

本場提供稻米新鮮度快速檢定服務



▲本場研究人員檢測稻米新鮮度之情形。

為維持稻米之品質，精確且快速檢測稻米新鮮度方式是本場近年來研究的方向，日前本場建置完成一系列之「稻米新鮮度測定技術」，加強稻米品質新鮮度試驗研究外，亦免費提供轄區稻作農友所生產稻米新鮮度檢測服務。

良好的稻品質除了要有優良的外觀及食味品質外，稻米新鮮度也是影響稻米品質相當重要的一個環節，為維持稻米品質，農友田間收穫後之稻穀應在6小時內進行乾燥，若未能即時乾燥，在高水分含量

下因呼吸作用會造成悶熱，並加速穀粒內脂肪酸分解，使新鮮度品質快速下降，而測之酸鹼值亦會較低。此外，乾燥後稻穀若未能貯放於適當的儲藏設施內，亦因脂肪酸生成而降低稻米品質，因此當貯藏稻穀時最好能放置在通風良好之冷涼場所，以減緩稻穀因呼吸作用，導致新鮮度降低而產生品質劣變。如能以低溫冷藏方式保存，儲放於冷藏筒中，則更可保持稻米品質及延長儲存時間。

稻米新鮮度測定之原理是利用稻米老化時產生乙醛及脂肪酸的含量來判定稻米新鮮度。傳統檢測稻米新鮮度係以麝香芬草藍（BTB）及甲基紅（MR）混合調製之酸度呈色劑與米粒進行呈色反應，並與比色板上顏色變化進行比對以判新鮮度，新鮮米的溶液顏色呈綠色（酸鹼值較高），鮮度較差的米則呈黃至橘紅色（酸鹼值較低）。本場現有新設置之稻米新鮮度測定儀則是將調製後之稻米溶液，依據光化學反應原理以儀器來檢測呈色劑吸光值變化

以測定米粒酸鹼度，以更精確及快速的檢驗法來測定稻米新鮮度。

本場建議稻作之農友田間收穫後之稻穀除盡速進行乾燥以確保稻米新鮮度外，良好的倉儲環境也是維持稻米新鮮度品質的必備條件。農友如有稻米新鮮度檢測需要，可提供乾燥碾製後糙米或白米50公克，送交本場稻作研究室分析。分析後之資料，可提供給農友們做為稻穀乾燥調製或儲放後稻米新鮮度品質之參考。



▲利用本場新設置之稻米新鮮度測定儀快速檢定稻米新鮮度。