

利用近紅外光分析稻米品質之初步探討

宣大平

水稻食味品質相關之性狀如蛋白質、直鏈澱粉、水溶性糖等含量之特性，傳統上只能以化學分析方式鑑別，不但費時費力，且無法同時處理大量材料。本場擬利用近紅外光分析儀之非破壞性分析技術，建立測定有關食味性狀之快速作業模式，期能有助將來良質米育種之進行。目前已收集良質米、有機栽培農戶及本場雜交育種材料及品種保存之品種樣品共287種，分別以全顆穀粒，糙米及糙米粉之形式，利用Bran+LueBBe IA500型近紅外光分析儀進行1100nm至2500nm之波長掃描，波長間隔2nm，每樣品重複掃描4次，取得各樣品近紅外光圖譜約1500個，並利用Sesame V2.1光譜分析軟體進行分析，目前先針對粗蛋白質含量及直鏈性澱粉含量二項特性進行分析，進行檢量線建立及校正工作，將來並將持續擴大檢量。