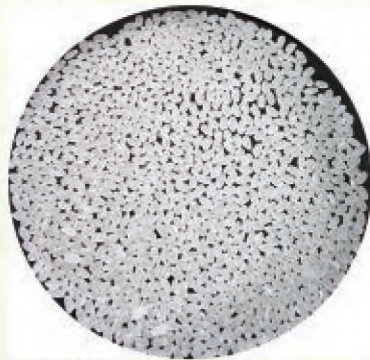


適期採收 確保稻米品質

文/圖 丁文彥

臺東良質米除了具有優良的生產環境外，稻農的栽培技術亦不斷精進，加上碾米廠營運主體之配合，持續引進精良碾米加工機械與貯存設備，積極建立品牌與行銷，20餘年來臺東良質米已享譽全臺，並在各項稻米品質競賽中屢獲佳績；107年全國稻米達人冠軍賽更榮獲臺灣好米組及臺灣有機米組雙料冠軍，108年亦蟬



聯臺灣有機米組冠軍，品質備受肯定，市場行銷亦獲好評，有口皆碑。

由每年的鄉鎮級稻米品質競賽中發現，仍然有部分農友的稻米外觀呈現青米粒較高，白

適期採收，生產晶瑩剔透的白米或糙米的飽滿度不夠的現象，進而影響參賽成績；除了肥培管理及灌排水控制等因素外，主要在於收穫時間的掌握不夠精確。水稻收穫期之適當與否嚴重影響稻米之品質，如太早收穫，青米粒及心腹白增加，千粒重減少；太晚收穫則稻穀內水份太乾，容易使稻穀本身受氣候日夜溫差之物理膨脹收縮造成胴裂，同時易受機械碰撞之損傷，導致完整米率之降低。一般稻穀最適收穫期為稻田內大多數稻穗上穀粒均已呈金黃色，僅在基部尚有2~3粒穀粒呈黃綠色時收穫；惟為提

高米質，以提早1~2天收穫為宜。

由於臺灣地區高溫多濕，稻穀收穫後應立即進行乾燥，以避免產生霉變，造成損失。若採取日曬乾燥法，宜勤加翻動以求均勻。目前大多採用循環式乾燥烘乾稻穀，惟應注意不可採用快速乾燥法，以免造成稻穀水分急速下降，含水量過低，導致胴裂米增加，糙米失去光澤、食味品質降低。最理想的乾燥方法，應該是採用三段變溫烘乾較為理想，即剛收穫的稻穀置於循環式烘乾箱中，先以定溫55℃進行烘乾，待稻穀含水率降至20%時，再以定溫50℃進行烘乾，待稻穀含水率降至16%時，再以定溫47℃進行烘乾，到含水率14~15%時為止，如此可確保食味品質，並可提高碾米之完整米率。

臺東生產的稻米品質一直以來均獲得消費者的青睞，從適期插秧、合理化施肥、病蟲害防治、灌排水管理、適期收穫以至於烘乾碾製技術，不管是生產者或加工業者，在每個環節均秉持者一貫的務實態度，讓臺東好米成為良質米的代名詞。



太早採收，易造成青米粒過高