



目視法判定水稻收穫期，調查稻田中稻穗成熟程度，稻穗上穀粒轉變為金黃色者占90%左右為佳。

收穫適期，維護稻米的外觀及品質。

水稻收穫時間是否合適，會嚴重影響稻米品質，水稻授粉後穀粒充實先向長度生長，其次是寬度，最後增加厚度。穀粒養分累積在開花後28天內最快，之後緩慢增加。因此，收穫時間的



把握水稻收穫適期

維護稻米品質

文/圖 廖勁穎
丁文彥

隨著水稻收穫時間接近，稻穗也慢慢轉為金黃，本場提醒農友，把握

早晚影響水稻充實情形，當稻穗越接近成熟，稻穀含水率也隨之下降；太早收穫，未熟粒及白粉質粒比例提升，干粒重及稻穀容重量降低；太晚收穫則易使胴裂率提高，碎粒發生機會增加。白粉質粒影響白米外觀，而碎粒則明顯降低口感，當米飯中碎粒比例提高時，其黏彈度及硬度均明顯下降，影響食味品質。

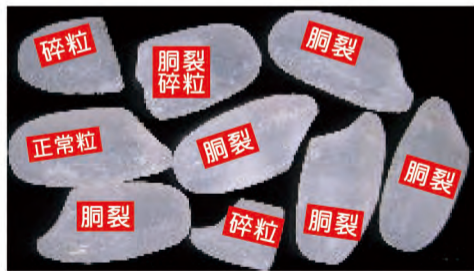
水稻收穫的判斷方式可採用目視法或以稻穀水分計判斷。目視法為在稻穗接近成熟時，調查

稻田中稻穗成熟程度，稻穗上穀粒轉變為金黃色者占90%左右；或稻穗中段以下，二次枝梗帶有2-3粒黃綠色穀粒，調查10叢水稻中有7至8叢達到此標準，即為收穫適期。如以稻穀水分計判斷收穫時間，則採取稻穗前端穀粒進行水分測定，調查10叢水稻中有7至8叢達到稻穀水分含量在25%，即為收穫適期。

收穫時田間管理及氣候也相當重要，收穫前勿過早斷水，保持土壤濕潤可維持米質，斷水時間應視土壤質地調整，如土壤深度淺且砂，則於收穫前5-7天左右斷水；如土壤深且黏，則視田間排水乾燥情形提前斷水，避免影響收穫機操作。氣候也會影響收穫品質，需避開露水及下雨

時收割，以免稻穀發芽影響品質，如成熟期間溫度過高，稻穀水分降低加速，胴裂粒及碎粒可能性增加，必須特別注意把握收穫時間。

「行百里者半九十」，農友在辛勤耕作之後，即將迎來豐收，越接近收穫期，越是需要注意管理細節，收穫時間是穩定米質的關鍵之一，提醒農友精進田間管理措施，生產優質稻穀。



太晚收穫則易使胴裂率提高，碎粒發生機會增加，明顯降低米飯口感。