

# 熱食可口、冷食一樣軟黏的大粒圓糯— 水稻台中糯 196 號

Large-grain glutinous rice maintaining soft and sticky texture for rice product-rice variety 'Taichung glutinous 196'

稻作與米質研究室

鄧執庸

商業化推廣階段

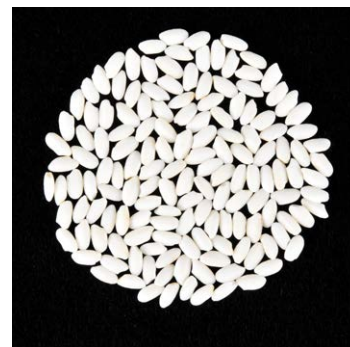
04-8523101#223

可技術移轉

tengcy@tcdares.gov.tw

## 技術說明

1. 水稻‘台中糯 196 號’為大粒型粳糯品種，千粒重一期作 38.2 公克，二期作 37 公克。
2. 米粒大小是一般粳糯的 1.4 倍且外觀潔白，冷卻後不會變硬，適合製作各式鹹食與甜食糯米相關製品。
3. 屬中晚熟品種，生育期第一期作平均 133 天，第二期作平均 113 天，較對照‘台稔糯 1 號’晚熟 8-10 天。
4. 區域試驗每公頃稻穀產量第一期作 6,327 公斤，第二期作 4,250 公斤。
5. 株形良好、抗倒伏性佳 (倒伏指數兩期作均為 1(直))，穗上發芽率屬難至等穗上發芽等級 (優於對照)，脫粒率屬難至中等脫粒性品種，適合機械收穫。
6. 對葉稻熱病與穗稻熱病具抗性 (分別為抗 (R) 和中抗級 (MR))。



水稻台中糯 196 號白米外觀

## 適用產業、開發潛力及競爭力分析

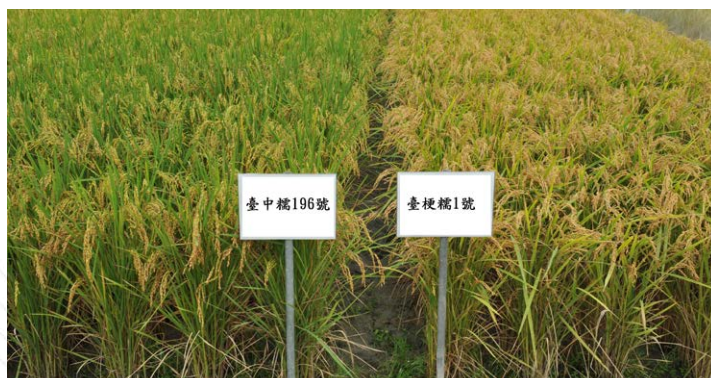
1. 糧食生產業。
2. 具有國內水稻品種最大的粒型，且米粒外觀潔白，加工為各式米食製品賣相極佳，加工製品不僅溫熱時可口，冷卻後也不易變硬，復熱後仍依然美味，符合消費市場需求；另本品種粒型極大，與其他水稻品種區隔性明顯，生產及調製過程中較不易混雜，可確保生產端及消費端對品種純度的要求，其特殊性亦有助於品牌的建立。
3. 區域試驗平均稻穀產量較對照‘台稔糯 1 號’增產 5-5.8%，株型直立、不易倒伏，具有豐產的特性，而其穗上發芽率低與難脫粒之特性亦可降低農民於收穫時之損失，同時，其對葉稻熱病與穗稻熱病均具有抗性，可降低農民栽培時遭遇稻熱病的風險，吸引農民進行契作生產。



水稻台中糯 196 號植株外觀



水稻台中糯 196 號 (左) 與台農糯 73 號 (右) 稻穀比較



水稻台中糯 196 號 (左) 與對照台稔糯 1 號 (右) 田間外觀