七、米質分析及食味官能檢定

(一)米質分析

米質分析由台中區農業改良場協助執行（台中區農業改良場，2002~2003），花蓮 20 號與對照品種台粳 9 號比較：稻穀容重量一、二期作比台粳 9 號重 26.6 與 6.5 g/l，糙米率較低；完整米率一期作較低，二期作較高，米粒外觀：透明度一期作花蓮 20 號較低，二期作則比台粳 9 號好；花蓮 20 號具少許腹白、背白與心白，一期作背白略大於台粳 9 號，其餘心、腹白皆低於台粳 9 號，二期作心、腹、背白皆低於台粳 9 號，米粒外觀優於台粳 9 號。在米粒化學性狀之表現方面，花蓮 20 號之直鏈性澱粉含量一、二期作皆較台粳 9 號為高；而粗蛋白質含量，一、二期作皆略高於台粳 9 號。

表 6　花蓮 20 號與台粳 9 號之碾米品質與白米化學性質（2002 年至 2003 年平均）

Table 6.　Milling quality and chemical properties of milled rice of HL20 and TK9. (Averaged data of 2002 and 2003）

Variety	Crop	Volumetric wt. of grain (g / l)	Brown rice percentage (%)	Head rice percentage (%)	Grain length*	Translu*-cency	White* center	White* belly	White** back	Amylose (%)	Crude Protein (%)
HL20	I	580.8	81.78	63.00	S	3.7	0.17	0	0.10	17.6	6.57
	II	579.4	81.72	72.22	S	3	0.18	0.02	0.08	19.8	6.57
TK9 (ck)	I	554.2	82.14	65.40	S	3.2	0.215	0.42	0	17.1	6.34
	II	572.9	82.16	71.80	S	3.5	0.25	0.09	0.34	19.0	6.29

＊ Symbol of length (㎜)：VL：>7.50；L：7.49～6.61；M：6.60～5.51；S：<5.51。

＊＊ Translucency, white center, white back and white belly are belly are classified from 0 to 5 grade.