

## ชนิดของพันธุ์ข้าว

### การแบ่งพันธุ์ข้าวตามการตอบสนองต่อช่วงแสง

#### พันธุ์ข้าวไวต่อแสง (Photoperiod Sensitive Varieties)

เป็นพันธุ์ข้าวที่ต้องการช่วงแสง หรือช่วงเวลากลางวันสั้นเพื่อเปลี่ยนการเจริญเติบโตของลำต้นและใบมาเป็นการเจริญทางการสืบพันธุ์เพื่อสร้างช่อดอกและเมล็ด โดยข้าวจะสร้างช่อดอกเมื่อช่วงแสงสั้นกว่า 12 ชั่วโมง เช่น ข้าวดอกมะลิ105, กข15, ข้าวเจ้าหอมพิษณุโลก1, กข45

#### พันธุ์ข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง (Insensitive Varieties)

เป็นพันธุ์ข้าวที่ช่วงแสงไม่มีอิทธิพลต่อการสร้างช่อดอก พันธุ์ข้าวนี้จะออกดอกและเก็บเกี่ยว ตามอายุของแต่ละพันธุ์ค่อนข้างแน่นอน แบ่งเป็นข้าวพันธุ์เบา พันธุ์กลาง พันธุ์หนัก ซึ่งเกิดจากอุณหภูมิสะสมซึ่งแต่ละสายพันธุ์มีความต้องการไม่เท่ากัน เช่น ข้าวปทุมธานี1, ข้าวเจ้าหอมคลองหลวง1, ข้าวเจ้าหอมสุพรรณบุรี, ข้าว กข 33, สุรินทร์1

### การแบ่งพันธุ์ข้าวตามนิเวศการปลูกข้าว



**ข้าวไร่** เป็นข้าวที่มีการปลูกแบบพืชไร่ ไม่มีน้ำขัง ไม่มีคันนาเก็บกักน้ำในพื้นที่ปลูกตลอดระยะเวลาเจริญเติบโตของข้าว มักอาศัยน้ำฝน และเป็นที่ดอน

**ข้าวนาสวนน้ำฝน** เป็นข้าวที่ปลูกในสภาพที่มีน้ำขัง มีคันทนาสำหรับเก็บกักน้ำ อาศัยน้ำฝนในการเจริญเติบโตของข้าว ระดับน้ำไม่สูงกว่า 50 เซนติเมตร

**ข้าวนาสวนนาชลประทาน** ปลูกในสภาพมีน้ำขัง สามารถควบคุมระดับน้ำได้



**ข้าวน้ำลึกและข้าวขึ้นน้ำ** เป็นข้าวที่ปลูกในสภาพพื้นที่ซึ่งระดับน้ำสูงตั้งแต่ 50 เซนติเมตรขึ้นไป จนถึงระดับไม่เกิน 100 เซนติเมตร เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 เดือน เรียกว่าข้าวน้ำลึก ส่วนข้าวที่ปลูกในพื้นที่ที่มีระดับลึกมากกว่า 100 เซนติเมตร โดยที่ความสูงของต้นข้าวสามารถเปลี่ยนแปลงตามระดับน้ำเรียกว่า ข้าวขึ้นน้ำ

#### **การแบ่งพันธุ์ข้าวตามคุณภาพเมล็ดข้าวทางเคมี (Chemical Quality of Rice)**

ปริมาณอมิโลส (Apparent amylose - content)

ข้าวอมิโลสต่ำ เป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลส 10 - 19% เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกจะนุ่มเหนียว ได้แก่ข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105, กข15, กข21, ปทุมธานี 1, ข้าวเจ้าหอมคลองหลวง 1, ข้าวเจ้าหอมสุพรรณบุรี, และข้าวสังข์หยดพัทลุง ฯลฯ

ข้าวอมิโลสปานกลาง เป็นข้าวที่มีอมิโลส 20 - 25% เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกค่อนข้างนุ่มเหนียวเล็กน้อย ได้แก่ ข้าวพันธุ์กข7, กข23, สุพรรณบุรี 60, ขาวปากหม้อ, ขาวตาแห้ง 17, สุพรรณบุรี 2, เล็บบกปัตตานี

ข้าวอมิโลสสูง เป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลส มากกว่า 25% เมื่อหุงต้มลักษณะข้าวสุกจะร่วนค่อนข้างแข็ง ได้แก่ ข้าวพันธุ์ นางพญา 132, กู้เมืองหลวง, แก่นจันทร์, กันดั่ง, ฉะเชิงพัทลุง, ชัยนาท 1, กข5, กข1, กข13, ลูก

แดงปัตตานี, ปทุมธานี 60, สุพรรณบุรี 1, สุพรรณบุรี 90

การแบ่งพันธุ์ข้าวตามการตลาดสินค้าเกษตร

ประเภทของข้าว	การตอบสนองต่อช่วงแสง	
	ไวแสง	ไม่ไวแสง
1. ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ105 (ขาวดอกมะลิ105)	
2. ข้าวหอมไทย	กข15, ข้าวเจ้าหอมพิษณุโลก1, กข45	ข้าวปทุมธานี1, ข้าวเจ้าหอมคลองหลวง1, ข้าวเจ้าหอมสุพรรณบุรี
3. ข้าวเจ้า		
3.1 ข้าวเจ้าพื้นนุ่ม	กข45, กข59, พิษณุโลก60-1	กข21, กข39
3.2 ข้าวเจ้าพื้นแข็ง	แจ็กเซย1, ขาวกอเดี่ยว 35, เหลืองประทิว 123, กข5, กข35(รังสิต 80), ชุมแพ 60	กข22, สกลนคร, อาร์258
4. ข้าวเหนียว	กข6, กข16, กข18, กข20, ขาวโป่งไคร้	กข22, สกลนคร, อาร์258
5. ข้าวตลาดเฉพาะ	ข้าว กข 43 เป็นข้าวที่มีดัชนีค่าดัชนีน้ำตาลระดับต่ำถึงปานกลาง เหมาะสำหรับ ผู้รักสุขภาพ	
	ข้าวอินทรีย์ เป็นข้าวที่ได้จากการผลิตแบบอินทรีย์ โดยไม่ใช้สารเคมีหรือสารสังเคราะห์ รวมถึงปุ๋ยเคมีในทุกๆขั้นตอน ซึ่งสามารถใช้วัสดุจากธรรมชาติและสารสกัดจากธรรมชาติได้	
	ข้าวสี คือข้าวที่เยื่อหุ้มเมล็ดมีสีทางพันธุกรรม ข้าวลิ้มผิว สังกข์หยกพัทลุง ข้าวหอมแดง ข้าวหอมกุหลาบแดง ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวสีนิล ข้าวมันปู ข้าวไรซ์เบอร์รี่	

ที่มา: กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์