

### สารให้ความหอมในข้าวกล้องหอมมะลิ

ข้าวกล้อง อีกหนึ่งอาหารของผู้รักสุขภาพที่ต้องการทานข้าวที่ยังคงมีเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวและจมูกข้าว ส่วนที่มีคุณค่าทางอาหาร และสารออกฤทธิ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น กรดฟีนอลิก ฟลาโวนอยด์ วิตามินต่างๆ อยู่ ยิ่งถ้าเลือกทานข้าวกล้องหอมมะลิด้วยแล้ว ก็จะได้ทั้งคุณประโยชน์และกลิ่นหอมๆ ชวนทาน กลิ่นหอมนี้เกิดจากสารระเหยที่มีชื่อว่า 2AP (2-Acetyl-1-pyrroline) ที่มีอยู่ในเมล็ดข้าวหอมมะลิ ตามธรรมชาติ สารชนิดนี้มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย เมื่อนำข้าวหอมมะลิมาต้มหรือหุงจนสุก ข้าวจะมีกลิ่นหอมคล้ายกลิ่นใบเตยอ่อนๆ โขยออกมาให้ชวนทาน ถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของข้าวหอมมะลิของไทย และมีผลต่อราคาซื้อขายในปัจจุบัน ปริมาณของสาร 2AP หรือกลิ่นหอมที่มีในข้าวหอมมะลินั้น จะขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ข้าว สภาพการเพาะปลูก ดิน น้ำ การจัดการและเก็บรักษาหลังการเก็บเกี่ยว เช่น ถ้าเก็บข้าวหอมมะลิไว้ในที่ร้อนๆ กลิ่นหอมนี้จะระเหยหรือสูญเสียออกไปจากเมล็ดข้าวได้ง่าย ทำให้ปริมาณ 2AP ที่มีในข้าวลดลง เมื่อนำข้าวหอมมะลินี้มาหุงสุกกลิ่นหอมก็จะอ่อนลง การวัดปริมาณสาร 2AP ในข้าวนั้นต้องตรวจวัดโดยห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถ และมีเครื่องมือวิทยาศาสตร์ขั้นสูงสำหรับวิเคราะห์ โดยเฉพาะเท่านั้น

สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างข้าวกล้องหอมมะลิแบบตากขายจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในตลาดเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณสารให้ความหอม 2AP ผลการวิเคราะห์พบว่าตัวอย่างข้าวกล้องหอมมะลิ 5 ตัวอย่าง มีปริมาณสาร 2AP อยู่ในช่วง 0.27 - 0.43 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ท่านที่ชอบทานข้าวกล้องและอยากได้กลิ่นหอมๆ ของสาร 2AP ด้วยนั้น ขอแนะนำให้เลือกซื้อข้าวกล้องหอมมะลิที่เป็นข้าวใหม่หรือข้าวต้นฤดู ที่บรรจุในถุงปิดสนิทหรือถุงสุญญากาศมาทานเพราะจะได้ข้าวกล้องหอมมะลิสุกที่มีกลิ่นหอมๆ ตามที่ชอบมากกว่า.

### ผลวิเคราะห์ปริมาณสารให้ความหอม (2AP) ในข้าวกล้องหอมมะลิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณ 2AP (mg/ kg)
ข้าวกล้องหอมมะลิ ร้าน 1 ย่านจตุจักร	0.43
ข้าวกล้องหอมมะลิ ร้าน 2 ย่านดินแดง	0.27
ข้าวกล้องหอมมะลิ ร้าน 3 ย่านปทุมวัน	0.36
ข้าวกล้องหอมมะลิ ร้าน 4 ย่านบางกอกน้อย	0.35
ข้าวกล้องหอมมะลิ ร้าน 5 ย่านดอนเมือง	0.34

วันที่วิเคราะห์ 2-5 พ.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on JARQ 38(2), 105-109 (2004) by HS-GC/MS ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>