

# 本土加工米食新寵兒~水稻台中秈197號

Production and the storage condition for 'TCS197' rice material suitable for making pure rice vermicelli

合作方式 可技術移轉

技術領域 耐候抗病新品種-稻作

技術成熟度 商業化推廣階段

稻作與米質研究室

吳以健助理研究員

04-8523101#221

wuyc@tdais.gov.tw

## 技術說明

- 1.本技術包含水稻‘台中秈197號’繁殖技術及其烘乾與儲存之產製條件。
- 2.‘台中秈197號’具有豐產、良好的碾米品質與病蟲害抵抗性，深具推廣潛力。
- 3.在加工品質方面，其調製之米原料製作純米粉絲，具有加工成型容易、外觀潔白、口感Q彈等優點，經官能品評結果，顯示其外觀、色澤、氣味、咀嚼性、硬度、口味及總評等表現皆顯著優於對照市售米及舊有品種‘台中秈17號’製作之純米粉絲。
- 4.藉由本技術之應用，可望生產口感外觀兼備、品種材料來源可追溯之國產純米粉絲帶動純米加工米食新風潮。



台中秈197號應用合理化施肥與安全用藥技術，稻株健康，產量品質良好

## 適用產業、開發潛力及競爭力分析

- 1.糧食生產業、食品加工業。
- 2.本技術特點係研發具有適合加工製作純米粉絲的硬秈稻米原料及其儲存條件，過去製作米粉絲的品種，常需要儲存9-12個月(稱陳化)，‘台中秈197號’之陳化時間縮短3個月，可降低倉儲成本；其製作的米粉絲外觀優良、香氣與口感出色，具極佳的品質，且原料全來自臺灣國產，對糧食安全、食品安全、在地低碳生產皆具效益。透過本場配方之技術授權，可促使米粉絲加工業者節約生產成本與生產品質穩定之國產好米純米粉絲。



台中秈197號(下排)製作米粉絲，外觀較過去台中秈17號(上排)潔白，品質優良

## 台中秈197號米粉絲儲放品質

試驗材料	外觀	色澤	氣味	咀嚼性	硬度	口味	總評
台中秈17號	3.1 b	3.2 a	3.9 a	4.2 a	4.3 ab	4.0 a	3.7 a
台中秈197號	4.8 a	4.4 a	4.2 a	4.9 a	4.5 a	4.5 a	4.3 a
對照	3.8 a	3.5 a	3.9 a	3.9 a	3.3 b	3.7 a	3.6 a

台中秈197號在儲放6個月下，其米粉絲品質顯著優於台中秈17號