

ประเภทของแป้งข้าวเจ้า (Rice Flour)

แป้งข้าวเจ้า (Rice flour) นั้นจะมีการผลิตมาจากข้าวหักหรือว่าเป็นปลายข้าวเป็นส่วนใหญ่เพราะว่าข้าวพวกนั้นจะมีการนำไปจำหน่ายแล้วจะได้ราคาน้อย จึงค่อนข้างนิยมเพื่อนำมาทำเป็นวัตถุดิบในการทำแป้งข้าว แป้งข้าวนั้นจะมีทั้งแป้งข้าวเจ้าและยังมีแป้งข้าวเหนียว ในการผลิตแป้งข้าวเจ้า (Rice flour) นั้นจะมีกรรมวิธีการผลิตอยู่ 3 แบบก็คือ การโม่น้ำ การโม่แห้ง และสุดท้ายการโม่แบบผสม

วิธีการผลิต แป้งข้าวเจ้า (Rice flour) จะมีวิธีการโม่หน้านั้นมีกรรมวิธีดังนี้

นำข้าวที่นั้นจะเป็นวัตถุดิบไปเพื่อที่จะทำความสะอาดเพื่อเป็นการแยกสิ่งสกปรกออกแล้วนำเข้าเครื่องล้างข้าวอีกครั้ง หลังจากนั้นให้นำข้าวไปแช่ไว้ในถังแช่ข้าว เมื่อข้าวเริ่มอมน้ำเต็มทีจึงนำข้าวมาโม่ที่เครื่องโม่ข้าว การโม่แป้งข้าววิธีนี้นั้นจะเป็นวิธีที่นิยมกันอย่างมากในปัจจุบัน เพราะแป้วข้าวที่ได้จากกรรมวิธีนี้นั้นจะเป็นแป้งข้าวที่มีความละเอียดสูง และมีสิ่งเจือปนอยู่ในแป้งข้าวน้อย แป้งข้าวที่ได้นั้นยังมีความละเอียดที่ค่อนข้างสูง

การผลิตแป้งข้าวเจ้า (Rice flour) ด้วยวิธีการโม่แห้งนั้นจะมีกรรมวิธีดังนี้

นำข้าวสารที่ต้องการที่จะนำไปใช้เป็วัตถุดิบไปเพื่อทำความสะอาดเสียก่อน ก่อนที่จะเป็นการนำเอาสิ่งสกปรก ฝุ่นละอองต่างๆออกไปเพื่อให้ข้าวที่ต้องการจะใช้มีความสะอาดยิ่งขึ้น แล้วจึงนำข้าวที่ทำความสะอาดแล้วไปบดให้มีความละเอียด แต่แป้งที่ได้จากกรรมวิธีแบบนี้ นั้นจะเป็นแป้งข้าวเจ้า (Rice flour) ที่จะมีคุณภาพต่ำที่สุด เพราะว่าเมื่อบดที่ได้นั้นจะค่อนข้างมีความหยาบและจะมีสิ่งเจือปนอยู่ในแป้งข้าวที่ได้สูง และการเก็บรักษานั้นจะมีระยะเวลาที่สั้น สามารถที่จะเกิดกลิ่นหืนได้ง่าย

การผลิตแป้งข้าวเจ้า (Rice flour) ด้วยวิธีการผสมมีกรรมวิธีดังนี้

นำข้าวที่ต้องการสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบไปทำความสะอาดเพื่อแยกสิ่งสกปรกออก และนำไปเข้าเครื่องล้างข้าว แล้วนำข้าวไปแช่ในถังแช่ข้าว เมื่อข้าวได้ที่แล้วจึงนำข้าวไปเพื่ออบให้แห้ง เมื่อข้าวแห้งแล้วจึงค่อยนำข้าวไปโม่ การโม่ข้าวด้วยวิธีนี้นั้นแป้งที่ได้จะมีคุณภาพที่สูง และแป้งที่ได้ยังสุกแล้วอีกด้วย แป้งชนิดนี้จึงค่อนข้างนิยมนำไปทำขนมไทยต่างๆ

“ประเภทของแป้งข้าวเจ้า” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 21 เมษายน 2559] เข้าถึงจาก :

<http://knowledgeofhealthy.blogspot.com/2013/03/rice-flour.html>