

# 維持水稻香米品種香氣的 **小撇步**



文、圖 / 丁文彥

一般稻米品種烹煮後可聞到自然的米飯香，而有些稻米品種則在烹煮過程或食用時會散發出濃郁的特殊香味，與一般米飯香截然不同，這種具有特殊香氣的稻米品種稱之為香米。水稻香氣來源與品種的遺傳特性有關，香氣的累積與表現則受生長環境及農友栽培習性的影響；為協助穩定生產優質香氣的好米，本場提供栽培及儲藏香米品種的小撇步供農友參考，期擴大消費市場。

- 一、在低溫、少肥、少水的栽培環境下，可活化香米品種的二次代謝路徑，增加香氣；相反的，在高溫、多肥、多水的環境裡，則會加速一次代謝路徑，雖可增加產量，卻少了香味的累積。
- 二、香米品種栽培過程中，香氣物質含量(2AP)在成熟期前達最高，而後會逐漸減少；因此，太晚收穫，會影響稻穀香氣的表現。

- 三、稻穀在碾製過程中，以糠層的香氣物質含量最高，稻殼次之，糙米香氣含量較白米高。若是要長時間保存，建議以稻穀型態儲藏較適宜，可避免在碾製過程中造成香氣物質的揮發，影響香味的濃度。
- 四、稻穀收穫後放置於低溫的儲藏環境，香味可維持較久，主要因為在低溫條件下可阻止酵素的作用，穀粒中的香氣物質不易揮發散失。若沒有冷藏設備，則應置放於通風良好的低溫環境，確保其香味與食用品質。

國內香米產品在市場上有其固定的消費族群，然消費者常有產品香氣不穩定的疑慮，主要與農友的栽培習性、收穫時機與儲藏條件有關，本場提供水稻香米品種的栽培管理及儲藏條件供農友參考，希望與農友們共同努力，一起生產晶瑩剔透、香Q好吃的絕品美味，提升國產米在市場的競爭力。