

บทที่ 4

การผลิตและการตลาดข้าวกล้องงอก

การศึกษาถึงการผลิตและการตลาดข้าวกล้องงอกในจังหวัดเชียงใหม่ ได้ทำการเก็บข้อมูลโดยรวบรวมข้อมูลทุกข้อมูมิ สํารวจ สัมภาษณ์และการสังเกตแล้วนำไปวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา มาอธิบายถึงสถานการณ์การผลิตและการตลาด ของข้าวกล้องงอกในจังหวัดเชียงใหม่

4.1 ข้าวกล้องงอก

ข้าวกล้อง คือ ข้าวที่สีเอาเปลือก (แกลบ) ออกโดยที่ยังมีจมูกข้าว และเยื่อหุ้มเมล็ดข้าว (รำ) อยู่ ข้าวกล้องจะมีสีน้ำตาลอ่อน ซึ่งจมูกข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดข้าวนี้มีคุณค่าอาหารที่มีประโยชน์ ความจริงมีข้าวกล้องมากมายที่ขายอยู่ในท้องตลาด สมัยก่อนชาวบ้านจะใช้วิธีตำด้วยมือเพื่อกระเทาะเปลือก จึงเรียกว่าข้าวซ้อมมือ สมัยใหม่ใช้เครื่องจักรทำ จึงเรียกว่า ข้าวกล้อง ปัจจุบันข้าวทุกชนิดจะผ่านขั้นตอนการขัดสีแล้ว ถ้าขัดจนขาวใสจะกลายเป็นข้าวขาว แต่ถ้าขัดบ้างเล็กน้อยยังเห็นเมล็ดข้าวเป็นสีน้ำตาลอยู่ หรือขัดมากขึ้นอีกชนิดหนึ่ง แต่เมล็ดข้าวยังคงเป็นสีน้ำตาลอยู่ จะเรียกกลุ่มนี้ว่า ข้าวกล้อง ซึ่งพันธุ์ข้าวที่ใช้ทำข้าวกล้องมีหลายพันธุ์ เช่น ข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมนิลดำ ข้าวมันปู เป็นต้น ซึ่งในข้าวกล้องมีสารอาหารที่สำคัญ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมันชนิดที่อิ่มตัว วิตามินบี1 วิตามินบี2 วิตามินบี3 วิตามินบี5 วิตามินอี กรดโฟลิก เหล็ก แคลเซียม แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส และซิลินียม นอกจากนี้ในข้าวกล้องงอกยังมีเส้นใยอาหารอีกด้วย (ศูนย์ธุรกิจอุตสาหกรรม, 2554)

ข้าวกล้องงอก คือ ข้าวกล้องที่ผ่านการแช่น้ำทำให้งอก ซึ่งส่วนที่งอกขึ้นมาเรียกว่า คัพภะหรือจมูกข้าว สาเหตุที่ต้องทำให้เกิดการงอกก่อนแล้วจึงนำมาหุงรับประทาน เนื่องจากมีการค้นพบว่า ในคัพภะของข้าว จะมีสารกาบา ซึ่งสารนี้คือ แกมมาอะมิโนบิวทิริกแอซิด (gamma aminobutyric acid, GABA) จัดอยู่ในกลุ่มโปรตีนที่ช่วยบำรุงเซลล์ประสาท ทั้งยังทำให้สมองเกิดการผ่อนคลายและทำให้อ่อนหลับสบาย ซึ่งในข้าวกล้องทั่วไปแม้ว่าจะยังไม่ผ่านกระบวนการทำให้งอก ก็มีสารอาหารมากมายหลายชนิด เช่น ใยอาหาร กรดโฟลิก กรดเพรูลิก วิตามินบี วิตามินอี และกาบา ซึ่งช่วยป้องกันโรคต่าง ๆ ได้ เช่น มะเร็ง เบาหวาน และช่วยในการควบคุมน้ำหนักตัว แต่เมื่อนำมาทำให้งอกจะทำให้ได้สารอาหารต่าง ๆ เหล่านี้มากขึ้น โดยเฉพาะสารกาบา ที่ได้มากกว่าข้าวกล้องงอกตามปกติถึง 15 เท่า สามารถป้องกันการทำให้ตาบอด ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคต้อกระจกและความทรงจำ(อัลไซเมอร์) ดังนั้นในต่างประเทศจึงได้นำสารกาบา มาใช้ในวงการแพทย์ เพื่อรักษาโรค

