(三)稻穀儲存試驗

儲存試驗於 2003 年 7 月至 10 月進行，供試材料係於 2003 年第一期作在花蓮場 (吉安鄉)栽培生產之稻穀，收穫後以袋裝方式於室溫下儲藏，並分月送至台中場，委由台中區農業改良場進行食味品質檢定（台中區農業改良場，2003），以彰化縣大村鄉 2003 年第一期作生產之良質米推廣品種台粳 9 號為對照，其儲藏方式為冷藏。如表 8 之結果，以室溫下不同儲存時間之稻穀，進行米飯食味品評分析後得知，花蓮 20 號於儲存一、二及三個月後，食味品評結果與貯存於冷藏環境之對照品種台粳 9 號同為 B 級；但經儲存四個月後，因口味與硬性較差，故食味總評劣於彰化大村冷藏於低溫環境之台粳 9 號。以上結果顯示：花蓮 20 號稻穀於一期作收穫後在室溫狀態下儲存超過三個月，其食味品質將會逐漸變差。故稻穀收穫後，在室溫下儲存不宜超過三個月，否則應以低溫儲藏，以免食味品質產生劣變。

表 8　稻穀儲存試驗食味檢定 (2003 年二期作)

Table 8. Storage test on palatability characteristics of cooked rice (2nd crop of 2003).

Storage period	Variety	Appearance	Aroma	Flavar	Cohesion	Hardness	Overall	Grade
1st month	HL 20	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.111 B	0.000 B	B
	TK 9 (HL)	0.111 B	0.000 B	0.000 B	0.111 B	-0.111 B	0.111 B	B
	TK 9 (ck)	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	B
2nd month	HL 20	-0.111 B	0.000 B	-0.111 B	-0.111 B	0.222 B	-0.111 B	B
	TK 9 (HL)	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.111 B	0.000 B	0.000 B	B
	TK 9 (ck)	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	B
3rd month	HL 20	-0.125 B	0.000 B	-0.250 B	-0.125 B	0.250 B	-0.250 B	B
	TK 9 (HL)	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.125 B	0.000 B	B
	TK 9 (ck)	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	B
4th month	HL 20	-0.125 B	0.000 B	-0.375 C	-0.250 B	0.375 A	-0.375 C	C
	TK 9 (HL)	0.000 B	0.000 B	-0.125B	-0.125 B	0.250B	-0.125 B	B
	TK 9 (ck)	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	0.000 B	B