

# 睽違 33 年 低筋小麥新品種 台中 35 號 育成記者會

文圖/林訓仕、蔡本原

◀小麥台中35號~  
麥粒、白麵粉  
與全麥粉

睽違 33 年，本場育成小麥新品種‘台中 35 號’，其為低筋白麥，特性為豐產、強桿耐倒伏、適合機械收穫、對銹病及白粉病有良好抗性，適合友善環境及有機種植等，預計今年冬季裡作可推廣種植。

國人飲食習慣改變，小麥已成為水稻以外的另一主食，台灣近年來平均每年需進口 120-130 萬公噸小麥，在終端消費需求中，低筋麵粉約佔整體小麥用量 1/20(58,000-75,000 公噸)；麵粉廠在製粉上，透過配麥、配粉技術調配多樣化產品及業界所需之麵粉品項，而此技術需多樣化小麥品種才足以進行，因此本場於 2010 年投入低筋小麥品種選育，歷經 7 年時間，成功選育台灣第 1 個低筋小麥品種。小麥‘台中 35 號’麵粉蛋白質含量 8.4%，適合製作蛋糕、餅乾使用，與現有品種具有市場區隔性，平均每公頃產量可達 4,300 公斤，較現有品種增產 17%。相信此品種投入推廣栽培後，可提升農民栽培意願，增加農民收益。



▲林學詩場長(右3)率領研究團隊於農委會發表小麥新品種台中35號