บทที่ ๒ ลักษณะพันธุ์

แหล่งกำเนิดของข้าวขาวเจ๊กชัยนาท

ข้าวพันธุ์ **ขาวเจ๊ก** เป็นข้าวเจ้านาปีที่ปลูกในสภาพพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนของตำบลไพรนกยูง และตำบลเด่นใหญ่ อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท ต่อมาศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท กองวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว ได้ดำเนินงานในกิจกรรมการรวบรวมและคัดเลือกข้าวนาน้ำฝนพื้นเมืองสายพันธุ์ดี ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวนาน้ำฝน ภาคเหนือตอนล่าง พบว่าข้าวพันธุ์นี้มีลักษณะดีหลายประการ รวมทั้งได้รับความนิยมจากเกษตรกรและผู้บริโภคเป็นอย่างมาก จึงนำเมล็ดข้าวพันธุ์ดังกล่าวมาปลูกและคัดเลือกสายพันธุ์บริสุทธิ์ ระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๔๗-๒๕๕๔ โดยให้รหัสสายพันธุ์ว่า CNTC๐๔๐๐๑ มีการดำเนินงานตามขั้นตอนการปรับปรุงพันธุ์อย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลาหลายปี โดยทำการคัดเลือกเปรียบเทียบผลผลิต ทดสอบการตอบสนอง และปฏิกิริยาต่อศัตรูข้าวที่สำคัญต่าง ๆ จนได้ข้าวนาน้ำฝน พื้นเมืองสายพันธุ์บริสุทธิ์ที่มีลักษณะตรงตามพันธุ์ พร้อมดำเนินการผลิตเมล็ดพันธุ์เพื่อเพิ่มปริมาณข้าวคุณภาพดีให้เพียงพอกับความต้องการของเกษตรกร โดยสามารถนำมาแก้ปัญหาในเรื่องการปนของเมล็ดข้าวจากการปลูกในสภาพธรรมชาติ และการขาดแคลนเมล็ดพันธุ์ที่มีคุณภาพ รวมถึงส่งต่องานอนุรักษ์พันธุกรรมข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีคุณค่าให้ชุมชนได้ดูแลรักษาร่วมกันต่อไป ข้าวพันธุ์นี้เรียกได้ทั้ง ขาวเจ๊กและขาวตาเจ๊ก มีคุณภาพเมล็ดดี เมล็ดค่อนข้างยาว เมื่อหุงสุกแล้ว รสชาติอร่อย อ่อนนุ่มกำลังดี และมีกลิ่นหอม นิยมปลูกในพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนหรือในพื้นที่ลุ่ม มีศักยภาพการให้ผลผลิตสูงสุด ๘๓๘ กิโลกรัมต่อไร่ เป็นพันธุ์ข้าวที่ได้รับความนิยมอย่างมากในพื้นที่โดยรอบของอำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท ด้วยความที่เป็นข้าวพื้นเมืองคุณภาพดี ทำให้พื้นที่ปลูกมีค่อนข้างมาก เมื่อเทียบกับการที่คนทั่วไปยังไม่รู้จักข้าวพันธุ์นี้มากนัก โดยก่อนปี พ.ศ.๒๕๕๕ เฉพาะที่อำเภอหันคา มีพื้นที่ปลูกอยู่ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ ไร่ ซึ่งยังไม่นับรวมในละแวกใกล้เคียงที่ยังไม่ได้ทำการสำรวจ ส่วนการที่ข้าวพันธุ์นี้ใช้ชื่อว่า ขาวเจ๊ก นั้น ก็เนื่องมาจากในอดีต มีคนไปพบข้าวพันธุ์นี้เข้าโดยบังเอิญ เห็นลักษณะต้นค่อนข้างดี เมล็ดใหญ่ และที่สำคัญเปลือกเมล็ดมีสีฟางอ่อน จึงถามถึงที่มาของพันธุ์ว่าได้มาอย่างไร เกษตรกรหลายรายก็ตอบเหมือนกันว่าได้พันธุ์มาจากตาเจ๊ก ซึ่งต่อมาได้นำพันธุ์ข้าวพันธุ์นี้ไปปลูกขยายเพิ่มพื้นที่ขึ้นเรื่อย ๆ และบอกต่อกันว่าเป็นพันธุ์ข้าวขาวของตาเจ๊ก เลยเรียกกันว่า ขาวตาเจ๊ก จนกลายเป็น ขาวเจ๊ก ในที่สุด ในปัจจุบันเพื่อประโยชน์ทางด้านการค้า กรมการข้าว ได้นำข้าวพันธุ์นี้ไปขึ้นทะเบียนกับสำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร โดยได้รับหนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนพันธุ์ ตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช ปี พ.ศ.๒๕๑๙ (ร.พ.๒) เลขที่ ๙๐๘/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๕๙ โดยใช้ชื่อว่าพันธุ์ข้าว **ขาวเจ๊กชัยนาท** โดยรวมชื่อจังหวัดเข้าไปด้วย เพื่อป้องกันบุคคลทั่วไปเข้าใจสับสน และคิดว่าเป็นข้าวพันธุ์เดียวกับเจ๊กเชยเสาไห้ ของจังหวัดสระบุรี นั่นเอง

