

ผลิตภัณฑ์ข้าวสารหากเก็บรักษาไม่ถูกวิธี
นอกจากจะทำให้เสื่อมคุณภาพแล้ว
ยังทำให้เกิดปัญหาหมอดและแมลงได้ง่าย



การเก็บรักษาข้าวสารให้ถูกวิธี

เริ่มจากสถานที่จัดเก็บ



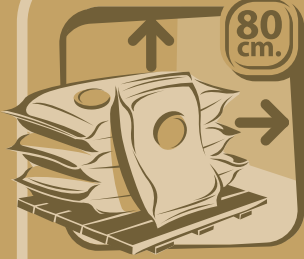
ดูแลความสะอาดสถานที่จัดเก็บข้าวสาร พื้นสีตอร์ และพาสต
ทุกครั้ง ก่อนนำข้าวเข้าไปเก็บ หรือถ้ามีเศษข้าวเก่าอยู่ ควร
กำจัดออก

สถานที่เก็บต้องไม่เปียกชื้น ไม่มีฝุ่นละออง และไม่มียุงตูดิบ
ต่างชนิดเกาะติดอยู่



ตรวจเช็คสภาพหลังคา และผนังของสีตอร์อย่างสม่ำเสมอ
ไม่ให้เกิดรอยรั่ว เพื่อป้องกันความชื้นจากภายนอก

การจัดวาง



จัดวางหรือเก็บอย่างเป็น
อิสระ: ให้ห่างกำแพง
อย่างน้อย 80 ซม.
หากมีข้าวสารจำนวนมาก
ต้องวางเรียงสูง โดยห่าง
จากหลังคาอย่างน้อย
80 ซม.



วางหรือเก็บให้ห่างจาก
ท่อระบายน้ำอย่างน้อย
50 ซม.



ในการจัดเก็บสินค้าข้าว
ไม่ควรวางถุงข้าวให้
สัมผัสกับพื้นโดยตรง
ควรวางบนพลาสติก
ให้สูงจากพื้นไม่ต่ำกว่า
10 ซม.



ควรมีการจัดวางในระบบ
สินค้าเข้าก่อน นำไปใช้
ก่อน (FIFO)



วางอยู่ในกลุ่มของกิน



ต้องไม่มีสินค้าอื่นวางซ้อน
ไม่ควรวางติดกับผลิตภัณฑ์
กลุ่มน้ำยาซักล้าง และควร
วางไกลจากแหล่งความร้อน
เช่น เตาไฟ, เตาแก๊ส, เตาอบ,
ฯลฯ

การจัดเก็บ

การเก็บรักษาข้าวสาร
ในสภาพเปิดหรือกระสอบ
พลาสติกที่อากาศผ่านได้
ไม่ควรเก็บนานเกิน 4
เดือน เพราะข้าวจะมี
กลิ่นสาบและกลิ่นหอม
ลดลง



ภาชนะเก็บข้าวสาร ควร
ทำความสะอาด เพื่อลด
ปริมาณแมลง

ต้องทำการตรวจสอบข้าว
ที่เก็บรักษาไว้อย่างสม่ำเสมอ
อย่างน้อยอาทิตย์ละครั้ง
เพื่อตรวจสอบดูร่องรอย
การทำรังของมอด แมลง
หรือหนู



อุณหภูมิในการเก็บรักษาข้าว



การเก็บข้าวหอมในสภาพ
ข้าวเปลือก และข้าวสาร
ในห้องเย็นอุณหภูมิ 15°C.
หรือเก็บในอุณหภูมิที่เย็น
จะช่วยรักษาคุณภาพ และ
ความหอมของข้าวได้ แม้จะ
เก็บนานถึง 10 เดือน

อากาศภายในบริเวณที่วาง
เก็บสินค้า ควรมีอากาศ
ถ่ายเท หรือมีเครื่องช่วย
ระบายอากาศ



ไม่ควรวางในที่อับ และควร
วางในที่ที่มีแสงสว่างส่องถึง