

# 免費稻米新鮮度快速檢定服務

資料來源 | 花蓮區農業改良場

良好的稻米品質除了要有優良的外觀及食味品質外，稻米新鮮度亦是影響稻米品質相當重要的一個環節。為能精確及快速檢測稻米新鮮度，花蓮區農業改良場已建置完成一系列之「稻米新鮮度測定技術」，除加強稻米品質新鮮度試驗研究外，也免費提供轄區稻作農友所生產稻米新鮮度檢測服務，歡迎農友們多加利用。

為保持稻米品質，農友田間收穫後之稻穀應在 6 小時內進行乾燥，因收穫後稻穀若未能及時乾燥，在高水分含量下因呼吸作用會造成悶熱，加速穀粒內脂肪酸分解，使新鮮度品質快速下降，而測得之酸鹼值亦會較低。此外，乾燥後稻穀若未能貯放於適當的儲藏設施內，亦會因脂肪酸生成而降低稻米新鮮度而影響稻米品質。因此當貯藏稻穀時最好能放置在通風良好之冷涼場所，以減緩稻穀因呼吸作用，導致新鮮度降低而產生品質劣變。如能以低溫冷藏方式保存，例如儲放於冷藏筒中，則更可保持稻米品質及延長儲存期間。

傳統檢測稻米新鮮度係以麝香芬草藍 (BTB) 及甲基紅 (MR) 混合調製之酸度呈色劑與米粒進行呈色反應，並與比色板上顏色變化進行比對以判定新鮮度，新鮮米的溶液顏色呈綠色 (酸鹼值較高)，鮮度較差的米則呈黃至橘紅色 (酸鹼值較低)。花蓮區農業改良場研究人員檢測稻米新鮮度情形稻米新鮮度測定原理為利用米老化

時產生乙醛及脂肪酸的含量來判定米新鮮程度。

花蓮區農改場表示，新設置的稻米新鮮度測定儀則是將調製後之稻米溶液，依據光化學反應原理以儀器來檢測呈色劑吸光值變化以測定米粒酸鹼度，以更精確及快速的檢驗法來測定稻米新鮮度。花改場建議稻作農友田間收穫後之稻穀除應盡速進行乾燥以確保稻米新鮮度外，良好的倉儲環境亦是維持稻米新鮮度品質的必備條件。豐

