

NGHIÊN CỨU HOÀN THIỆN QUY TRÌNH SẢN XUẤT CƠM GẠO TƯƠI ĂN LIỀN

● NGUYỄN HOÀNG ANH - DƯƠNG THỊ HỒNG PHƯỢNG
- VÕ THỊ HỒNG NHUNG - NGUYỄN THỊ LOAN - CHUNG NGUYỄN BÍCH TRÂM

TÓM TẮT:

Hiện nay, cơm gạo tươi ăn liền được sản xuất nhiều ở Hàn Quốc nhưng là sản phẩm vẫn còn mới lạ trên thị trường Việt Nam, trong khi Việt Nam có thế mạnh về sản xuất lúa gạo với chất lượng tốt để sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ gạo. Do đó cần thiết nghiên cứu sản quy trình xuất cơm gạo tươi ăn liền nhằm đa dạng hóa sản phẩm lúa gạo Việt Nam, đáp ứng nhu cầu tiết kiệm thời gian trong việc chế biến thức ăn. Kết quả nghiên cứu cho thấy: nguyên liệu lựa chọn là lúa Đài Thơm 8, vụ mùa Đông Xuân năm 2021 được trồng ở tỉnh Tiền Giang; được xay tách vỏ trấu tại khoảng cách giữa 2 trục rulo 0,1cm; thời gian xát gạo 80 giây; hấp 35 phút; cơm được sấy ở 55°C trong 160 phút và hoàn nguyên với tỷ lệ (1 cơm: 3 nước) trong 6 phút bằng Microwave công suất 350W.

Từ khóa: lúa, gạo tươi, hấp, hoàn nguyên, cơm gạo tươi ăn liền.

1. Đặt vấn đề

Cây lúa trồng thuộc loài *Oryza sativa* là cây thân thảo sinh sống hằng năm [1]. Lúa là cây lương thực quan trọng nhất của nước ta và đặc biệt là ở đồng bằng sông Cửu Long. Việt Nam tham gia vào thị trường lúa gạo quốc tế với sản lượng gạo xuất khẩu hàng năm đứng thứ 2 trên nhất thế giới. Ngoài cơm ra, gạo còn dùng để chế biến nhiều loại bánh truyền thống, làm môi trường để nuôi cấy nấm khuẩn, men, cơm mẻ,... Gạo còn dùng để chưng cất rượu, cồn [2]. Gạo có giá trị dinh dưỡng cao, gồm có: tinh bột, đường, xơ, đạm, béo, vitamin cũng như khoáng chất [3]. Gạo và các sản phẩm từ gạo làm giảm mức lipoprotein mật độ thấp, giảm cholesterol, giảm huyết áp và ngăn ngừa ung thư đại trực tràng [4]. Do đó, việc nghiên cứu sản phẩm

cơm gạo tươi ăn liền là điều cần thiết trong điều kiện xã hội phát triển như hiện nay.

2. Nguyên liệu và phương pháp nghiên cứu

2.1. Nguyên liệu

Giống lúa Đài Thơm 8 được Công ty CP Giống cây trồng miền Nam nghiên cứu, lai tạo và được công nhận chính thức, chọn làm nguyên liệu để nghiên cứu vào tháng 4/2017.

2.2. Phương pháp bố trí thí nghiệm

2.2.1. Khảo sát phương pháp xay tách vỏ trấu

Cân 100g mẫu lúa đã tách tạp chất, tiến hành xay bằng máy tách vỏ trấu Sunshine R108 - Ấn Độ tại các khoảng cách giữa 2 trục rulo lần lượt là 0,05cm; 0,1cm; 0,15cm. Chỉ tiêu đánh giá: tỷ lệ gạo lật, tỷ lệ tấm và tỷ lệ thóc sót. Thí nghiệm được bố trí với 1 yếu tố và lặp lại 3 lần.

2.2.2. Khảo sát phương pháp xát gạo tách cám

Cân 100g mẫu gạo lật và tiến hành xát cám ở các thời gian lần lượt: 20 giây, 40 giây, 60 giây, 80 giây, 100 giây. Chỉ tiêu đánh giá: tỷ lệ cám còn lại trên gạo. Thí nghiệm được bố trí 1 yếu tố và lặp lại 3 lần.