***แหล่งที่มาของข้อมูล : ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท กรมการข้าว ; http://cnt-rrc.ricethailand.go.th/index.php/๒๐๑๖-๐๔-๒๒-๐๒-๕๘-๑๑ ; เข้าถึงเมื่อวันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๓

ประโยชน์ของข้าวขาวเจ๊กชัยนาท

ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท ได้นำตัวอย่างข้าวขาวเจ๊กชัยนาท ส่งทดสอบเพื่อหาข้อมูลโภชนาการ และคุณค่าทางโภชนาการของข้าวสารและข้าวกล้องขาวเจ๊กชัยนาท โดยบริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด รายงานผลการทดสอบ รายละเอียดตามใบรายงานผลการทดสอบที่ปรากฏดังนี้

วันที่ออก : 03 กรกฎาคม 2561
เลขที่รายงาน : TRSS61/17368
หน้า : 1/3

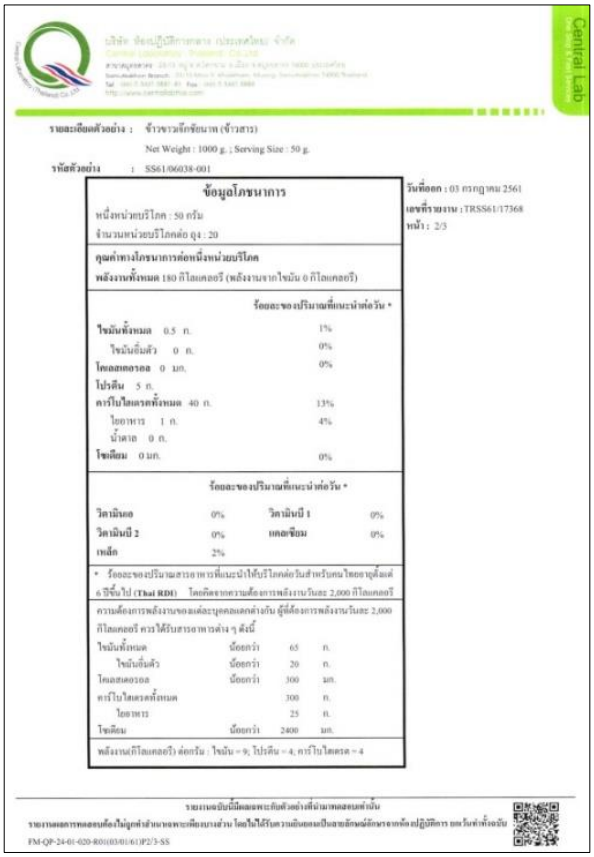
ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท ต.เขาท่าพระ อ.เมืองชัยนาท จ.ชัยนาท 17000
รายละเอียดตัวอย่าง	ข้าวขาวเจ๊กชัยนาท (ข้าวสาร) Net Weight : 1000 g. ; Serving Size : 50 g.
รหัสตัวอย่าง	SS61/06038-001
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ภาชนะบรรจุ : ถุงพลาสติก ปิดสนิท, จำนวน : 1 ถุง, น้ำหนักปริมาตร : 1.0 กิโลกรัม คุณหภูมิ : คุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	12 มิถุนายน 2561
วันที่ทดสอบ	12 มิถุนายน 2561 - 02 กรกฎาคม 2561

