

# 開創美味與營養兼具的全新米食體驗

## 低直鏈澱粉含量新品種「水稻台中 200 號」技轉上市推出

文 / 鄧執庸、鄭佳綺 圖 / 李誠紘

國內稻米的消費市場已不侷限於追求食味口感，營養保健、多元加工利用與攝食便利性等需求也逐漸受到重視，而低直鏈澱粉含量(5-12%)品種具口感軟黏、冷卻後不易變硬、耐儲放等優點，極具推廣潛力。為提供市場多元化需求，本場以育成低直鏈澱粉含量品種為目標，歷時9年於111年命名新品種「水稻台中 200 號」，並於113年進行技術移轉授權，期為食米市場帶動新一波營養又美味的米食風潮。

水稻台中 200 號為國內少見之低

直鏈澱粉含量的中晚熟粳稻品種，最大特點為具備全面性的食味品質，不論是熱飯、冷飯還是糙米飯，官能品評結果均優於對照品種台梗 9 號，尤其在糙米飯的表現更打破國人對糙米口感較粗糙的刻板印象，柔軟的口感可作為國人全穀營養或高纖飲食的新選擇。在栽培特性方面，台中 200 號株型挺立，第一、二期作分別較對照品種台梗 9 號增產 6.8% 與 0.4%，肥料試驗顯示其具有較佳的氮肥利用效率，栽培表現穩定，以中南部與屏東地區的栽培適性最佳。在

病蟲害抵抗性部分，台中 200 號對病蟲害的抵抗力與台梗 9 號相當，栽培時仍應注



▲ 水稻台中 200 號冷熱飯、糙米飯都十分美味，期能為國內市場帶來新一波米食浪潮

意病蟲害防治。

為推廣水稻新品種台中 200 號，本場 112 年於彰化縣竹塘鄉辦理示範觀摩會，現場農友對新品種的表現給予高度肯定並期待後續推廣應用，現已授權業者，消費者已可在市場上購買到台中 200 號的產品。水稻台中 200 號是本場繼台梗 9 號與台中 194 號後，為臺灣粳稻產業射出的第 3 支箭，期望以冷熱飯軟黏、糙米更美味的 200% 絕佳食感為國內稻作產業注入新活力，提供國人美味又營養的米食新體驗。



▲ 112 年於彰化縣竹塘鄉辦理水稻台中 200 號示範種植觀摩會，由鄧執庸助理研究員介紹其優良特性



▲ 水稻台中 200 號商品已技轉上市