

### ការវាស់វែងគុណភាពអង្ករសម្រូប

#### Measuring White Rice Quality

**តើលក្ខណៈអ្វីខ្លះរបស់អង្ករដែលត្រូវវាស់វែង?** What are the properties of milled rice that should be measured?

- ១-អត្រាសំណើម
- ២-ទំហំគ្រាប់
- ៣-ទំងន់ក្នុង ១០០០គ្រាប់
- ៤-កំរិតកិន
- ៥-លទ្ធផលកិនឬអង្ករទទួលបាន
- ៦-សារធាតុលាយឡំ
- ៧-អង្ករដើម និងអង្ករបាក់
- ៨-ភាពសពោរ
- ៩-ភាពស
- ១០-រូបរាង/ទម្រង់ គ្រាប់

#### ការវាស់ Measurements

##### ៤-កំរិតកិន Milling Degree

កំរិតកិនត្រូវគេគណនាដោយអាស្រ័យទៅលើបរិមាណកន្ទក់ដែលបានខាត់ចេញពីអង្ករសម្រូប ។ ដើម្បីទទួលបានទំងន់អង្ករសម្រូបត្រូវបកសំណាកស្រូវដោយប្រើឧបករណ៍របស់ទីពឹងសោធន៍យកសំបកចេញ ។ គណនាភាគរយនៃកំរិតកិន ដោយប្រើរូបមន្ត :

$$\% \text{ កំរិតកិន} = \frac{\text{ទំងន់កន្ទក់}}{\text{ទំងន់អង្ករសម្រូប}} \times ១០០$$

##### ៥-លទ្ធផលកិនឬអង្ករទទួលបាន Milling recovery

កិនសំណាកស្រូវរួចមកប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនត្រដុសធ្វើស ។ គណនាទិន្នផលកិនដោយចែកទំងន់អង្ករទទួលបាន និងទំងន់សំណាកស្រូវ ។

$$\% \text{ អង្ករទទួលបាន} = \frac{\text{ទំងន់អង្ករទទួលបាន}}{\text{ទំងន់សំណាកស្រូវសរុប}} \times ១០០$$

៦-សារធាតុលាយឡំ Dockage

វិសដកយកចេញ និងឆ្លឹងសារធាតុលាយឡំនោះ ។ កត់ត្រាបរិមាណគ្រាប់មិនបានបកសំបកដែលវិសចេញពីសំណាកនោះ រួចកំណត់ភាគរយនៃសារធាតុលាយឡំនៅក្នុងអង្ករ ដោយប្រើរូបមន្ត :

$$\% \text{សារធាតុលាយឡំ} = \frac{\text{ទំងន់សារធាតុលាយឡំ}}{\text{ទំងន់អង្ករសរុប}} \times 100$$

៧-អង្ករដើម និងអង្ករបាក់ Head Rice and Broken Rice

ញែកគ្រាប់បាក់ចេញពីគ្រាប់មូលដោយប្រើឧបករណ៍ញែកគ្រាប់ ។ គណនាភាគរយនៃអង្ករដែលទទួលបាន ដោយប្រើរូបមន្ត :

$$\% \text{អង្ករដើម} = \frac{\text{ទំងន់អង្ករមូល}}{\text{ទំងន់សំណាកស្រូវ}} \times 100$$

$$\% \text{អង្ករបាក់} = \frac{\text{ទំងន់អង្ករបាក់}}{\text{ទំងន់សំណាកសរុប}} \times 100$$

៨-ភាពសពោះ Chalkiness

ការមើលដែលបញ្ជាក់អត្រានូវផ្នែកសពោះនៃគ្រាប់អង្ករត្រូវគេប្រើដើម្បីកំណត់ភាពសពោះដោយផ្អែកទៅលើមាត្រដ្ឋានប្រព័ន្ធវាយតំលៃលក្ខណៈស្តង់ដារ (SES) ដែលបង្ហាញនៅខាងក្រោម ហើយត្រូវវិសដកចេញគ្រាប់សពោះរួចឆ្លឹង (SES មាត្រដ្ឋាន ៩) ។ គណនា ភាគរយភាពសពោះ ដោយប្រើប្រាស់រូបមន្ត :

មាត្រដ្ឋាន , Scale	% ផ្នែកសពោះ
១	តិចជាង ១០
៥	១០-២០
៩	ធំជាង ២០

$$\% \text{ ភាពសពោះ} = \frac{\text{ទំងន់គ្រាប់សពោះ}}{\text{ទំងន់អង្ករ}} \times 100$$

៩- ភាពស Whiteness

- វាស់ភាពសរបស់អង្ករដោយប្រើប្រដាប់វាស់ភាពស
- ពែក និងឆ្នឹងគ្រាប់ពិណលឿង បន្ទាប់មកគណនាភាគរយគ្រាប់ពិណលឿងដោយប្រើរូបមន្ត :

$$\% \text{ គ្រាប់ពិណលឿង} = \frac{\text{ទំងន់គ្រាប់ពិណលឿង}}{\text{ទំងន់អង្ករ}} \times 100$$

១០- រូបរាងគ្រាប់ Grain shape

អនុវត្តដំណើរការខាងក្រោមក្នុងការកំណត់រូបរាងស្រូវ ។ ដោយផ្អែកទៅលើផលធៀបបណ្តោយនិងទទឹង រូបរាងរបស់អង្ករនឹងត្រូវបានកំណត់ ។ ចំណាត់ថ្នាក់តាមប្រព័ន្ធ (ISO) មានក្នុងតារាងខាងក្រោម :

មាត្រដ្ឋាន	រូបរាង	ផលធៀបបណ្តោយនិងទទឹង
១	រាងរាវឬស្តើង	ធំជាង ៣,០
៣	មធ្យម	២,១-៣,០
៥	ក្រាស់	១,១-២,០
៩	កណ្តាលឬមូល	តូចជាងឬស្មើ ១,០

$$\text{ផលធៀបបណ្តោយនិងទទឹង (L/W)} = \frac{\text{ប្រវែងមធ្យមបណ្តោយគ្រាប់អង្ករ}}{\text{ប្រវែងមធ្យមទទឹងគ្រាប់អង្ករ}} \times 100$$