2.2.3. Khảo sát phương pháp hồ hóa tinh bột gạo tươi

Cân 100g mẫu gạo sau khi xát, ngâm 20 phút và hấp ở thời gian: 25 phút, 35 phút, 45 phút, 55 phút. Chỉ tiêu đánh giá: độ trương nở (chiều dài, chiều rộng của hạt cơm gạo tươi), độ ẩm. Thí nghiệm được bố trí 1 yếu tố và lặp lại 3 lần.

2.2.4. Khảo sát thời gian và nhiệt độ sấy cơm gạo tươi

Cân 100g cơm sau khi hấp, tiến hành sấy ở nhiệt độ: 45°C, 55°C, 65°C với thời gian: 120 phút, 140 phút, 160 phút, 180 phút. Chỉ tiêu đánh giá: độ ẩm, tỷ lệ gãy của cơm gạo tươi sau sấy. Thí nghiệm được bố trí 2 yếu tố và lặp lại 3 lần.

2.2.5. Khảo sát chế độ hoàn nguyên cơm gạo tươi sau khi sấy

Cân 20g cơm sau khi sấy, tiến hành hoàn nguyên cơm gạo tươi với tỷ lệ (cơm sấy: nước) là 1:2, 1:3, 1:4 trong thời gian: 5 phút, 6 phút, 7 phút, 8 phút. Chỉ tiêu đánh giá: độ trương nở, độ ẩm của cơm gạo tươi sau hoàn nguyên. Thí nghiệm được bố trí 2 yếu tố và lặp lại 3 lần.

2.3. Các phương pháp phân tích

- Xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí (ISO 4833-1:2013); Xác định Coliforms (ISO 4832:2006); Xác định Escherichia Coli (ISO 16649-3:2015); Xác định tổng số bào tử nấm men-nấm mốc (ISO 21527-2:2008); Phương pháp cảm quan: phép thử cho điểm [5].

2.4. Phương pháp xử lý số liệu

Sử dụng phần mềm Microsoft excel 2010 và Minitab 20 để xử lý phân tích thống kê số liệu thí nghiệm và đánh giá sự khác biệt giữa các mẫu.

3. Kết quả và thảo luận

3.1. Khảo sát phương pháp xay tách vỏ trấu

Lúa Đài Thơm 8 được tách tạp chất và xay tại Phòng thí nghiệm Khoa Công nghệ Thực phẩm.

Qua kết quả Bảng 1 cho thấy tỷ lệ tấm, tỷ lệ gạo lật và tỷ lệ thóc sót có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê ở mức tin cậy 95%. Tỷ lệ tấm cao nhất ở khoảng cách trục rulo 0,05 cm (5,50%) và

Bảng 1. Kết quả khảo sát khoảng cách 2 trục rulo để tách vỏ trấu

STT	Khoảng cách giữa 2 trục rulo (cm)	Tỷ lệ tấm (%)	Tỷ lệ gạo lật (%)	Tỷ lệ thóc sót (%)
1	0,05	5,50 ^a	73,48 ^a	1,45 ^a
2	0,10	3,96 ^b	74,95 ^b	2,75 ^b
3	0,15	2,40 ^c	68,57 ^c	13,59 ^c

hạt gạo lật được bao bọc bởi lớp vỏ trấu với tác dụng lực kéo, nén sinh ra bởi 2 trục rulo chuyển động ngược chiều, vận tốc khác nhau sẽ tách hạt gạo lật ra khỏi lớp vỏ trấu. Do khoảng cách giữa 2 trục rulo (0,05cm) rất nhỏ so với chiều rộng hạt lúa (0,17cm) tạo áp lực lớn, nên hạt gạo bị gãy. Tỷ lệ thu hồi gạo lật cao nhất ở khoảng cách trục rulo 0,1cm (74,95%) và thấp nhất ở khoảng cách 2 trục 0,15cm (68,57%). Tỷ lệ thóc sót cao nhất ở khoảng cách 2 trục 0,15cm (13,59%) do ở khoảng cách này hạt lúa không tiếp xúc nhiều với trục rulo, đồng thời lực nén, kéo sẽ không tác dụng mạnh lên hạt lúa làm lớp vỏ trấu không tách ra. Khoảng cách 2 trục rulo phù hợp nhất để xay lúa là 0,1cm cho tỉ lệ thu hồi: gạo lật (74,95%), tấm (3,96%), thóc sót (2,75%).