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 กรัม	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด (กิโลแคลอรี)	366.00	180.00	-	Compendium of method for food Analysis (2003), C2
พลังงานจากไขมัน (กิโลแคลอรี)	9.00	0.00	-	Compendium of method for food Analysis (2003), C2
ไขมันทั้งหมด (ก.)	1.00	0.50	1	In-house method based on AOAC (2012),C35.948.15
ไขมันอิ่มตัว (ก.)	0.43	0.00	0	In-house method based on Compendium of method for food Analysis(2003),p2-33 to 2-36
โคเลสเตอรอล (มก.)	ไม่พบ	0.00	0	In-house method based on AOAC (2012),C45.994.10
โปรตีน (ก.) (%N x 6.25)	9.12	5.00	-	In-house method based on AOAC (2012),C39.981.10
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (ก.)	80.13	40.00	13	Compendium of method for food Analysis (2003), C2
ใยอาหาร (ก.)	2.29	1.00	4	In-house method based on AOAC (2012) 985.29
น้ำตาล (ก.)	0.00	0.00	-	Compendium of method for food analysis (2003), C2, p99 66
โซเดียม (มก.)	7.94	0.00	0	In-house method based on AOAC (2012) 984.27 by ICP-OES
วิตามินอ (มคก.)	ไม่พบ	(0.00)	0	Compendium of method for food analysis (2003), p2-95 to p2-98
วิตามินบี 1 (มก.)	0.046	(0.02)	0	In-house method based on AOAC (2012),C45.942.23
วิตามินบี 2 (มก.)	ไม่พบ	(0.00)	0	In-house method based on J. Agric food chem. 119(40), 32 p(328-133)
แคลเซียม (มก.)	19.98	(9.99)	0	In-house method based on AOAC (2012) 984.27 by ICP-OES
เหล็ก (มก.)	0.88	(0.44)	2	In-house method based on AOAC (2012) 984.27 by ICP-OES
เถ้า (ก.)	1.22	-	-	In-house method based on AOAC (2012) , C35, 934.08
ความชื้น (ก.)	8.53	-	-	In-house method based on AOAC (2012),C39,950.46 (B)

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น
รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-QP-24-01-020-R01(03/01/61)P1/3-SS



รายละเอียดตัวอย่าง : ข้าวขาวเจ๊กชัยนาท (ข้าวสาร)
Net Weight : 1000 g. ; Serving Size : 50 g.
รหัสตัวอย่าง : SS61/06038-001

วันที่ออก : 03 กรกฎาคม 2561
เลขที่รายงาน : TRSS61/17368
หน้า : 2/3

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 50 กรัม
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ถุง : 20

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด 180 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)

	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.	1%
ไขมันอิ่มตัว 0 ก.	0%
โคเลสเตอรอล 0 มก.	0%
โปรตีน 5 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 40 ก.	13%
ใยอาหาร 1 ก.	4%
น้ำตาล 0 ก.	
โซเดียม 0 มก.	0%

วิตามินอ	0%	**วิตามินบี 1**	0%
วิตามินบี 2	0%	**แคลเซียม**	0%
เหล็ก	2%		

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้รับประทานต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป **(Thai RDI)** โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2400	มก.

พลังงานกิโลแคลอรี ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น
รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-QP-24-01-020-R01(03/01/61)P2/3-SS

วันที่ออก : 03 กรกฎาคม 2561
เลขที่รายงาน : TRSS61/17368
หน้า : 3/3

รายละเอียดตัวอย่าง : ข้าวขาวเจ๊กชัยนาท (ข้าวสาร)
Net Weight : 1000 g. ; Serving Size : 50 g.
รหัสตัวอย่าง : SS61/06038-001

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง
ควรแบ่งกิน 20 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
3600	0	10	80
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*180%	*0%	*15%	*3%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น
รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-QP-24-01-020-R01(03/01/61)P3/3-SS

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.
สาขาสมุทรสาคร : 23/13 หมู่ 8 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000 ประเทศไทย
Samutsakhon Branch : 23/13 Moo 8, Khokkham, Muang, Samutsakhon 74000 Thailand
Tel. (66) 0 3481 0881-83 Fax. (66) 0 3481 0884
http://www.centrallabthai.com

