
บทคัดย่อภาษาไทย	๒
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๓
สารบัญ	๔
สารบัญตาราง	๕
สารบัญภาพ	๖
บทที่ 1 บทนำ	๑
บทที่ 2 ตรวจสอบสาร	๔
2.1 ปัญหาและผลกระทบของการขาดชาตุเหล็กและสังกะสีในประเทศไทย	๔
2.2 บทบาทและหน้าที่ของชาตุเหล็กและสังกะสีในคนและพืช	๕
2.2.1 ชาตุเหล็กและสังกะสีในโภชนาการของคน	๕
2.2.2 ชาตุเหล็กและสังกะสีในโภชนาการของพืช	๘
2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อการสะสมชาตุเหล็กและสังกะสีในแมล็ดข้าว	๑๑
2.3.1 ปัจจัยด้านพันธุกรรม	๑๑
2.3.2 ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม	๑๒
2.4 การสะสมชาตุเหล็กและสังกะสีในแมล็ดและการสูญเสีย	
ระหว่างการขัดสี	๑๓
2.5 ข้าวนึ่ง (Parboiled rice)	๑๕
2.5.1 ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตข้าวนึ่ง	๑๖
2.5.2 ประโยชน์ ข้อดี และข้อเสียของข้าวนึ่ง	๑๘
2.6 คุณค่าทางโภชนาการของข้าวนึ่ง	๑๙
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	๒๑
การทดลองที่ ๑ ผลของสภาพการนึ่งข้าวต่อการเคลื่อนย้ายชาตุเหล็กและ	
สังกะสีในเนื้อเยื่อของเมล็ดข้าวพันธุ์ชั้นนำท ๘๐ (กข ๒๙)	๒๑

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

การทดลองที่ 2 ความแปรปรวนของการเคลื่อนข่ายชาตุเหล็กและสังกะสี	
ในเมล็ดข้าวนึ่งระหว่างข้าว 5 พันธุ์	23
การทดลองที่ 3 การแสดงตำแหน่งของการสะสมชาตุเหล็กและสังกะสี	
ในข้าวดิบและข้าวนึ่ง โดยวิธีการย้อมสี	26
บทที่ 4 ผลการทดลอง	27
การทดลองที่ 1 ผลของสภาพการนึ่งข้าวต่อการเคลื่อนข่ายชาตุเหล็ก	
และสังกะสีในเนื้อเยื่อของเมล็ดข้าวพันธุ์ชันนาท 80 (กข 29)	27
การทดลองที่ 2 ความแปรปรวนของการเคลื่อนข่ายชาตุเหล็กและสังกะสี	
ในเมล็ดข้าวนึ่งระหว่างข้าว 5 พันธุ์	43
การทดลองที่ 3 การแสดงตำแหน่งของการสะสมชาตุเหล็กและสังกะสี	
ในข้าวดิบและข้าวนึ่ง โดยวิธีการย้อมสี	82
บทที่ 5 วิจารณ์ผลการทดลอง	89
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง	95
เอกสารอ้างอิง	97
ประวัติผู้เขียน	105