เกี่ยวกับระบบประสาทต่าง ๆ เช่น โรควิตกกังวล โรคนอนไม่หลับ โรคซึมเศร้า เป็นต้น นอกจากนี้การนำเมล็ดข้าวกล้องไปแช่น้ำเพื่อให้เกิดการงอก ยังทำให้เมล็ดข้าวมีความอ่อนนุ่มมากขึ้น รับประทานได้ง่ายขึ้น ในการหุงจึงไม่จำเป็นต้องผสมข้าวชนิดอื่นลงไปด้วย ถือเป็น การเพิ่มมูลค่าข้าว โดยอุตสาหกรรมกามาเป็นตัวหลัก (ศูนย์ธุรกิจอุตสาหกรรม, 2554)

พันธุ์ข้าวที่นิยมนำมาข้าวกล้องงอก คือ พันธุ์ข้าวขาว จำพวกข้าวกล้องหอมมะลิ 105 พันธุ์ข้าวสีแดง คือข้าวกล้องมันปู ข้าวกล้องหอมมะลิแดง และพันธุ์ข้าวสีดำ คือ ข้าวกล้องหอมนิล เป็นต้น (เดชา, 2550)

มีงานวิจัยที่ค้นพบว่า ในคัพภะข้าวข้าวมีกาบาสูงสุดในข้าวขาวดอกมะลิ 105 คือ 37.2 มิลลิกรัมต่อข้าว 100 กรัม ส่วนข้าวเหนียวพบกาบาสูงสุดในพันธุ์ R258 คือ 72.8 มิลลิกรัมต่อข้าว 100 กรัมโดยข้าวกล้องที่สามารถนำมาแช่น้ำให้เกิดการงอกได้นั้น จะต้องเป็นข้าวกล้องที่ผ่านการกะเทาะเปลือกมาไม่นานเกิน 2 สัปดาห์ (พัชร, 2550) นอกจากการนำข้าวกล้องมาเพาะงอกแล้ว ยังพบวิธีการเตรียมข้าวกล้องงอกอีกแบบ คืองอกทั้งเปลือก ซึ่งทำให้ได้สารกาบาสูงขึ้น โดยพันธุ์ข้าวมะลิแดง ให้สารกาบาสูงที่สุด คือ 12 มิลลิกรัมต่อข้าว 100 กรัม (วรรณช, 2550)

4.2 การผลิตข้าวกล้องงอก

จากการสำรวจ พบว่าการผลิตข้าวกล้องงอกในปัจจุบันมี 2 วิธี คือ การทำจากข้าวกล้องและทำจากข้าวเปลือก ซึ่งวิธีทำจากข้าวเปลือกมีผลมานานแล้ว เป็นการผลิตแบบภูมิปัญญาชาวบ้านของคนทางภาคอีสาน ซึ่งชาวบ้านจะเรียกว่า “ข้าวฮางอก”

ข้าวฮางอก เป็นข้าวที่เพาะงอกจากข้าวเปลือก จะมีสารอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ ไฟเบอร์ และมีกลิ่นหอม ช่วยรักษาโรคต่าง ๆ ได้ ข้าวฮางอก ถือเป็นภูมิปัญญาชาวภูไท สกลนครและชาวอีสานมานานนับเป็นร้อยปีมาแล้ว แต่ยุคหลังวัฒนธรรมการกินข้าวขาว ทำให้ผู้คนหลงลืมกันไป (isagate, 2555)

ในภาคอีสาน มีเครือข่ายคนกินข้าวกล้องชานา ซึ่งเป็นการร่วมกันของบริษัทที่วิบุรพากับชานาคุณธรรมใน 5 จังหวัดภาคอีสาน คือ จังหวัดยโสธร, อำนาจเจริญ, มุกดาหาร, อุบลราชธานี และ ร้อยเอ็ด ได้มีการผลิตข้าวฮางอินทรีย์จำหน่าย ส่งขายทั่วประเทศ ในเชียงใหม่มีวางขายที่ร้านเอเดน