Central Lab
Safety Food Service

วันที่ออก : 03 กรกฎาคม 2561
เลขที่รายงาน : TRSS61/17369
หน้า : 1/3

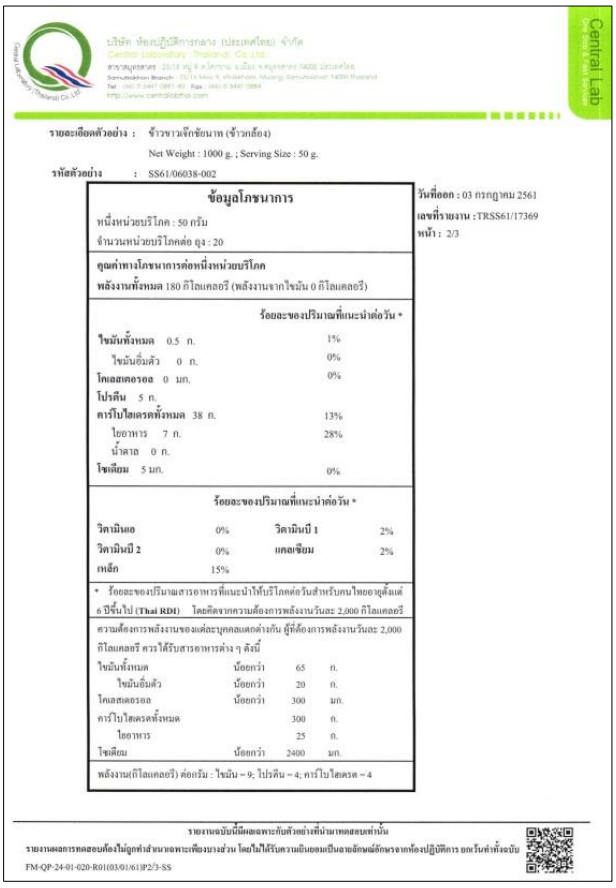
ใบรายงานผลการทดสอบ

ชื่อและที่อยู่ลูกค้า	ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท ต.เขาท่าพระ อ.เมืองชัยนาท จ.ชัยนาท 17000
รายละเอียดตัวอย่าง	ข้าวขาวเจ๊กชัยนาท (ข้าวกล้อง) Net Weight : 1000 g. ; Serving Size : 50 g.
รหัสตัวอย่าง	SS61/06038-002
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	ภาชนะบรรจุ : ถุงพลาสติก ปิดสนิท, จำนวน : 1 ถุง, น้ำหนัก/ปริมาตร : 1.0 กิโลกรัม. อุณหภูมิ : อุณหภูมิห้อง, สภาพตัวอย่างปกติ
วันที่รับตัวอย่าง	12 มิถุนายน 2561
วันที่ทดสอบ	12 มิถุนายน 2561 - 02 กรกฎาคม 2561

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ต่อ 100 กรัม	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด (กิโลแคลอรี)	356.17	180.00	-	Compendium of method for food Analysis (2003), C2
พลังงานจากไขมัน (กิโลแคลอรี)	12.69	0.00	-	Compendium of method for food Analysis (2003), C2
ไขมันทั้งหมด (ก.)	1.41	0.50	1	In-house method based on AOAC (2012),C35.94K.15
ไขมันอิ่มตัว (ก.)	0.48	0.00	0	In-house method based on Compendium of method for food Analysis(2003),p2-33 to 2-36
โคเลสเตอรอล (มก.)	ไม่พบ	0.00	0	In-house method based on AOAC (2012),C45,994.10
โปรตีน (ก.) (%N x 6.25)	9.78	5.00	-	In-house method based on AOAC (2012),C39,981.10
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (ก.)	76.09	38.00	13	Compendium of method for food Analysis (2003), C2
ใยอาหาร (ก.)	14.59	7.00	28	In house method based on AOAC (2012) 985.29
น้ำตาล (ก.)	0.62	0.00	-	Compendium of method for food analysis (2003), C2, p84-86
โซเดียม (มก.)	10.41	5.00	0	In-house method based on AOAC (2012) 984.27 by ICP-OES
วิตามินเอ (มคก.)	ไม่พบ	(0.00)	0	Compendium of method for food analysis (2003), p2-95 to p2-98
วิตามินบี 1 (มก.)	0.085	(0.04)	2	In-house method based on AOAC (2012),C45,942.23
วิตามินบี 2 (มก.)	ไม่พบ	(0.00)	0	In-house method based on J. Agric food chem. (1984), 32 p1326-1331
แคลเซียม (มก.)	37.68	(18.84)	2	In-house method based on AOAC (2012) 984.27 by ICP-OES
เหล็ก (มก.)	3.85	(1.92)	15	In-house method based on AOAC (2012) 984.27 by ICP-OES
เถ้า (ก.)	4.90	-	-	In-house method based on AOAC (2012) , C35, 938.08
ความชื้น (ก.)	7.82	-	-	In-house method based on AOAC (2012),C39,950.46 (B)

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น
รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-QP-24-01-020-R01(03/01/61)P1/3-SS