3.2. Khảo sát phương pháp xát gạo tách cám

Gạo lật sau khi được tách vỏ trấu, được xát cám trong thiết bị xát ở các thời gian khác nhau.

Theo kết quả Bảng 2 cho thấy, tỷ lệ cám còn trên gạo có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê. Tỷ lệ cám còn lại trên gạo cao nhất tại thời gian lưu gạo trong máy xát 20 giây (81,02%). Tỷ lệ cám còn lại trên gạo thấp nhất tại thời gian lưu gạo

Bảng 2. Kết quả khảo sát thời gian lưu gạo lật trong thiết bị xát

STT	Thời gian xát gạo (giây)	Tỷ lệ cám còn trên gạo (%)	Tỷ lệ cám thu được (%)
1	20	81,02 ^a	18,98 ^a
2	40	75,72 ^b	24,28 ^b
3	60	71,77 ^c	28,23 ^c
4	80	57,36 ^d	42,63 ^d
5	100	49,62 ^e	50,38 ^e

trong máy xát 100 giây (49,62%), vì thời gian ma sát giữa gạo với mặt đá của thiết bị xát trắng gạo càng lâu, lượng cám bị bóc đi càng lớn. Theo khảo sát tại 3 cơ sở sản xuất và kinh doanh gạo tươi (Xuân Hòa Organic tại Hà Nội, Vita Mart tại Đà Nẵng và Organica tại Tp. Hồ Chí Minh) thì mức độ xát gạo được tiêu thụ nhiều nhất 50% - 70%, nên chọn thời gian xát gạo 80 giây để thu được gạo tươi có tỷ lệ cám còn trên gạo 57,36%.

3.3. Khảo sát phương pháp hồ hóa tinh bột gạo tươi

Gạo tươi sau khi được xát, được ngâm trong 20 phút và hấp ở các mức thời gian: 25 phút, 35 phút, 45 phút, 55 phút.

Bảng 3. Kết quả phân tích độ trương nở, độ ẩm cơm gạo tươi trong quá trình hấp

STT	Thời gian hấp (phút)	Độ trương nở (%)	Độ ẩm (%)
1	25	1,25 ^b	58,98 ^c
2	35	1,29 ^a	70,68 ^b
3	45	1,32 ^a	71,46 ^b
4	55	1,32 ^a	75,96 ^a

Theo kết quả ở Bảng 3, cho thấy độ trương nở của gạo ở thời gian hấp 25 phút có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê với 3 mức thời gian hấp còn lại. Độ trương nở ở thời gian hấp 25 phút thấp nhất (1,25%) và độ trương nở ở thời gian hấp 45 phút, 55 phút cao nhất (1,32%), vì thể tích hạt gạo tăng do hấp thụ nước, tinh bột được hồ hóa làm cho hạt trương phồng lên, thời gian hấp dài thì gạo tiếp

xúc nhiều với nước nên độ trương nở tăng lên [6]. Độ ẩm cơm gạo tươi hấp trong thời gian 35 phút, 45 phút không có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê với 2 mức thời gian còn lại. Độ ẩm cao nhất ở thời gian hấp 55 phút (75,96%), vì lúc này gạo hút nước nhiều, nên độ ẩm tăng làm phá vỡ cấu trúc hạt, cơm bị nhão. Vì thế, thời gian hấp 35 phút là thích hợp để tiết kiệm thời gian, cơm có độ ẩm và độ trương nở đạt yêu cầu.

3.4. Khảo sát thời gian và nhiệt độ sấy cơm gạo tươi

Cơm gạo tươi sau khi hấp được cấp đông ở nhiệt độ -20°C trong 12 giờ, sau đó rã đông trong 2 giờ và tiến hành sấy [7], [8]. Để sản phẩm phù hợp với việc bảo quản và hạn chế sự phát triển của vi sinh vật thì độ ẩm của cơm gạo tươi sau khi sấy đạt 12% - 14% [9].

