

口感食味 200% 覺醒、低直鏈澱粉含量一 水稻台中 200 號

Low amylose content rice variety with extraordinary texture and taste — rice variety 'Taichung 200'

稻作與米質研究室
鄧執庸

商業化推廣階段
04-8523101#223

可技術移轉
tengcy@tcdares.gov.tw

技術說明

1. 水稻‘台中 200 號’為低直鏈澱粉含量 (8.5-10.8%) 粳稻品種。
2. 屬中晚熟品種，生育期第一期作平均 125 天，第二期作平均 112 天。
3. 區域試驗每公頃稻穀產量第一期作 5,893 公斤，第二期作 4,732 公斤。
4. 米粒外觀心、腹、背白總和第一期作與第二期作均為 0 (無白垩質)，透明度較對照‘台稈 9 號’不透明。
5. 米飯食味官能品評之外觀、口味、黏性及總評為 A 級優於對照，硬度較對照軟 (為 C 級)；冷飯食味、糙米食味及耐儲性試驗表現亦優於對照。
6. 對穗稻熱病、白葉枯病與紋枯病之罹病反應與對照相近；對褐飛蟲抗性反應為中抗級 (MR)、略優於對照，對白背飛蟲與斑飛蟲抗性反應與對照相近。



台中 200 號白飯 (上) 與糙米飯 (下) 外觀



水稻台中 200 號 (上) 與台稈 9 號 (下) 稻穗外觀



水稻台中 200 號 (左) 與台稈 9 號 (右) 白米外觀



台中 200 號 (右) 與台稈 9 號 (左) 田間表現

適用產業、開發潛力及競爭力分析

1. 糧食生產業者。
2. 具備低直鏈澱粉含量特性，米飯口感較軟、黏性較強，一般粳米品種的米飯在冷卻過程往往會失去原有 Q 彈的口感而變硬，但‘台中 200 號’在冷飯時仍能維持軟黏、不易老化並延長產品的儲架壽命，同時，其糙米質地柔軟，可作為國人全穀營養或高纖飲食的美味新選擇，以新的食感拓展健康米食的全新市場。
3. 具備稻穀耐儲性優良的特點，即使經過 4 個月的儲存仍能維持優於對照的食味；除鮮食利用外，可開發低溫或常溫飯類食品，而其良好的膨發特性亦適合製作米果等加工產品，具備多元商品化與開發各式米製品的潛力，可滿足國人對多元米食的消費需求。
4. 區域試驗平均公頃產量較對照‘台稈 9 號’兩期作分別增產 6.8% 與 4.4%，並在不同地區與期作間表現穩定的產量，顯示本品種有稻穀穩產、環境適應性佳的特性，可吸引農民進行契作生產。



水稻台中 200 號植株外觀