ในจังหวัดเชียงใหม่ ข้าวกล้องงอกเริ่มมีการทดลองผลิตจากกรรมวิธีของการผลิตข้าวฮาง คือการเพาะงอกจากข้าวเปลือก ตั้งแต่ปี 2550 เป็นต้นมา และเริ่มเป็นที่รู้จักในช่วงปี 2552 โดยเริ่มมีการส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้าน วิสาหกิจชุมชนแปรรูปข้าวเป็นข้าวกล้องงอกทั้งจากหน่วยงานของรัฐ เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ หรือหน่วยงานเอกชน เช่น ศูนย์การศึกษาและพัฒนาเกษตรอินทรีย์ ฟาร์มเรนโบว์ของ อาจารย์

ตะวันออก ห้างสูงเนิน ที่ได้ส่งเสริมการผลิตข้าวกล้องงอกให้แก่เกษตรกรหรือคนที่สนใจ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของข้าว (จากการสำรวจ, 2555)

วิธีการผลิตข้าวกล้องงอก มี 2 วิธี ดังนี้

วิธีที่ 1 ทำจากข้าวเปลือก โดยข้าวเปลือกที่นำมาผลิตสามารถนำมาผลิตได้ทุกชนิดในจังหวัดเชียงใหม่ ข้าวกล้องงอก เริ่มมีการทดลองผลิตจากกรรมวิธีของการผลิตข้าวฮางในปี 2550 จากนั้นก็มีการผลิตเรื่อยมา และเริ่มเป็นที่รู้จักในช่วงปี 2552 การผลิตข้าวกล้องงอกเท่าที่นิยมกันในปัจจุบัน มีข้าวที่ใช้ในการผลิตอยู่ 2 ชนิด คือเหนียวและข้าวเจ้า แต่คุณค่าทางโภชนาการจะมีไม่เท่ากันและที่นิยมส่วนใหญ่จะเป็นข้าวเจ้าหอมมะลิ 105 นอกจากนี้ก็มีข้าวหอมนิล ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวเหนียวดำ และข้าวคอก เป็นต้น (จากการสำรวจ)

ขั้นตอนการผลิต

นำข้าวเปลือกที่จะทำเป็นข้าวกล้องงอกมาผัดและล้าง โดยแช่ลงในถังหรือกะละมังใบใหญ่ ใส่น้ำให้เต็มข้าวเมล็ดลึบจะฟูขึ้นก็จะขาวทิ้งแล้ว เปลี่ยนน้ำใหม่ทำหลาย ๆ ครั้งจนมั่นใจว่าข้าวเมล็ดลึบหมดและสะอาดพอ จึงแช่ข้าวเปลือกทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน

ขั้นตอนการบ่ม คือ การนำข้าวเปลือกที่แช่ไว้แล้วใส่กระสอบ มัดปากกระสอบไว้ให้แน่น บ่มไว้ประมาณ 1-2 วัน จนข้าวงอกตรงจุกข้าว ซึ่งลักษณะการแตกงอกของข้าวจะควบคุมการแตกงอกแคบ ๆ ไม่ให้งอกยาวเกินไป เพราะถ้ายาวจนออกรากจะไม่มีคุณค่าทางอาหาร

ขั้นตอนการนึ่ง นำข้าวที่บ่มจนมีข้าวงอกตรงจุกข้าว ไปนึ่งให้สุก ใช้เวลาประมาณ 30-90 นาที

ขั้นตอนการตาก หลังจากนึ่งข้าวแล้ว นำไปตากแดดให้แห้ง ก่อนจะนำไปสีเป็นข้าวกล้อง แล้วนำมาคัดสิ่งเจือปนอีกครั้งหนึ่ง แล้วนำไปตากแดดอีก 1 วันก่อนที่จะนำไปบรรจุหีบห่อ