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.
สาขาสมุทรสาคร : 23/13 หมู่ 8 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000 ประเทศไทย
Samutsakhon Branch : 23/13 Moo 8, Khokkham, Muang, Samutsakhon 74000 Thailand
Tel. (66) 0 3481 0881-83 Fax. (66) 0 3481 0884
http://www.centrallabthai.com

Central Lab
Safety Food Service

รายละเอียดตัวอย่าง : ข้าวขาวเจ๊กชัยนาท (ข้าวกล้อง)
Net Weight : 1000 g. ; Serving Size : 50 g.
รหัสตัวอย่าง : SS61/06038-002

วันที่ออก : 03 กรกฎาคม 2561
เลขที่รายงาน : TRSS61/17369
หน้า : 2/3

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 50 กรัม
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ถุง : 20

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด 180 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)

	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.	1%
ไขมันอิ่มตัว 0 ก.	0%
โคเลสเตอรอล 0 มก.	0%
โปรตีน 5 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 38 ก.	13%
ใยอาหาร 7 ก.	28%
น้ำตาล 0 ก.	
โซเดียม 5 มก.	0%

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
วิตามินเอ	0%	**วิตามินบี 1**	2%
วิตามินบี 2	0%	**แคลเซียม**	2%
เหล็ก	15%		

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (**Thai RDI**) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2400	มก.

พลังงาน(กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น
รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-QP-24-01-020-R01(03/01/61)P2/3-SS

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.
สาขาสมุทรสาคร : 23/13 หมู่ 8 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000 ประเทศไทย
Samutsakhon Branch : 23/13 Moo 8, Khokkham, Muang, Samutsakhon 74000 Thailand
Tel. (66) 0 3481 0881-83 Fax. (66) 0 3481 0884
http://www.centrallabthai.com

Central Lab
Safety Food Service

วันที่ออก : 03 กรกฎาคม 2561
เลขที่รายงาน : TRSS61/17369
หน้า : 3/3

รายละเอียดตัวอย่าง : ข้าวขาวเจ๊กชัยนาท (ข้าวกล้อง)
Net Weight : 1000 g. ; Serving Size : 50 g.
รหัสตัวอย่าง : SS61/06038-002

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง
ควรแบ่งกิน 20 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
3600 กิโลแคลอรี	6 กรัม	10 กรัม	100 มิลลิกรัม
*180%	*9%	*15%	*4%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

อนุมัติผลโดย
(นางสาวรัมภา ศรีวงศ์)
ลงนามแทนผู้มีอำนาจลงนามในใบรับรองการปฏิบัติการ
สาขา สมุทรสาคร
CERTIFIED

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่นำมาทดสอบเท่านั้น
รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
FM-QP-24-01-020-R01(03/01/61)P3/3-SS

ลักษณะประจำพันธุ์ของข้าวขาวเจ๊กชัยนาท

<u>คุณลักษณะทั่วไป</u>

“ขาวเจ๊ก” เป็นพืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวเจ้านาปีไวต่อช่วงแสง ออกดอกวันที่ ๑๘ ตุลาคม ของทุกปี ผลผลิตเฉลี่ย ๕๒๘ กิโลกรัมต่อไร่ ที่ความชื้น ๑๔ เปอร์เซ็นต์ มีความสูงจากโคนต้นถึงปลายรวง ๑๖๘ เซนติเมตร ทรงกอมีลักษณะตั้งตรง ปล้องมีสีเขียว ลำต้นแข็งและไม่ล้มง่าย ในส่วนของใบมีสีเขียว ไม่มีขน กาบใบมีสีเขียว เมื่อถึงระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยาจะค่อยๆ เปลี่ยนสี และกลายเป็นสีฟางในที่สุด สำหรับเมล็ดข้าว เมื่อถึงระยะเก็บเกี่ยวจะมีเปลือกสีฟาง ขนาดเมล็ดค่อนข้างใหญ่ ในลักษณะเรียวและยาว ที่เปลือกเมล็ดไม่มีขน มีกลีบรองดอกสีขาว ขนาดเมล็ดข้าวเปลือกยาว ๑๐.๓๕ มิลลิเมตร กว้าง ๒.๘๘ มิลลิเมตร หนา ๒.๒๐ มิลลิเมตร เมื่อนำเมล็ดข้าวเปลือกมาทำการกะเทาะจะได้เมล็ดข้าวกล้องที่มีสีขาว ขนาดเมล็ดข้าวกล้องยาว ๘.๐๙ มิลลิเมตร กว้าง ๒.๓๕ มิลลิเมตร หนา ๑.๘๗ มิลลิเมตร น้ำหนัก ๑,๐๐๐ เมล็ดเท่ากับ ๓๖.๒ กรัม และน้ำหนักข้าวเปลือกต่อถัง เท่ากับ ๑๐.๓๕ กิโลกรัม ส่วนปฏิกิริยาของพันธุ์ข้าวต่อเชื้อสาเหตุ โรคไหม้และโรคขอบใบแห้ง อยู่ในระดับค่อนข้างอ่อนแอ พื้นที่แนะนำ ได้แก่ พื้นที่นาอาศัยน้ำฝนในเขตภาคเหนือตอนล่าง และภาคกลาง โดยเฉพาะพื้นที่ลุ่มที่เกิดปัญหาน้ำหลากในฤดูฝน