Theo kết quả Bảng 4 cho thấy, độ ẩm và tỷ lệ gãy của cơm sau sấy có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê với các mức thời gian và nhiệt độ. Ở cùng thời gian, khi tăng nhiệt độ sấy thì độ ẩm giảm do lượng nước bay hơi thoát ra khỏi nguyên liệu. Để cơm sấy đạt yêu cầu bảo quản chọn sấy ở 55°C trong 160 phút. Tỷ lệ gãy nhiều nhất (41,32%) sấy ở 65°C trong 180 phút. Tỷ lệ gãy ít nhất ở sấy ở 45°C trong 120 phút (12,77%). Nguyên nhân do nhiệt độ sấy càng cao, tốc độ sấy càng nhanh [10], quá trình bay hơi nước nhanh khiến hạt khô nhanh trên bề mặt bên ngoài nhưng nước bên trong chưa thoát ra kịp làm cấu trúc hạt bị gãy vỡ. Kết quả ở sấy 55°C trong 160 phút được chọn để sấy cơm đạt độ ẩm 12,02% phù hợp để bảo quản, nếu độ ẩm lớn hơn 14% thì vi sinh vật

Bảng 4. Kết quả phân tích độ ẩm, tỷ lệ gãy của cơm gạo tươi sau khi sấy

STT	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)									
		120		140		160		180			
		Độ ẩm (%)	Tỷ lệ gãy (%)	Độ ẩm (%)	Tỷ lệ gãy (%)	Độ ẩm (%)	Tỷ lệ gãy (%)	Độ ẩm (%)	Tỷ lệ gãy (%)	Độ ẩm (%)	Tỷ lệ gãy (%)
1	45	36,82	12,77	33,12	15,92	26,46	18,53	19,93	20,20	28,71 ^a	16,73 ^c
2	55	19,70	17,07	14,95	19,10	12,02	20,87	9,59	25,01	13,82 ^b	20,41 ^b
3	65	9,20	28,70	6,78	31,38	4,33	36,82	3,99	41,32	5,90 ^c	34,38 ^a
		20,37 ^a	18,96 ^d	16,61 ^b	21,66 ^c	12,70 ^c	24,80 ^b	10,15 ^d	28,17 ^a		

phát triển, còn độ ẩm dưới 12% thì gạo gãy nhiều làm tốn chi phí, năng lượng sấy.

3.5. Khảo sát chế độ hoàn nguyên cơm gạo tươi sau khi sấy

Cơm gạo tươi sau khi sấy được bảo quản trong túi hút chân không. Người tiêu dùng cần hoàn nguyên sản phẩm trước khi sử dụng.

Qua Bảng 5 cho thấy, tỷ lệ (1 cơm sấy: 2 nước) có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê giữa các thời gian hoàn nguyên về chỉ tiêu độ ẩm, độ trương nở. Về độ ẩm, không có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê tỷ lệ (1 cơm sấy: 3 nước) giữa thời gian 6 phút, 7 phút và tỷ lệ (1 cơm sấy: 4 nước) giữa thời gian 7 phút, 8 phút với hai mức thời gian còn lại. Độ ẩm của cơm hoàn nguyên có xu hướng giảm do vi sóng trong Microwave làm các phân tử nước chuyển động, va chạm sinh ra nhiệt, khi hoàn nguyên với thời gian càng lâu thì phần nhiệt trong cơm sẽ khiến nước bốc hơi, độ ẩm giảm. Về độ trương nở của cơm hoàn nguyên có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê ở tỷ lệ (1 cơm sấy: 3 nước) giữa thời gian hoàn nguyên 5 phút so với các mức thời gian hoàn nguyên còn lại và ở tỷ lệ (1 cơm sấy: 4 nước) giữa thời gian hoàn nguyên 8 phút so với các mức thời gian hoàn nguyên còn

lại. Độ trương nở nhiều nhất ở tỷ lệ (1 cơm sấy: 4 nước) trong 5 phút vì ở tỷ lệ này lượng nước để hoàn nguyên nhiều nên cơm sẽ hút nước và trương nở, nhưng thời gian hoàn nguyên 5 phút chưa đủ để lượng nước mà cơm hấp thụ kịp thoát ra, nên cơm sẽ bị nhão.

