

七葉蘭芬芳 ~ 水稻台中 194 號

Reproduction and good production skill of rice variety 'Taichung 194'



鄭佳綺



04-8523101#220



稻作與米質研究室



chengcc@tdais.gov.tw

合作方式：可技術移轉

技術成熟度：商業化推廣階段

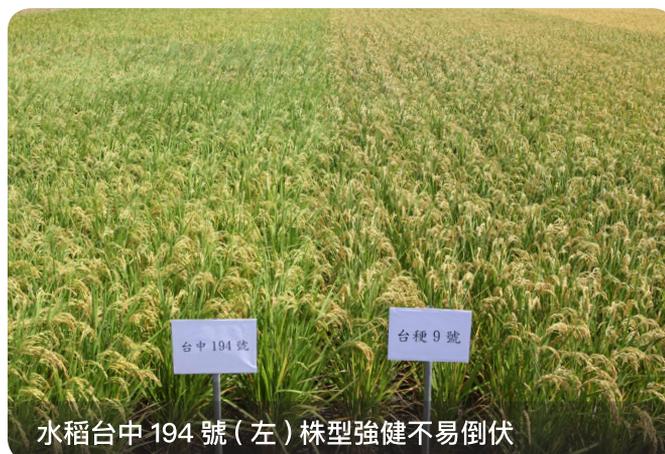
技術領域：作物品種 - 稻作

技術說明：

水稻‘台中 194 號’為目前唯一將 BASMATI 香氣導入粳稻的臺灣品種，其米質特性為米飯較‘台梗 9 號’軟、黏，並具有 BASMATI 之香氣，冷飯食用亦具軟、黏特性，且香氣更為濃郁。本品種由桃園、彰化、嘉義、屏東、臺東及花蓮的區域試驗結果顯示，1、2 期作產量較‘台梗 9 號’平均減產 3.8% 及 9.9%。另於中部地區各地試作的結果顯示，食味品質在各地區影響不大，均較‘台梗 9 號’黏、軟，但在其獨特的米飯香氣上卻有極大的差異，改善方式除慎選地點外，亦可透過栽培方法進行調整。而在生產階段，由於‘台中 194 號’與‘台梗 9 號’生育期相近，田間管理相似，農民不需大幅調整原有管理方式，且粒型較為特殊，田間去偽較為簡單，種原生產執行難度較低，可增加廠商技轉及契作的意願。

適用產業、開發潛力與競爭力分析：

1. 糧食生產業。
2. ‘台中 194 號’除具有 BASMATI 香米的特殊香氣外，米粒外觀晶瑩透明、食味口感超群，不分冷、熱均十分美味可口，深受消費市場歡迎，本品種米粒較小，目前國內並無此類大小的品種，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，也可維護本品種的食味表現，有助於品牌信譽的建立。



水稻台中 194 號 (左) 株型強健不易倒伏



台中 194 號白米 (左) 外觀品質良好，且粒型較小，不易與其他品種混雜