

ข้าวกล้องเบอร์ 5

จากการศึกษาการใช้ไฟฟ้าในกระบวนการสีข้าวพบว่า การขัดสีข้าวเปลือกให้เป็นข้าวขาวถึง 3 ครั้ง นั้น จะต้องใช้ไฟฟ้าปริมาณมากถึงร้อยละ 60 ของกระบวนการขัดสีข้าวทั้งหมด ทำให้จมูกข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดข้าว ซึ่งเป็นส่วนที่อุดมไปด้วยคุณค่าของสารอาหารนานาชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายหลุดออกไปด้วย กฟผ. ได้ดำเนินโครงการ “ข้าวกล้องเบอร์ 5” ขึ้น เพื่อรณรงค์และส่งเสริมให้ประชาชนคนไทยหันมาบริโภคข้าวกล้องเพื่อสุขภาพที่ดีขณะเดียวกันยังเป็นการเสริมสร้างรายได้แก่กลุ่มเกษตรกรไปพร้อมๆ กับการดูแลรักษา สภาพแวดล้อมจากการลดหรือชะลอการก่อสร้างโรงไฟฟ้าจากการประหยัดไฟฟ้าในกระบวนการสีข้าวได้อีก ทางหนึ่ง จากพระราชดำริส พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร รัชกาลที่ 9 ทรงพระราชทานในวโรกาสเสด็จพระราชดำเนินโครงการพัฒนาส่วนพระองค์ตำบลบางแตน อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรีเมื่อ วันที่ 18 พฤศจิกายน 2541 ให้คนไทยบริโภคข้าวกล้องเพื่อสุขภาพที่ดี โครงการข้าวกล้องเบอร์ 5 จึงนับเป็นโครงการที่สนองพระราชดำริของพระองค์ท่านโดยตรง

1. การติดฉลากแสดงประสิทธิภาพพลังงาน

บริษัทที่ได้รับฉลากฯ แล้วจะต้องติดฉลากฯ ให้ตรงตามรุ่นที่ผ่านการทดสอบตามข้อกำหนดการพิมพ์ ฉลากติดฉลากบนถุงข้าว 1 ดวงต่อถุง โดยติดฉลากฯ ดังรูป



2. การกำหนดระดับประสิทธิภาพพลังงาน

กฟผ. กำหนดระดับประสิทธิภาพพลังงานข้าวกล้องสำหรับการทดสอบและได้รับฉลากแสดงระดับ ประสิทธิภาพพลังงาน (เบอร์ 5) จะต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบและมีประสิทธิภาพดังนี้

ตารางที่ 1 เกณฑ์ประสิทธิภาพพลังงานของข้าวกล้องหอมมะลิ

ชนิดข้าวขาว	ส่วนผสม(%)			ส่วนของ ต้นข้าว	ส่วนของ ข้าวหัก	ข้าวและสิ่งที่ยาจมีปนได้ไม่เกิน (%)						
	ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว	ข้าวหัก			เมล็ดแดง (%)	เมล็ดเหลือง (%)	ท้องไข (%)	เมล็ดเสีย (%)	ข้าวเหนียวขาว (%)	เมล็ดลีบ เมล็ดคิซิ่น วัตถุอื่น (%)	ข้าวเปลือก (%)
100% ชั้น1	≥80.0	-	≤4.0	≥8.0	≥5.0-<8.0	1.0	0.5	3.0	0.5	1.5	3.0	0.5
5%	≥75.0	-	≤7.0	≥7.5	≥3.5-<7.5	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1.0
10%	≥70.0	-	≤12.0	≥7.0	≥3.5-<7.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2.0
15%	≥65.0	-	≤17.0	≥6.5	≥3.0-<6.5	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2.0

ตารางที่ 2 เกณฑ์ประสิทธิภาพพลังงานของข้าวกล้องหอม

ชั้นคุณภาพข้าวกล้อง	ส่วนผสม(%)			ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ข้าวและสิ่งที่ยังมีปนได้ไม่เกิน (%)						
	ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว	ข้าวหัก			เมล็ดแดง (%)	เมล็ดเหลือง (%)	ท้องไข (%)	เมล็ดเสีย (%)	ข้าวเหนียวขาว (%)	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพิษอื่น วัตถุอื่น (%)	ข้าวเปลือก (%)
100%	≥80.0	-	≤4.5	≥8.0	≥5.0 ถึง <8.0	1.5	0.75	6.0	0.75	1.5	5.0	1.0
5%	≥75.0	-	≤7.0	≥7.5	≥3.5 ถึง <7.5	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1.0
10%	≥70.0	-	≤12.0	≥7.0	≥3.5 ถึง <7.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2.0
15%	≥65.0	-	≤17.0	≥6.5	≥3.0 ถึง <6.5	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2.0

ชั้นคุณภาพข้าวกล้อง	พื้นข้าว(%)			ส่วนผสม(%)			ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ข้าวและสิ่งที่ยังมีปนได้ไม่เกิน (%)						
	เมล็ดยาว		เมล็ดสั้นไม่ เกิน 6.2 mm	ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว	ข้าวหัก			เมล็ดแดง (%)	เมล็ดเหลือง (%)	ท้องไข (%)	เมล็ดเสีย (%)	ข้าวเหนียวขาว (%)	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพิษอื่น วัตถุอื่น (%)	ข้าวเปลือก (%)
	ชั้น 1 (เกิน 7.0 mm)	ชั้น 2 และ ชั้น 3 (เกิน 6.2 ถึง 7 mm)													
100%	≥55.0	-	≤6.0	≥80.0	-	≤4.5	≥8.0	≥5.0 ถึง <8.0	1.5	0.75	6.0	0.75	1.5	5.0	1.0
5%	≥30.0	-	≤10.0	≥75.0	-	≤7.0	≥7.5	≥3.5 ถึง <7.5	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1.0
10%	≥20.0	-	≤15.0	≥70.0	-	≤12.0	≥7.0	≥3.5 ถึง <7.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2.0
15%	≥10.0	-	≤35.0	≥65.0	-	≤17.0	≥6.5	≥3.0 ถึง <6.5	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2.0

ตารางที่ 4 เกณฑ์การวิเคราะห์พันธุ์ข้าวตามข้อกำหนดโครงการฯ

การวิเคราะห์	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย	ข้าวกล้องหอมไทย	ข้าวกล้อง
แป้งของข้าวขาวมีปริมาณแอมิโลส ร้อยละที่ระดับความชื้น ร้อยละ 14	13-18 โดยน้ำหนัก	กลุ่มข้าวเข้านุ่มตั้งแต่ 13-20 โดยน้ำหนัก	กลุ่มข้าวเจ้าตั้งแต่ 13-20 โดยน้ำหนัก
ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 14	ไม่เกินร้อยละ 14	ไม่เกินร้อยละ 14
มีข้าวอยู่ในกลุ่มเดียวกัน	92%	90%	90%

3. การทดสอบ

มาตรฐานการทดสอบ

- ทดสอบตามมาตรฐานสินค้าเกษตรดังนี้
 - มกษ. 4000-2561
 - มกษ. 4001-2561
 - มกษ. 4004-2561
- ข้อกำหนดของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย