

# 妥善使用烘乾機

## 確保米質效果佳

●陳貽倫●

本省水稻在收穫時，稻谷的含水率約在二〇%以上，高時可達二八%，雨季收穫時更高達三五%以上。因此，收割後必須立刻晒乾或烘乾，否則不能久存或入倉。

如果要繳公糧，必須乾燥至十三%以下。如果自用或賣給糧商，也需乾至十四~十五%。因為稻谷愈乾，安全貯存期也愈長，十四%（度）的稻谷可存一年，十五%的稻谷可存半年，十六%稻谷只可存三〇天。即含水率愈高，安全貯存期就愈短。

傳統的稻谷乾燥方式，是把稻谷鋪攤在晒場上，利用日光曝曬，並用人工時常翻動，使能均勻乾燥。在陽光強烈的晴天，大約兩三天就可以晒乾，通常一戶稻農要有三、四十坪大的晒場。每公頃產量所需的勞力平均約為四十一小時，作晒谷工作的多半是農家婦女。

傳統日晒乾燥稻谷之優點為日光能可免費利用，加上作業很簡單，農家婦孺均能勝任，

另一方面，這幾年來經政府的獎勵推廣，學術機關的研究試驗，國產農機廠商的努力改進性能與品質，國產稻谷烘乾機已達到相當理想的地步，無論其外形、結構、材料、加工、設計，均可與先進國家產品比美。因此，近來稻谷烘乾機已有供不應求的趨勢。

使用稻谷烘乾機乾燥稻谷，有人說會有油味及碎米多，這是使用不當所致，如果選購合格的烘乾機，並依照正確的使用方法使用，稻谷乾燥後的品質保證比日晒法要好得多。

現在說明稻谷乾燥後有油味及形成碎米的原因：小型稻谷烘乾機是利用直接加熱方式來乾燥稻谷，即通過稻谷的熱風中有空氣，也有油料燃燒後的廢氣成分。若油爐良好、風量夠、油料燃燒完全，則廢氣無油味、無黑煙，乾燥後的稻谷無油味、無污染。若油爐不好、風量不足，則乾燥的稻谷有油味污染。所以，稻谷烘乾機油爐的好壞和風量的大小，可以決定稻谷會不會有油臭味。

熱風溫度愈高，乾燥速度就愈快，但是溫度太高和太快的結果，會使米粒產生胴裂，在碾米時有胴裂的米粒容易碾碎而成碎米。

除了溫度不能太高之外，乾燥速度也不能太快。無論箱式或循環式，如果正常乾燥稻谷，每小時平均乾燥速度不得超過一·五%（度），否則會有過多的胴裂，平均烘乾速度，每小時在一%以下比較安全。

如果用慢火低速乾燥後，稻谷的胴裂可降到一%以下，甚至沒有胴裂發生。過去有些地區的農友，因在收穫期適逢陰雨綿綿，心中着急，想趕快把濕淋淋的稻谷乾燥，便任意加強爐火，升高溫度，以至乾燥箱裡的谷子統統產生胴裂，碾米出來都成了碎米。

烘谷的溫度，一般來說，箱型烘乾機送風溫度在攝氏四十度以下，稻谷發生胴裂情形會少一些，同時谷粒不會烤死，可以作為種子。循環式烘乾機，我們可以測定正在乾燥中稻谷的溫度，拿一個保溫杯，在出谷口取一杯稻谷，把溫度計插入杯中，便可測出谷溫。谷溫應維持在攝氏四十度以下，就可以有較好的品質。

箱式烘乾機用送風溫度四十度作為標準，及循環式烘乾機用谷溫四十度作為標準，是一個簡單容易記住的數子，沒有經驗的農友，在初期使用亦能記住運用。

箱式烘乾機用送風溫度四十度作為標準，及循環式烘乾機用谷溫四十度作為標準，是一個簡單容易記住的數子，沒有經驗的農友，在初期使用亦能記住運用。

故已沿用數世紀，直到現在本省稻農仍在使用。

但是日光曝曬法，有下列缺點——

(1) 北部二期作及南部一期作，收穫期適逢雨季。影響輕時，要延長乾燥作業的時間，增加乾燥成本。影響大時，造成稻谷嚴重的損失。

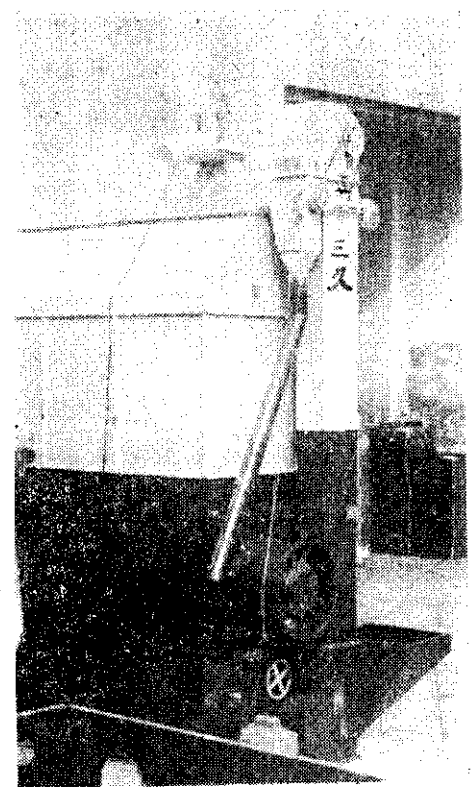
(2) 每千公斤稻谷晒乾約需工資一五〇元左右，與乾燥機的乾燥成本已差不多，但收穫季節農村勞力缺乏，雇工十分不易。

(3) 日晒法不容易平均乾燥，易造成胴裂，碾米後碎米多。同時乾燥後，灰、土、砂粒、家禽糞便混雜其中，降低稻米品質，貯藏也容易變質。

(4) 各地晒場缺乏，馬路晒谷為收穫期常見的景象，晒谷十分不便，亦妨礙交通。

(5) 易受氣候變化影響，時間與人工不能自由調

配。



循環式烘乾機（思克）