วิธีที่ 2 ทำจากข้าวกล้อง (คือข้าวที่สีเป็นข้าวสารแล้ว) วิธีนี้จะทำให้ได้สารกาบา 15.2-19.5 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม หรือสูงสุดไม่เกิน 37.2 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม การทำข้าวกล้องงอกจากข้าวกล้องจะต้องระวังจุกข้าวที่ทำให้งอกเพราะถูกสีมาแล้ว ต้องใช้เครื่อง CCD Sensor เพื่อทำแยก ซึ่งมีราคาแพงและต้องระวังในเรื่องของความชื้นหรือจุลินทรีย์จากการหมัก และเชื้อรา ต้องควบคุมน้ำวนตลอดจนอุณหภูมิ การทำข้าวกล้องงอกจากข้าวกล้องจะไม่ให้ผลถ้าข้าวกล้องนั้นไม่มีจุกข้าวหรือการแช่น้ำนานเกินไปจะทำให้ข้าวบูดหรือเสีย มีกลิ่นเหม็นบูดหรือหืน เพราะฉะนั้นวิธีที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศของเราคือการทำจากข้าวเปลือก เพราะเป็นวิธีที่ทำงานไม่ต้องใช้เครื่องมือราคาแพง

4.3 การตลาดข้าวกล้องงอก

ด้านการตลาดข้าวกล้องงอก มีช่องทางการจำหน่าย 2 รูปแบบ คือ แบบพาณิชย์โดยบริษัท และแบบพื้นบ้าน (จากการสำรวจ) โดยข้าวกล้องงอกที่วางจำหน่ายในแบบพาณิชย์แบ่งเป็นร้านค้าขนาดใหญ่และขนาดกลาง ส่วนร้านค้าขนาดเล็กมีรูปแบบการจำหน่ายแบบพื้นบ้าน

ในร้านค้าขนาดใหญ่ เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ตอย่างเช่น ริมปิง โลตัส ท็อปส์ มีข้าวกล้องงอกวางจำหน่ายหลายยี่ห้อ เช่น หงษ์ทอง เผ่าทอง ปิ่นเงิน เบญจกระยาทิพย์ นูริช และมานูญครอง เป็นต้น ราคาจำหน่ายก็แตกต่างกันไปตามยี่ห้อและขนาดบรรจุ โดยมีขนาดบรรจุเล็กสุดตั้งแต่ 450 กรัม ราคา 75 บาท ไปจนถึงขนาดบรรจุ 2 กิโลกรัม ราคา 196 บาท

ส่วนร้านค้าขนาดกลาง เช่น ร้านเอเดน ร้านค้าในโครงการหลวง และร้านเกษตรมช. มีข้าวกล้องงอกวางจำหน่ายเช่น ข้าวสาธตราข้าวคุณธรรม ข้าวกล้องงอกตราดอยคำ เป็นต้น โดยมีขนาดบรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม มีราคาต่ำสุดคือ 85 บาท และราคาสูงสุด 145 บาท

ร้านค้าขนาดเล็ก เช่น ตลาดนัด MCC ตลาดนัดเจเจ และตลาดรวมโชค มีผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกวางจำหน่ายซึ่งมาจากการผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่งผลิตภัณฑ์จากบางแห่งก็ยังไม่มียี่ห้อสินค้า โดยราคาจำหน่ายก็แตกต่างกันไป โดยมีขนาดบรรจุเล็กสุดตั้งแต่ 400 กรัม ราคา 35 บาท ไปจนถึงขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม ราคา 60 บาท ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 4.1)

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลข้าวกล้องงอกที่วางจำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่

สถานที่จำหน่าย	ตราสินค้า	ลักษณะบรรจุ	ขนาดบรรจุ (กก.)	ราคา/หน่วยบรรจุ (บาท)	ราคา/หน่วย (บาท/กก.)
ร้านขนาดใหญ่					
ริมปิง	หงส์ทอง	ถุงสุญญากาศ	1	110	110
	เจเอ็ม	ถุงสุญญากาศ	1	105	105
โลตัส	เผ่าทอง	ถุงสุญญากาศ	1	95	95
	โอบอ้อม	ถุงสุญญากาศ	1	85	85
	อิมทิพย์	ถุงสุญญากาศ	1	120	120
	ข้าวท่าดอยมูเซอพะวง	ถุงสุญญากาศ	1	115	115
	พลาญชัย	ถุงสุญญากาศ	2	196	98
	ปิ่นเงิน	ถุงสุญญากาศ	1	95	95
	เบญจกระยาทิพย์	ถุงสุญญากาศ	1	94	94