Điểm đánh giá cảm quan ở Bảng 6 cho thấy, tỷ lệ (1 cơm sấy: 3 nước) trong 6 phút có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê so với tỷ lệ (1 cơm sấy: 2 nước) trong 5 phút về chỉ tiêu độ mềm và không có sự khác biệt đối với chỉ tiêu màu sắc, mùi, vị giữa 3 tỷ lệ (cơm sấy: nước) qua các mốc thời gian. Về chỉ tiêu độ khô ráo có sự khác biệt theo ý nghĩa thống kê ở tỷ lệ (1 cơm sấy: 4 nước) trong 7 phút với 2 mức còn lại. Như vậy, tỷ lệ (1 cơm sấy: 3 nước) trong 6 phút có điểm đánh giá chung cao nhất (6,28) được chọn để hoàn nguyên cơm gạo tươi ăn liền.

3.6. Kết quả phân tích chất lượng sản phẩm

Sản phẩm cơm gạo tươi ăn liền sau khi hoàn nguyên đem phân tích chỉ tiêu chất lượng.

Theo kết quả của Bảng 7, các chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm cơm gạo tươi ăn liền phù hợp với Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong ngũ cốc và sản

Bảng 5. Kết quả phân tích độ ẩm, tỷ lệ gãy của cơm gạo tươi sau hoàn nguyên

STT	Thời gian (phút)	Độ ẩm (%)			Độ trương nở (%)		
		1:2	1:3	1:4	1:2	1:3	1:4
1	5	69,39 ^a	76,17 ^a	78,45 ^a	1.21 ^a	1.38 ^a	1.47 ^a
2	6	51,98 ^b	69,47 ^b	76,57 ^b	1.15 ^b	1.35 ^b	1.46 ^a
3	7	44,12 ^c	68,46 ^b	71,11 ^c	1.13 ^c	1.33 ^{bc}	1.46 ^a
4	8	34,61 ^d	59,07 ^c	70,16 ^c	1.10 ^d	1.33 ^c	1.41 ^c

Bảng 6. Kết quả đánh giá cảm quan cơm gạo tươi sau khi hoàn nguyên

STT	Tỷ lệ (cơm sấy: nước); thời gian	Màu sắc	Mùi	Vị	Độ mềm	Độ khô ráo	Đánh giá chung
1	1 cơm sấy: 2 nước; 5 phút	5,82 ^a	5,76 ^a	5,33 ^a	2,89 ^a	5,78 ^a	4,29 ^a
2	1 cơm sấy: 3 nước; 6 phút	6,00 ^a	5,38 ^a	5,83 ^a	5,56 ^b	5,39 ^a	6,28 ^b
3	1 cơm sấy: 4 nước; 7 phút	5,56 ^a	5,50 ^a	5,33 ^a	6,11 ^b	3,11 ^b	5,56 ^c

Bảng 7. Kết quả đánh giá chỉ tiêu sản phẩm

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Phương pháp thử
Chỉ tiêu vi sinh				
1	Coliforms	CFU/g	Không phát hiện	ISO 4832:2006(*)
2	Escherichia Coli	MPN/g	Không phát hiện	ISO 16649-3:2015(*)
3	Tổng số bào tử nấm men-nấm mốc	CFU/g	Không phát hiện	ISO 21527-2:2008(*)
4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	8,0x10 ¹	ISO 4833-1:2013(*)
Chỉ tiêu hóa lý				
5	Protein (Nx6.25)	%	6,73	Mod. AOAC 991.20 (*)
6	Carbohydrate	%	82,5	FDA Reg. 21 CFR 101.9

phẩm ngũ cốc. Ngoài ra, sản phẩm cơm gạo tẻ ăn liền có hàm lượng Protein 6,73% và hàm lượng Carbohydrate chiếm 82,5%.

