加工硬秈稻米新品種 -- 台中秈 197 號

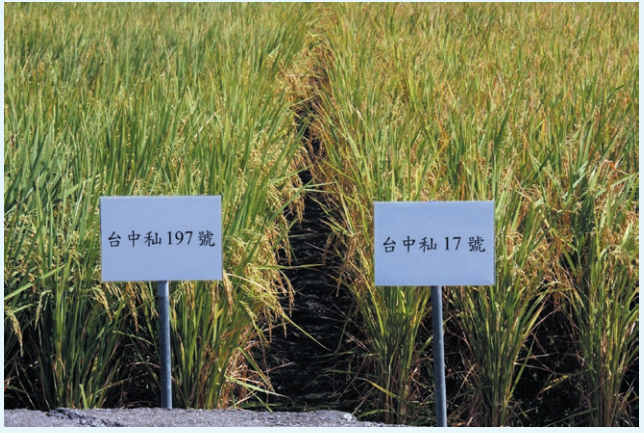
文圖/王柏蓉、楊嘉凌

直鏈澱粉含量25%以上之硬膠體稻米品種一般稱為硬秈稻，其蒸熟後口感密實，適合加工製作碗粿、米粉絲、米苔目、粄條及蘿蔔糕等傳統米食。目前國內硬秈稻年栽培面積約3,000公頃，主要栽培品種推廣已逾30年，為提供農民及加工業界多一個品種選擇，本場以適合加工、豐產、抗病蟲害為育種目標，選取高直鏈澱粉含量及高產的台中秈17號為母本，與引自國際稻米研究所(IRRI)的IRBB58雜交，經初級產量比較試驗、高級產量比較試驗、特性檢定及秈稻區域試驗，選定新品系中秈育837號，並於103及104年進行加工製作碗粿產品之適性評估。各項試驗結果顯示，新品系具有豐產、碾米品質及米粒外觀佳、強稈不易倒伏、氮肥利用效率高、加工製品品質佳，以及對稻熱病、縞葉枯病、斑飛蝨及白背飛蝨等病蟲害，具有優異的抵抗性等優點，具有推廣之價值，因此於本(105)年6月28日申請命名為台中秈197號審查通過。

由於硬秈稻新品種台中秈197號具有上述多項優點及特色，預期推廣後可獲得農民及加工業者的歡迎與接受。本場將加速繁殖優良原原稻種，俾供各界農民、碾米業及加工業選擇利用，並藉以提升我國稻米消費量。



▲台中秈197號(右)與台中秈17號(左)之白米比較



▲台中秈197號(左)與台中秈17號(右)成熟期的田間生育情形