

中筋麵食用 ~ 小麥台中 36 號

Technology of production of wheat variety 'Taichung 36' for medium gluten flour



林訓仕



04-8523101#270



農場管理室



linhsuns@tdais.gov.tw

合作方式：可技術移轉

技術成熟度：商業化推廣階段

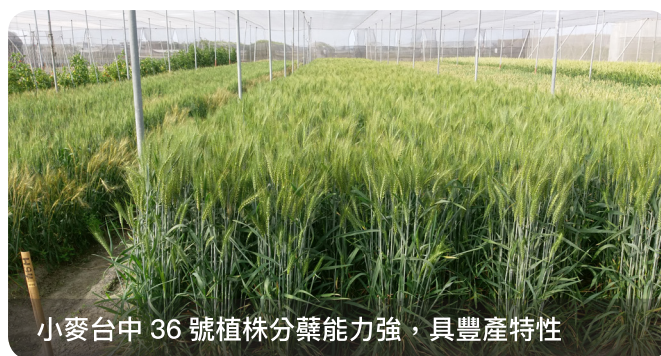
技術領域：作物品種 – 特作及雜糧

技術說明：

小麥‘台中 36 號’為春播型光鈍感中筋白麥品種，株高 87.2 公分，適合機械收穫，播種至抽穗日數 69 天，收穫日數 140 天，千粒重 48.2 公克，每公頃平均產量 4,370 公斤，較‘台中選 2 號’增產 16%，對白粉病具抗性，為中抗~抗等級，全麥粉粗蛋白質含量 13.2%，白麵粉粗蛋白含量 12.4%，麵筋指數 93，製作之麵條外觀及煮熟後質地與商業量產麵條相近，可供研發麵條相關製品。每公頃施用氮肥 150~180 公斤可維持豐產中筋品種特性與品質。因種子不具休眠性，因此勿過晚播種以免受春雨影響導致穗上發芽。

適用產業、開發潛力與競爭力分析：

1. 種苗業、食品加工業。
2. 小麥‘台中 36 號’為中筋白麥品種，適用於中式麵食相關製品，例如：麵條、包子、饅頭、水餃皮等，因國內中筋麵粉需求量大為全部麵粉品項最大宗，市場需求高，且因‘台中 36 號’為白麥品種，磨製之麵粉白度佳，製作之產品消費者喜好度較高。



小麥台中 36 號植株分蘗能力強，具豐產特性



小麥台中 36 號白麥品種 (圖左)，磨製之麵粉白度佳