สถานที่จำหน่าย	ตราสินค้า	ลักษณะบรรจุ	ขนาด บรรจุ (กก.)	ราคา/หน่วยบรรจุ (บาท)	ราคา/หน่วย (บาท/กก.)
ท็อปส์	มาบุญครอง	ถุงสุญญากาศ	0.45	75	167
	นูริช	ถุงสุญญากาศ	0.8	110	138
	หงส์ทอง	ถุงสุญญากาศ	1	109	109
	ปิ่นเงิน	ถุงสุญญากาศ	1	109	109
ร้านขนาดกลาง					
ร้านเอเดน	ข้าวฮางหอมชนิดอินทรีรี่	ถุงสุญญากาศ	1	145	145
	ตราข้าวคุณธรรม				
	ข้าวฮางหอมมะลิแดง	ถุงสุญญากาศ	1	135	135
	อินทรีรี่ ตราข้าว				
	คุณธรรม				
	ข้าวฮางหอมมะลิ 105	ถุงสุญญากาศ	1	135	135
ร้านค้าโครงการ หลวงมช.	อินทรีรี่ ตราข้าว				
	คุณธรรม				
	ข้าวกล้องหอมมะลิออก	ถุงสุญญากาศ	1	109	109
	ตราดอกคำ				
	ข้าวกล้องมันปุงอก ตรา	ถุงสุญญากาศ	1	120	120
	ดอกคำ				
ร้านเกษตรมช.	ข้าวกล้องหอมนิลงอก	ถุงสุญญากาศ	1	120	120
	ตราดอกคำ				
	ข้าวกล้องงอกไตรทิพย์	ถุงสุญญากาศ	1	120	120
	ตราดอกคำ				
เจเอ็ม	กลุ่มเกษตรอินทรีย์สัน	ถุงสุญญากาศ	1	125	125
	กำแพง 4				
ร้านขนาดเล็ก					
ตลาดนัด MCC	กลุ่มป่าข่อยใต้	ถุงธรรมดา	1	60	60
ตลาดนัด เจเจ	ไม่มียี่ห้อ	ถุงธรรมดา	0.8	60	75
ตลาดรวมโชค	ลูกอีสานข้าว	ถุงธรรมดา	0.4	35	88
	ลูกอีสานข้าว	ถุงธรรมดา	0.8	65	81

ที่มา : จากการสำรวจ (2555)

ในด้านบรรจุภัณฑ์ ถ้าเป็นการจำหน่ายแบบพาณิชย์โดยบริษัทซึ่งมีวางจำหน่ายในร้านค้าขนาดกลาง และร้านค้าขนาดใหญ่ นั้น จะมีการบรรจุแบบสุญญากาศ โดยจะมีฉลากและวันหมดอายุระบุไว้ด้วย ซึ่งสามารถเก็บได้ 1 ปี หรือหลังจากเปิดถุงแล้ว สามารถเก็บได้ประมาณ 1 เดือน และควรเก็บในตู้เย็นเพื่อรักษาคุณค่าทางอาหาร นอกจากนี้ในฉลากยังระบุวิธีการหุงข้าวกล้องงอกไว้ด้วย คือ 1. ซาวข้าวอย่างรวดเร็ว 1 ครั้งหรือบางยี่ห้อระบุว่าไม่ต้องซาวข้าว 2. ใช้น้ำ 1 ส่วนต่อข้าว 1.5-2 ส่วน แต่การจำหน่ายแบบพื้นบ้านซึ่งมีวางจำหน่ายในร้านค้าขนาดเล็กนั้นเป็นการบรรจุธรรมดา ซึ่งบางผลิตภัณฑ์ยังไม่มียี่ห้อ หรือฉลากบ่งบอกวิธีการหุงและวิธีการเก็บรักษา

ในด้านราคาจำหน่าย เมื่อเปรียบเทียบราคาจำหน่ายข้าวกล้องกับข้าวกล้องงอก ในร้านค้าขนาดเล็ก ตามตลาดนัดสินค้าเกษตรอินทรีย์ เช่น ตลาดนัดเจจ และตลาดนัด MCC พบว่าข้าวกล้องขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม มีราคาจำหน่ายประมาณ 40 บาท (จากการสำรวจ) ส่วนราคาจำหน่ายข้าวกล้องงอกขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม มีราคา 60 บาท (ตารางที่ 4.1) แสดงให้เห็นว่าราคาข้าวกล้องกับข้าวกล้องงอกในร้านค้าขนาดเล็กต่างกันไม่มากนัก เนื่องจากกลุ่มคนซื้อยังไม่ยอมรับข้าวกล้องงอกในเรื่องของราคา เพราะหากตั้งราคาจำหน่ายที่สูงกว่านี้ ผู้จำหน่ายให้ข้อมูลว่ามียอดขายน้อยมาก จึงจำเป็นต้องตั้งราคาให้ต่างจากข้าวกล้องทั่วไปไม่มากนักจึงสามารถจำหน่ายได้

