(二)食味品評：

以 2002 第一期作至 2003 年第二期作彰化縣大村鄉區域試驗之材料，委由台中區農業改良進行食用品質檢定（台中區農業改良場，2002~2003；宋等，1991），以大村鄉生產之良質米推廣品種台梗 9 號為對照。食味品評資料經分析後分為三級：外觀、香味及口味 A 級為優於對照，B 級為與對照相同，C 級為劣於對照。黏性之 A 表示較對照品種黏，B 表示與對照品種相同，C 表示較對照品種不黏。硬性之 A 表示較對照品種硬，B 表示與對照品種相同，C 表示較對照軟。由表 7 結果顯示，花蓮 20 號之米飯食味品質總評，在 2002 年一期作及 2003 年一、二期作均屬 B 級，僅於 2003 年一期作屬 C 級，在兩年四期作中，有三個期作之米飯食味品質總評均屬 B 級與台梗 9 號相同，表示花蓮 20 號之米飯食味品質與良質米推廣品種台梗 9 號有相近之表現。

表 7　花蓮 20 號與台梗 9 號米飯食味品評比較（2002 年至 2003 年平均）

Table7. Comparison on palatability characteristics of cooked rice between HL20 and TK9 (1st crop of 2002 to 2nd crop of 2003)

Crop	Variety	Year	Appearance	Aroma	Flavor	Cohesion	Hardness	Overall※
Ⅰ	HL20	2002	-0.045 B	0.000 B	-0.156 B	-0.356 B	0.150 B	-0.256 B
		2003	-0.222 B	0.000 B	-0.278 B	-0.444 C	0.500 A	-0.389 C
	TK9 (ck)	2002	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B
		2003	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B
Ⅱ	HL20	2002	-0.045 B	0.000 B	-0.156 B	-0.356 B	0.150 B	-0.256 B
		2003	0.150 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.063 B	0.000 B
	TK9 (ck)	12002	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B
		2003	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B

＊ A ：superior to cheek；B：same as to check；C：inferior to check.