

花蓮地區稻米品質分析與比較

余宣穎

為了解花蓮地區稻米品質之差異，本試驗以農糧署東區分署產量抽驗點為樣品，分析不同品種間食味值、蛋白質與味度值之差異，結果顯示花蓮 19 號糙米、白米蛋白質含量最高而食味值最低，台稉 16 號蛋白質含量最低而食味值最高；蛋白質含量與食味值、味度值呈負相關，且和食味值關係較大 ($R^2=0.97$)，而味度值與食味值相關性較低 ($R^2=0.52$)；各地區米質食味值以吉安為最高且達到顯著 ($P=0.05$)，味度值也以吉安為最高，但未達顯著差異。玉里秀姑巒溪以東之食味值與味度值皆較以西為高，但未達顯著差異。