เชียงใหม่ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า	
2.1 ปริมาณชาตุเหล็กและสังกะสีที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน (มก./วัน)	7	
4.1 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวน (ทดสอบค่า F test) ของอิทธิพลของสภาพ ความเป็นกรด-ด่าง (pH) อุณหภูมิ และระยะเวลาในการแช่ข้าวต่อความเข้มข้น ของชาตุเหล็กและสังกะสีในกล่อง ข้าวกล่อง ข้าวขาวและรำ ของข้าวพันธุ์ชั้นนาท 80	30	
4.2 ความเข้มข้นของชาตุเหล็ก (มก./กก.) ในเนื้อเยื่อของเมล็ดข้าวภายใต้ กระบวนการนึ่งข้าวที่สภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH), อุณหภูมิและระยะเวลา ในการแช่ข้าวต่างกัน	31	
4.3 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (มก./กก.) ในเนื้อเยื่อของเมล็ดข้าวภายใต้ กระบวนการนึ่งข้าวที่สภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH), อุณหภูมิและระยะเวลา ในการแช่ข้าวต่างกัน	33	
4.4 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวน (ทดสอบค่า F test) ของอิทธิพลของสภาพ ความเป็นกรด-ด่าง (pH) อุณหภูมิ และระยะเวลาในการแช่ข้าวต่อ ปริมาณตันข้าว (Head rice yield) ของข้าวพันธุ์ชั้นนาท 80	39	
4.5 ปริมาณตันข้าว (ร้อยละ) ภายใต้กระบวนการนึ่งข้าวที่สภาพความ เป็นกรด-ด่าง (pH), อุณหภูมิและระยะเวลาในการแช่ข้าวต่างกัน	40	
4.6 ความกว้าง ความยาว และความหนา (มม.) ของเมล็ดข้าวเปลือกของข้าว 5 พันธุ์	45	
4.7 ความกว้าง ความยาว และความหนา (มม.) ของเมล็ดข้าวกล่องของข้าว 5 พันธุ์	46	
4.8 ความกว้าง ความยาว และความหนา (มม.) ของเมล็ดข้าวขาวของข้าว 5 พันธุ์	47	
4.9 น้ำหนัก 1000 เมล็ด (กรัม) ของข้าวเปลือกและส่วนต่างๆ ของเนื้อเยื่อเมล็ด ข้าวคิดและข้าวนึ่งของข้าว 5 พันธุ์ ที่ความชื้น 14%	49	
4.10 ปริมาณตันข้าวและความสูญเสียจากการขัดสีของข้าวคิดและข้าวนึ่ง ของข้าว 5 พันธุ์ โดยน้ำหนัก	52	
4.11 ความขาว (ร้อยละ) ของข้าวกล่องและข้าวขาวของข้าวคิดและข้าวนึ่ง ของข้าว 5 พันธุ์	54	

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
4.12 ความใส (ร้อยละ) ของข้าวกล้องและข้าวขาวของข้าวคิบและข้าวนึ่ง ของข้าว 5 พันธุ์	57
4.13 ความเข้มข้นของชาตุเหล็ก (มก./กก.) ในข้าวเปลือกและส่วนต่างๆ ของเนื้อเยื่อเมล็ดข้าวคิบและข้าวนึ่งของข้าว 5 พันธุ์	63
4.14 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (มก./กก.) ในข้าวเปลือกและส่วนต่างๆ ของเนื้อเยื่อเมล็ดข้าวคิบและข้าวนึ่งของข้าว 5 พันธุ์	65
4.15 ความเข้มข้นของชาตุเหล็ก (มก./กก.) ในข้าวหักของข้าวคิบและข้าวนึ่ง ของข้าว 5 พันธุ์	72
4.16 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (มก./กก.) ในข้าวหักของข้าวคิบและข้าวนึ่ง ของข้าว 5 พันธุ์	73
4.17 สัดส่วนของคัพภะและเนื้อเยื่อสะสมอาหารของข้าวกล้องหัก (ร้อยละ โดยน้ำหนัก)	74
4.18 ปริมาณชาตุเหล็ก (ไมโครกรัม/เมล็ด) ในส่วนต่างๆ ของเนื้อเยื่อ ^{เมล็ดข้าวคิบและข้าวนึ่งของข้าว 5 พันธุ์}	78
4.19 ปริมาณชาตุสังกะสี (ไมโครกรัม/เมล็ด) ในส่วนต่างๆ ของเนื้อเยื่อ ^{เมล็ดข้าวคิบและข้าวนึ่งของข้าว 5 พันธุ์}	80
4.20 ตำแหน่งของการสะสมชาตุเหล็กและสังกะสีในเมล็ดข้าวกล้องคิบ และข้าวนึ่งกล้อง	83