4. Kết luận

Kết quả nghiên cứu hoàn thiện quy trình sản xuất cơm gạo tẻ ăn liền với nguyên liệu lúa Đài thơm 8 được xay bằng máy tách vỏ trấu tại khoảng cách giữa 2 trục rulo 0,1cm; thời gian xát cám trong 80 giây; gạo được ngâm 20 phút và hấp 35 phút;

cơm được sấy ở 55°C trong 160 phút; hoàn nguyên với tỷ lệ (1 cơm sấy : 3 nước) với thời gian 6 phút, trong Microwave công suất 350W. Sản phẩm sau khi đánh giá chỉ tiêu vi sinh thì không phát hiện Coliforms, Escherichia Coli, tổng số bào tử nấm men - nấm mốc và tổng số vi sinh vật hiếu khí là 8,0 x 10¹. Sản phẩm có hàm lượng protein đạt 6,73%; hàm lượng Carbohydrate đạt 82,5%. Sản phẩm phù hợp với Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. N. V. Hoan (2003). *Cây lúa và kỹ thuật thâm canh*. Nxb Nghệ An.
2. N. N. Đệ (2008). *Giáo trình cây lúa*. Trường Đại học Cần Thơ.
3. D. K. Verma and P. P. Srivastav. (2020). Bioactive compounds of rice (*Oryza sativa* L.): review on paradigm and its potential benefit in human health. *Trends in Food Science and Technology*, 97, 355-365.
4. A. Rohman, S. Helmiyati, M. Hapsari, and D. Larasati Setyaningrum. (2014). Rice in health and nutrition. *International Food Research Journal*, 21(1).
5. N. T. H. Thư (1996). *Kiểm nghiệm thực phẩm bằng phương pháp cảm quan*. Nxb Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội.
6. H. K. Anh (2008). *Hóa học thực phẩm*. Nxb Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội.
7. L. V. Hoàng, T. T. M. Hạnh (2007). *Tinh bột - Khai thác và Ứng dụng*. Nxb Đà Nẵng.
8. L. F. Rizk and H. A. Doss. (1995). Preparation of improved quick cooking rice. *Food/Nahrung*, 39(2), 124-131.
9. D. A. Smith, R. M. Rao, J. A. Liuzzo, and E. Champagne. (1985). Chemical treatment and process modification for producing improved quick-cooking rice. *Journal of Food Science*, 50(4), 926-931.
10. Q. Đình (1996). *Kỹ thuật sấy nhĩn*. Nxb Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội.

Ngày nhận bài: 7/11/2021

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 7/12/2021

Ngày chấp nhận đăng bài: 17/12/2021

Thông tin tác giả:

1. ThS. NGUYỄN HOÀNG ANH¹

2. DƯƠNG THỊ HỒNG PHƯỢNG²

3. VÕ THỊ HỒNG NHUNG²

4. NGUYỄN THỊ LOAN²

5. CHUNG NGUYỄN BÍCH TRÂM²

¹Giảng viên Khoa Công nghệ Thực phẩm

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh

²Sinh viên Khoa Công nghệ thực phẩm

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh

A RESEARCH ON THE PRODUCTION OF INSTANT FRESH RICE

● Master. **NGUYEN HOANG ANH¹**

● **DUONG THI HONG PHUONG²**

● **VO THI HONG NHUNG²**

● **NGUYEN THI LOAN³**

● **CHUNG NGUYEN BICH TRAM⁴**

¹Faculty of Food Science and Technology

Ho Chi Minh City University of Food Industry

²Student, Faculty of Food Science and Technology

Ho Chi Minh City University of Food Industry

ABSTRACT:

Although fresh instant rice products have been produced and consumed in some countries such as Korea, they have not yet available in Vietnam. Vietnam is one of the top rice producers in the world and Vietnam has strengths in producing high quality products from rice. It is necessary for Vietnam to study the production of instant fresh rice to diversify the country's rice products and to meet the demand of consumers. This research's results show that Dai Thom 8 rice which was grown in Tien Giang Province in the 2021 winter-spring crop is suitable for the production of instant fresh rice. The rice is milled by using a husking machine and the distance between the two rollers of this machine is 0.1 cm. The rice milling time is 80 seconds. The processed rice is soaked in water for 20 minutes, steamed for 35 minutes, then dried at 55°C for 160 minutes. It is reconstituted with the ratio of 1:3 (rice:water) for 6 minutes in a 350-Watt microwave.

Keywords: rice, fresh rice, steamed, reconstituted, fresh instant rice.