

# 良質米推薦品種的特性

文圖／楊嘉凌、許志聖

## 前言

近年來由於國民所得的提昇，糧食消費型態的多樣化，消費者對食米的需求，不僅是吃得飽，更要求吃得好。為因應今後國人對食米的消費趨勢，政府自民國七十四年第二期作開始辦理「輔導良質米產銷計畫」等一系列提昇稻米品質的工作，期以提昇食米品質，促進食米消費。辦理至今，良質米產銷計畫推行面積由 74 年第二期作的 970 公頃，逐期增加至 88 年第一期作的 5,025 公頃，良質米市場占有率也由 0.33% 逐年提昇至 22.55%，績效優良，但在面對我國即將加入世界貿易組織及國外稻米即將叩關之際，良質米市場普及率與國產稻米急需再加提昇，如此才可提高國產稻米的競爭力，因此撰文介紹良質米品種特性，以供農友參考，共同提昇國產稻米品質。



## 影響稻米品質的因素

影響稻米品質的因素很多，由品種的選擇、栽培的環境、收穫、儲存而至煮飯的過程等均可影響米飯的品質，此等影響稻米品質的因素及其影響程度綜合列於表一。其中影響稻米品質最大的即為品種，品種的米質特性除影響該品種的米質表現外，亦可藉由遺傳行為而表現在與該品種雜交選育的後代上。例如：台梗 8 號由台梗 2 號雜交而來，台梗 2 號由台南 9 號雜交而來，台南 9 號具有良好的白米外觀，台梗 2 號與台 8 號亦具有良好的白米外觀。此等品質的特性雖可遺傳至下一代，但由於受基因遺傳率、遺傳行為與外顯率的影響，目前並無法有效預測雜交後代品系的稻米品質。影響稻米品質的因素若發生於生產階段時的各項措施，可以增進或降低其品質，但若發生於調製與消費階段時，則由於稻米品質大致於收穫時即已決定，因此無法增進其品質，反而可能因錯誤的操作，而降低食米的品質，可見生產階段為良質米生產之重要時期。而此 8 項因素中，產地、氣象與期作大多為地理因素，因此政府規劃、評估良質米適栽區，在適栽區內生產的稻米都有可能符合良質米的標準；而栽培方法、病蟲害、農藥與收穫則為栽培管理因素，因此政府編印「良質米生產手冊」，廣辦講習、觀摩會以期使農友了解良質米的栽培管理方法，至於影響稻米因素最大的品種，政府則推出「良質米推薦品種」，以提供農友品種選擇的參考。良質米推薦品種除具有良好的白米外觀外，也具備可口的食味。因此良質米可定義為：在規劃之適栽地區種植推薦之品種，收穫碾製均經檢驗合乎標準者，稱之良質米。其外形飽滿、透明並具光澤，心腹白、碎米率及被害米率少、米飯香粘、晶瑩剔透、食味普遍為消費者所喜好的新鮮白米。

表一、影響稻米品質的因素及其影響程度

階段別	影響因素	影響大小	影響米質之特性
生產階段	1.品種	最大	品種本身的特性為決定稻米品質之先天因素，具有優良品種特性的品種才能生產出良質米。
	2.產地	大	產地包括土壤質地與當年之氣象情況均會影響稻米品質，宜依土壤及氣候條件選擇適當品種。
	3.氣象	大	成熟期的日照與溫度影響穀粒充實度，進而影響白米外觀及米飯之食味，溫度的高低影響直鏈澱粉含量，進而影響食味。
	4.期作別	大	不同期作對糙米品質、白米外觀及食味影響甚鉅。有些地區一期作可生產良質米，二期作則因季節風或後期之陰雨天導致無法生產良質米。
	5.栽培方法	大	插秧早晚、施肥技術與灌排水管理不但影響產量而且會影響稻米品質。
	6.病蟲害	大	病蟲害發生後，易導致葉面積減少，稻株倒伏等生理障礙，進而影響白米外觀及碾米品質。
	7.農藥	中	不當使用農藥會產生藥害而對米質造成不利影響。
	8.收穫	大	收穫適當時期之判定、聯合收穫機之損害及脫粒時之混雜會影響碾米品質。
調製階段	9.乾燥	大	乾燥方式與溫度及運轉速率對食味及碾米品質之影響很大。
	10.貯藏	大	貯藏條件如溫度及通風設備會影響稻穀之水分含量變化及新米老化之速率，進而影響食味。
	11.碾米	大	碾米技術及加工設備會影響碾米品質、白米外觀及食味。
消費階段	12.浸漬(淘洗)	大	白米之吸水速率及浸水時間會影響米飯之食味。
	13.炊飯量	小	容器的大小及一次炊飯量之多少會影響米飯之食味。
	14.煮飯	中	煮飯時間、方法及設備會影響米飯食味。