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
4.1 ความเข้มข้นของชาตุเหล็ก (mg./kg.) ในข้าวขาวที่มีผลมาจากการระยะเวลาในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	35
4.2 ความเข้มข้นของชาตุเหล็ก (mg./kg.) ในข้าวกล้องที่มีผลมาจากการแช่ข้าวที่สภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH) และอุณหภูมิในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	35
4.3 ความเข้มข้นของชาตุเหล็ก (mg./kg.) ในรำที่มีผลมาจากการอุณหภูมิในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	35
4.4 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (mg./kg.) ในข้าวขาวที่มีผลมาจากการสภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH) ใน การแช่ข้าวที่แตกต่าง	36
4.5 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (mg./kg.) ในข้าวขาวที่มีผลมาจากการอุณหภูมิในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	36
4.6 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (mg./kg.) ในข้าวขาวที่มีผลมาจากการระยะเวลาในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	36
4.7 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (mg./kg.) ในข้าวกล้องที่มีผลมาจากการแช่ข้าวที่สภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH) และอุณหภูมิในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	37
4.8 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (mg./kg.) ในข้าวกล้องที่มีผลมาจากการระยะเวลาในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	37
4.9 ความเข้มข้นของชาตุสังกะสี (mg./kg.) ในรำที่มีผลมาจากการสภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH) อุณหภูมิและระยะเวลาในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	37
4.10 ปริมาณตันข้าว (ร้อยละ) ของข้าวนึ่งที่มีผลมากจากอุณหภูมิ และระยะเวลาในการแช่ข้าวที่แตกต่างกัน	42
4.11 ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความขาวของข้าวนึ่งขาว (ร้อยละ) กับค่าความขาวของข้าวนึ่งกล้อง (ร้อยละ) ของข้าวทั้ง 5 พันธุ์	55

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
4.12 ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความใสของข้าวนึ่งขาว (ร้อยละ) กับค่าความขาวของข้าวนึ่งกล้อง (ร้อยละ) ของข้าวทั้ง 5 พันธุ์	58
4.13 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของชาตุเหล็กในข้าวเปลือกนึ่ง (มก./กก.) กับความเข้มข้นของชาตุเหล็กในข้าวเปลือกดิบ (มก./กก.) ของข้าวทั้ง 5 พันธุ์	67
4.14 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของชาตุเหล็กในแกลบของข้าวนึ่ง (มก./กก.) กับความเข้มข้นของชาตุเหล็กในแกลบของข้าวดิบ (มก./กก.) ของข้าวทั้ง 5 พันธุ์	67
4.15 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของชาตุเหล็กในข้าวนึ่งกล้อง (มก./กก.) กับความเข้มข้นของชาตุเหล็กในข้าวกล้องดิบ (มก./กก.) ของข้าวทั้ง 5 พันธุ์	68
4.16 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของชาตุเหล็กในข้าวนึ่งขาว (มก./กก.) กับความเข้มข้นของชาตุเหล็กในแกลบของข้าวดิบ (มก./กก.) ของข้าวทั้ง 5 พันธุ์	68
4.17 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของชาตุสังกะสีในรำของข้าวนึ่ง (มก./กก.) กับความเข้มข้นของชาตุสังกะสีในรำของข้าวดิบ (มก./กก.) ของข้าวทั้ง 5 พันธุ์	69
4.18 ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของชาตุสังกะสีในข้าวนึ่งกล้อง (มก./กก.) กับความเข้มข้นของชาตุสังกะสีในข้าวกล้องดิบ (มก./กก.) ของข้าวทั้ง 5 พันธุ์	69
4.19 ตำแหน่งของการสะสมชาตุเหล็กโดยการย้อมสี Perls' Prussian blue ในเมล็ดข้าวกล้อง	84
4.20 ตำแหน่งของการสะสมชาตุสังกะสีโดยการย้อมสี Diphenylthiocarbazone (DTZ) staining ในเมล็ดข้าวกล้อง	86
4.21 ตำแหน่งของการสะสมชาตุเหล็กโดยการย้อมสี Perls' Prussian blue และการสะสมชาตุสังกะสีโดยการย้อมสี Diphenylthiocarbazone (DTZ) staining ในเมล็ดข้าวขาว	88