

กิจกรรมที่ 4

กิจกรรมอนุรักษ์และใช้ประโยชน์พันธุกรรมพืช

โครงการ

การใช้ประโยชน์จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองในท้องถิ่นภาคเหนือ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวหมาก

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

อาจารย์ ดร.วิศนี สุประดิษฐ์อาภรณ์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ข้าวของไทยสามารถนำมาทำประโยชน์ได้หลายอย่าง ๆ ซึ่งข้าวหมากก็เป็นภูมิปัญญาไทยในการแปรรูปข้าวให้มีรสหวาน นำมาเป็นเครื่องปรุงรสกับอาหารหลายประเภท และด้วยความหลากหลายของสรรพคุณทำให้ในปัจจุบันมีการค้นพบ “โพรไบโอติก (Probiotics)” ในข้าวหมากขึ้น โดยมีลักษณะเป็นอาหารเสริมซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่มีชีวิต สามารถก่อประโยชน์ต่อร่างกายของสิ่งมีชีวิตที่มีนออาศัยอยู่ โดยการปรับกลไกจุลินทรีย์ในร่างกายให้มีความสมดุล ทำให้ร่างกายสามารถสร้างเชื้อธรรมชาติในกระเพาะและลำไส้ที่ช่วยให้การย่อยดีขึ้น สร้างวิตามินเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ อีกทั้งยังเป็นตัวต้านสารอนุมูลอิสระ ช่วย

เพิ่มภูมิคุ้มกันต่าง ๆ แก่ร่างกายทั้งยังช่วยกันมะเร็งอีกด้วย จะเห็นได้ว่า ข้าวนี้ไม่ใช่จะมีคุณค่าในมิติของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรตเพียงอย่างเดียว แต่ข้าว ยังประกอบด้วย วิตามิน เกลือแร่ต่าง ๆ และเมื่อมองไปยังมีมิติด้านสังคม วัฒนธรรม ประเพณี ก็จะมีข้าวเป็นส่วนเกี่ยวข้องทั้งสิ้น และไทยเราก็มีข้าวที่หลากหลายสายพันธุ์จึงอยากให้คนรุ่นหลังเห็นความสำคัญและช่วยกันอนุรักษ์ ซึ่งจะกลายเป็นมรดกของชาติสืบไป

ดังนั้น นักวิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาการใช้ประโยชน์จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองในภาคเหนือ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวหมาก และร่วมสนองพระราชดำริ โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) ในกิจกรรม การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์ พันธุกรรมพืช

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของข้าวหมากที่ผลิตจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองบางชนิด
2. ศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของข้าวหมากที่ผลิตจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองบางชนิด
3. ศึกษาฤทธิ์ต้านแบคทีเรียบางชนิดของข้าวหมากที่ผลิตจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองบางชนิด

ผลการดำเนินงาน

ช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม 2559 ได้ลงพื้นที่อำเภอต่างๆของจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อทำการเก็บข้อมูลในการสำรวจและคัดเลือกตัวอย่างลูกแป้งข้าวหมาก และตัวอย่างพันธุ์ข้าวเหนียว เพื่อที่จะได้นำมาผลิตเป็นข้าวหมากต่อไป จากการดำเนินงานทำให้ได้ลูกแป้งที่ดีที่สุดที่จะใช้ในการผลิตข้าวหมากจากแหล่งผลิตของ อ.ไชยปราการ จ.เชียงใหม่ และได้ข้าวพันธุ์พื้นเมืองจากสันกำแพง เพื่อจะดำเนินการผลิตข้าวหมากในสูตรต่าง ๆ ต่อไป ดังภาพที่ 1 และ 2



ก

ข



ค



ง

ภาพ 1 ลักษณะข้าวเหนียวกลิ้งและลูกแป้ง (ก) คือ ข้าวเหนียวกลิ้งขาว กข 6 (ข) คือ ข้าวเหนียวกลิ้งดำสีน้ำตาล (ค) คือ ข้าวเหนียวกลิ้งดำดอยมูเซอ และ (ง) คือ ลูกแป้งจากอำเภอยะปราชการ จ. เชียงใหม่



ก



ข



ค



ง

ภาพ 2 ลักษณะข้าวเหนียวกลิ้งงอกและลูกแป้ง (ก) คือ ข้าว กข 6 (ข) คือ ข้าวสีน้ำตาล (ค) คือ ข้าวดอยมูเซอ (ง) คือ ลูกแป้งจากอำเภอยะปราชการ จ. เชียงใหม่