

低溫儲藏

條件佳

稻穀米質

鮮又Q

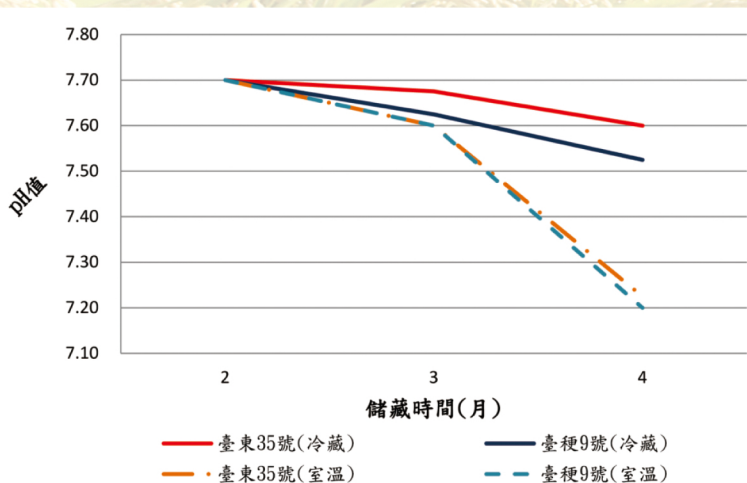
文/圖 侯雅玲

臺東地區一期作水稻將在六月中旬開始進入收穫期，在收穫之前，米質的好壞由品種、田間栽培管理方式所決定，收穫後則需要良好的儲藏條件才能維持其品質。

收穫後經過乾燥處理之稻穀，若沒有立即碾製成糙米或白米等產品，一般係以稻穀方式儲存，袋裝或散裝都有。稻穀在碾製烹煮前仍具有生命力，除了會呼吸、內部的酵素也持續運作。因此儲藏溫度越高，穀粒中澱粉、脂質、蛋白質氧化速度越快。脂質若氧化，將造成白米變黃，也使游離脂肪酸增加(如圖)，游離脂肪酸與直鏈澱粉所形成的複合物和蛋白質

氧化後的雙硫結構都會抑制澱粉顆粒膨脹，進而降低米飯的吸水性與黏彈性，使米飯硬度增加。所以儲存時間較久的舊米味道較差、缺乏光澤與黏性，煮飯時需要的水量也較新米為多。

稻穀含水率及倉儲溫度對儲藏期間稻穀品質的變化影響最大，其他如倉儲相對濕度、昆蟲、微生物等因素也都影響。一期稻收穫正值夏季高溫高濕的環境，此儲放環境將使稻穀養分流失及品質劣化速度加快。我國良質米稻穀含水率標準訂為15% (此對應空氣平衡濕度為75%，濕度75%以下是安全儲藏的要件，能降低黴菌生長)，於常溫下(16~27°C)可安全儲藏6個月。一般碾米廠有冷藏設備如低溫冷藏桶或冷藏室(14~18°C)用來存放稻穀，低溫能減緩稻穀呼吸作用，維持穀粒新鮮與品質，並抑制黴菌與昆蟲孳生。如果沒有冷藏設備的農友，可將稻穀含水量乾燥至14.5%左右後，建議儲放在陰涼、通風能降低穀溫及大氣濕度的環境，延長稻穀的新鮮度與品質。



圖：稻穀儲藏在室溫條件下，游離酸增加(pH值下降)速度比在冷藏環境快。