

**លក្ខណៈគុណភាពរូបសាស្ត្ររបស់អង្ករ**

Physical Quality of Milled Rice

**តើអ្វីទៅជាលក្ខណៈរូបសាស្ត្ររបស់អង្ករ?** What is physical quality of milled rice?

គុណភាពរូបសាស្ត្ររបស់អង្ករត្រូវបង្ហាញលក្ខណៈដោយការរួមគ្នានូវលក្ខណៈជាច្រើនដែលបានកំណត់និងចង់បានដែល គេប្រើដើម្បីចែកចំណាត់ថ្នាក់អង្ករទៅក្នុងចំណាត់ថ្នាក់ដែលស្ថិតនៅក្នុងលំដាប់នៃតំរូវការទីផ្សារ ។

**តើមានលក្ខណៈរូបសាស្ត្រអ្វីខ្លះដែលគេប្រើដើម្បីកំណត់គុណភាពអង្ករ?** What are the physical characteristics used to measure milled rice quality?

**កំរិតគិត** Milling Degree

កំរិតគិតឬភាពរយកន្តក់ដែលបានខាតចេញពីអង្ករសម្រូបប៉ះពាល់ទៅដល់ទិន្នផលអង្ករសម្រិតនិងចំងង់ចំណូលចិត្តរបស់ អ្នកប្រើប្រាស់ ។ ចំណាត់ថ្នាក់ខុសៗគ្នាចាប់ពី កំរិតគិតទាបជាងធម្មតា កំរិតគិតសមស្រប និងកំរិតគិតខ្ពស់ជាងធម្មតា ។ អង្ករ ដែលកិនបានល្អគឺមានបរិមាណកន្តក់ ១០% ដែលខាតចេញពីអង្ករសម្រូប ពោលគឺកំរិតគិតស្មើ ១០% ។ កំរិតគិតជិះឥទ្ធិពលទៅ លើពិណអង្ករ គុណភាពអង្ករពេលចំអិន ដូចជា អង្ករកិនក្នុងកំរិតគិតទាបជាធម្មតាមិនងាយស្រូបទឹកហើយពិបាកចំអិន ។

**ភាពស** Whiteness

លក្ខណៈទាំងនេះរួមមានការបញ្ចូលគ្នានូវលក្ខណៈពូជនិងរូបសាស្ត្រហើយនឹង កំរិតគិតផងដែរ ។ ភាពសត្រូវបានកំណត់ ដោយ ឧបករណ៍ពិនិត្យពិនិត្យ ឬទ្រនិច ចង្កុលបង្ហាញរបស់ឧបករណ៍វាស់ភាពស ។ ជាញឹកញាប់គេប្រើវាដើម្បីវាស់កំរិតគិត ។ ចំពោះអង្ករសម្រូបឧបករណ៍នេះចង្កុលប្រហែលលេខ ២០ ចំនែក អង្ករដែលកិន បានល្អសមស្របចង្កុលជិតលេខ ៤០ ។



**អង្ករដើម** Head Rice

ភាគរយអង្ករដើមគឺជាបរិមាណបួនទំងន់អង្ករដើមឬអង្ករគ្រាប់មូល (មិនមានបាក់) នៅក្នុងសំណាកអង្ករ ។ ជាទូទៅអង្ករ ដើមមានលាយអង្ករបាក់ដែលមានទំហំពី ៧៥-៨០% នៃគ្រាប់អង្ករមូល ។ ទិន្នផលអង្ករដើមខ្ពស់ជាលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសំខាន់ បំផុតមួយសំរាប់កំណត់គុណភាពរបស់អង្ករ ។ នៅអាស៊ី ទិន្នផលអង្ករដើមចាប់ពី ៣៥-៥០% នៃទំងន់ស្រូវសរុប ។

**អង្ករខូច** Damage grains

អង្ករបាក់ឬមូលដែលខូចបណ្តាលមកពី សំណើម សត្វល្អិតចង្រៃ ជំងឺ និងមានបញ្ហាផ្សេងៗទៀត តែលើកលែងកំដៅ ចេញ ។ ជាឧទាហរណ៍ដូចជា គ្រាប់ដែលប្រែពណ៌ត្រូវបានគេញែកទៅក្នុងលំដាប់ថ្នាក់ដទៃទៀតផងដែរ ។

**ភាពសពោរ** Chalkiness

ភាពមើលឃើញរបស់អង្ករត្រូវបានកំណត់ដោយភាពស្រអាប់របស់ អង្ករដួស (endosperm) ហើយជាទូទៅត្រូវចែកចំណាត់ថ្នាក់ទៅ



តាមបរិមាណភាពសពោះ ។ ភាពស្រអាប់គឺគ្រាប់អង្ករទាំងមូលមានពិណ សដែលបណ្តាលមកពី កត្តារាំងក្នុងការដាក់គ្រាប់ស្រូវអោយពេញទឹក ។

ទោះបីជាភាពសពោះទាំងនេះលេចឡើងនៅពេលចំអិនក៏ដោយក៏ធ្វើអោយ គុណភាពចំណាត់ថ្នាក់ ភាពសពោះធ្លាក់ចុះយ៉ាងខ្លាំង រួមទាំងកាត់បន្ថយទិន្នផលកិនផងដែរ ។

**គ្រាប់ពិណក្រហមឬគ្រាប់ស្លូតក្រហម** Red kernel or red streaked kernels

គ្រាប់ពិណក្រហមជាគ្រាប់ដែលមានពិណក្រហមធំជាងមួយភាគបួន (1/4) គ្របដណ្តប់លើគ្រាប់ទាំងមូល ចំនែកឯ គ្រាប់មានឆ្នុតពិណក្រហមជាគ្រាប់ដែលមានស្នាមឆ្នុតវែងជាងពាក់កណ្តាលនៃប្រវែងគ្រាប់ទាំងមូល ។

**សារធាតុលាយឡំ** Foreign matter

សារធាតុលាយឡំទាក់ទងទៅនឹងវត្ថុមានសារធាតុសរីរាង្គ និង អសរីរាង្គនៅក្នុងគ្រាប់ស្រូវ ។ សារធាតុទាំងនោះ រួមមាន : ថ្ម គ្រាប់ស្លាឬគ្រាប់ដំណាំផ្សេងៗ ដី និងផ្នែកផ្សេងៗរបស់ រុក្ខជាតិ ។



**អត្រាសំណើម** Moisture Content

អត្រាសំណើមអនុញ្ញាតខុសគ្នាពីប្រទេសមួយទៅប្រទេសមួយទៀតប៉ុន្តែជាធម្មតាស្ថិតនៅចន្លោះពី ១៣-១៥% ។