ส่วนราคาจำหน่ายข้าวกล้องเมื่อเทียบกับข้าวกล้องงอก ในร้านค้าขนาดกลาง เช่น ร้านเอเดน ร้านค้าโครงการหลวง และร้านเกษตรมช. พบว่า ราคาข้าวกล้องขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม มีราคาประมาณ 45 บาท (จากการสำรวจ) ส่วนราคาจำหน่ายข้าวกล้องงอกขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม มีราคา 85 บาท ไปจนถึงราคา 145 บาท (ตารางที่ 4.1) ส่วนในร้านขนาดใหญ่ เช่น ริมปิง โลตัส และท็อปส์ พบว่า ข้าวกล้องขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม มีราคาประมาณ 50 บาท (จากการสำรวจ) ส่วนราคาจำหน่ายข้าวกล้องงอกขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม มีราคาตั้งแต่ 85 บาท ไปจนถึง 120 บาท (ตารางที่ 4.1) เมื่อเปรียบเทียบราคาจำหน่ายของข้าวกล้องกับข้าวกล้องงอกในร้านค้าขนาดกลางและขนาดใหญ่ พบว่าสามารถตั้งราคาที่ต่างกันมากได้ เพราะมีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมคือบรรจุแบบสุญญากาศ มีฉลากระบุวิธีการหุงและการเก็บรักษา และบ่งบอกถึงสารอาหารต่าง ๆ ของข้าวกล้องงอกที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากนี้ยังระบุถึงพันธุ์ข้าว กระบวนการผลิตข้าวแบบอินทรีย์หรือออแกนิกให้ผู้บริโภคได้รับทราบ นอกจากนี้ยังมีเรื่องของตราสินค้า ที่ทำให้คนซื้อให้ความเชื่อมั่น ดังนั้นราคาจำหน่ายข้าวกล้องงอกที่แพงมากกว่าข้าวกล้องธรรมดา ผู้บริโภคจึงยอมรับได้มากกว่าร้านค้าขนาดเล็ก

จากการสำรวจสรุปได้ว่า ราคาจำหน่ายข้าวกล้องงอกตลาดทั้ง 3 กลุ่ม คือร้านค้าขนาดใหญ่ ร้านค้าขนาดกลาง และร้านค้าขนาดเล็ก พบว่าจะมีราคาจำหน่ายแตกต่างกัน เนื่องจากลักษณะของบรรจุภัณฑ์ โดยข้าวกล้องงอกที่บรรจุในถุงสุญญากาศจะมีราคาสูงกว่าถุงธรรมดาเนื่องจากมีต้นทุนสูงกว่า ถัดไปคือ ตราสินค้าที่ทำให้คนซื้อให้ความเชื่อมั่น จึงสามารถตั้งราคาสูงได้ นอกจากนี้

ลักษณะของพันธุ์ข้าวที่นำมาทำข้าวกล้องงอกก็ทำให้ราคาจำหน่ายแตกต่างกัน โดยข้าวกล้องงอกที่ทำจากพันธุ์ข้าวหอมมะลิ 105 และข้าวหอมมะลิแดง จะมีราคาสูงกว่าข้าวกล้องงอกที่ทำจากพันธุ์ข้าวหอมนิลและข้าวมันปทุม นอกจากนี้วิธีการปลูกข้าวที่นำมาใช้ผลิตข้าวกล้องงอกนั้นก็ทำให้ราคาข้าวกล้องงอกไม่เท่ากัน โดยข้าวกล้องงอกที่ทำจากข้าวที่ปลูกแบบอินทรีย์จะมีราคาสูงกว่าข้าวกล้องงอกที่ทำจากข้าวที่มาจากการปลูกแบบธรรมดา