



# 把握水稻收穫調製要點，提升稻米品質

文、圖/ 郭丞恩

時序進入秋季尾聲，第2期作水稻即將進入收穫期，即使田間管理得宜，若在收穫調製過程中稍有疏忽，可能導致米粒斷裂、黃化或霉變，進而影響外觀與食味品質，因此把握收穫與調製的細節管理，是確保生產好米的最後關鍵，以下提供水稻的收穫及調製要點，供農友參考使用。

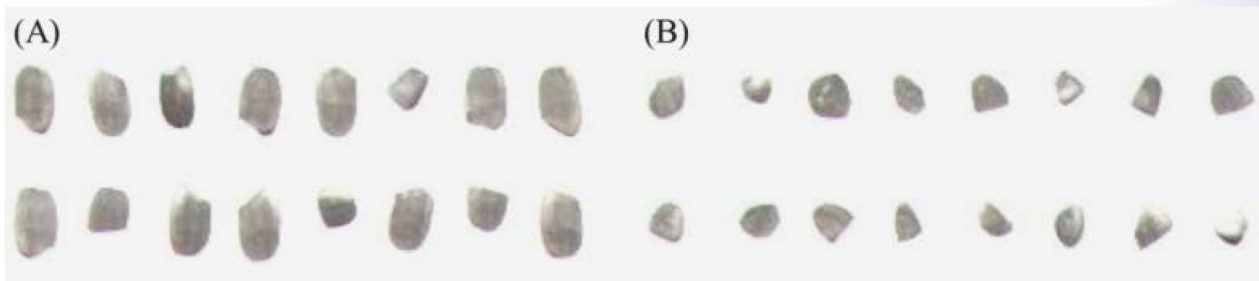
1. 把握收穫適期：一般以稻穗九成黃熟或稻穀含水率24~28%為合適的收穫期。提早收穫，易造成青米率增加，影響完整米率與白米透明度；過晚收穫，稻穀含水量過低，易受日夜溫差之影響及收穫機械碰撞之物理損傷而產生胴裂及碎米。
2. 乾燥方式與溫度控制：使用稻穀乾燥機為目前最常用的方式，為避免胴裂發生，乾燥速度不宜過快，宜採行三段式變溫乾燥法，於濕穀收穫後，以55℃烘乾至含水率20%，再以50℃繼續烘乾至含水率16%，最後以47℃烘乾至含水率14-15%時為止，如此可保持良好的糙米品質，確保食味品質及碾米之完整米率；若以日曬法進行稻穀乾燥，除了留意氣候狀況，乾燥過程中配合多次翻動，使稻穀乾燥程度均勻一致，並隨時以稻穀水分計量測，水分含量約14-15%即可進行碾製或儲藏。
3. 儲藏與包裝：由於乾燥後稻穀仍有生理活性，當環境溫度高於25℃，

且相對濕度超過70%時，會造成稻米的香氣與風味品質快速劣化，一般將儲藏環境保持在溫度15℃及相對溼度60%以下，能維持稻米的理化特性和澱粉穩定性；而包裝則採用真空包裝或氮氣填充，可有效延緩氧化及減少蟲害發生。

收穫與調製是生產稻米的最後一哩路，更是影響品質的關鍵，除了配合天氣及稻作生育情形調整栽培策略外，把握收穫適期、採取多段式低溫烘乾，並於合適的環境進行儲藏，可維持穩定的稻米品質，並進一步提高產品價值，讓臺東好米持續在國內外市場發光發熱。



過早收穫易造成青米率增加



過晚收穫或急速乾燥可能導致胴裂(A)、碎粒(B)比例提升，影響稻米品質。