<u>คุณลักษณะเด่นพิเศษ</u>

“ขาวเจ๊ก” เป็นข้าวเจ้านาปีที่มีเมล็ดค่อนข้างยาว ใหญ่ และอ้วน ที่สำคัญสีของเปลือกเมล็ดเป็นสีฟางอ่อนค่อนข้างสวย ซึ่งเป็นลักษณะเป็นที่นิยมของเกษตรกร รวมทั้ง ลักษณะของต้นที่สูง ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย ทำให้สามารถทนต่อน้ำหลากฤดูนาปีในช่วงที่มีฝนตกชุกได้ดี และได้ผลผลิตเป็นที่น่าพอใจ นอกจากนี้ “ขาวเจ๊ก” ยังเป็นข้าวที่มีรสชาติอร่อย มีท้องไข่น้อย โดยคุณภาพทางเคมี จัดเป็นข้าวอมิโลสต่ำ คือ ๑๘.๑๖ เปอร์เซ็นต์ ความคงตัวของแป้งสุกอยู่ในระดับอ่อน อุณหภูมิแป้งสุกต่ำ การยืดตัวของเมล็ดข้าวสุก ๑.๙๓ เท่า ข้าวเมื่อหุงสุกแล้ว อ่อนนุ่มกำลังดี และมีกลิ่นหอม จากการสอบถามจากเกษตรกรผู้ปลูกพบว่า ข้าวพันธุ์นี้เมื่อรับประทานแล้วจะอยู่ท้องและมีแรงทำงานมากกว่าขาวดอกมะลิ ๑๐๕ และที่สำคัญในการหุงใช้ปริมาณข้าวน้อยกว่า เพราะเมื่อข้าวหุงสุกแล้วจะขึ้นหม้อ หรือได้ปริมาณข้าวสุกมากกว่า ซึ่งทำให้เพียงพอต่อการบริโภคกันภายในครอบครัว

<u>ลักษณะเด่น</u>

๑. ให้ผลผลิตเฉลี่ย ๕๐๗ กิโลกรัมต่อไร่ สูงกว่าข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ (๔๖๘ กิโลกรัมต่อไร่) ประมาณ ๘ เปอร์เซ็นต์

๒. ปริมาณอมิโลสต่ำ (๑๘.๑๖ เปอร์เซ็นต์) เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกจะนุ่มเหนียว

๓. มีกลิ่นหอม

***แหล่งที่มาของข้อมูล : ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท กรมการข้าว ; http://cnt-rrc.ricethailand.go.th/index.php/๒๐๑๖-๐๔-๒๒-๐๒-๕๘-๑๑ ; เข้าถึงเมื่อวันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๓

ผู้เพาะพันธุ์ ข้าวขาวเจ๊กชัยนาท (ภาครัฐ/เอกชน)

ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท

ที่ตั้ง เลขที่ ๑๑๖ หมู่ที่ ๒ ถนนพหลโยธิน ตำบลเขาท่าพระ อำเภอเมืองชัยนาท จังหวัดชัยนาท ๑๗๐๐๐

โทรศัพท์/โทรสาร: ๐-๕๖๐๑-๙๗๗๑

E-mail: cnt_rrc@rice.mail.go.th

พิกัด GPS ๑๕ องศา ๑๑ ลิปดา ๕๔.๑ ฟิลิปดา เหนือ ๑๐๐ องศา ๐๘ ลิปดา ๒๒.๘ ฟิลิปดา ตะวันออก ๑๕.๑๙๘๓๖๑, ๑๐๐.๑๓๙๖๖๗