

國產米新鮮口感佳 品質有保障

●農委會

稻米是台灣的主要農產品，也是國人的主食，近年來在政府、碾米工廠與農民的共同努力下，國產稻米品質已大幅提昇，口感及新鮮度均佳，行政院農業委員會呼籲國人多多選購食用。

決定稻米品質的因素，主要包括品種、氣候環境、田間管理、烘乾及加工技術等。在品種方面，台灣的水稻在農委會試驗研究及改良場所數十年的努力下，已成功培育出十一種良質米品種，其中包括廣受消費者喜愛的台農七十一號—益全香米、台梗九號等。另外，農委會每年皆輔導各地農會舉辦稻米品質競賽活動，鼓勵農民改善田間栽培管理技術，生產高品質稻米；近年來，更大幅改進烘乾、加工技術及設備，使得國產米品質越來越好。

在氣候環境方面，台灣由於地理氣候條件特殊，稻米一年兩熟，且每期之收穫時間分散，因此全年皆可吃到最新鮮的稻米；且目前國內各大農會及米穀廠商皆設有大型的低溫冷藏筒以貯存稻穀，將稻米

的鮮度自收穫後即保存起來，使台灣米最新鮮最好吃。

鑒於國產米品牌眾多，農委會特提出幾個簡單的挑選好米秘訣：（一）選擇良質米品種，例如台梗二號、台梗九號、高雄一三九號、台農七十一號（益全香米）等。（二）購買時應注意包裝上的標示是否清楚。（三）觀察食米外觀品質：以米粒充實飽滿、粒型均一、透明度高、完整且有光澤的較好；若米粒呈異樣顏色（例如黃色的變色粒）、不透明之白粉質、充實不良及太多碎粒、太多夾雜物（例如砂石）或有異味等情形，均表示品質狀況不好。挑選好米，最簡便的選購要訣，就是直接選購「C A S」優良食品標誌之小包裝食米，因為有C A S標誌，是新鮮、口感佳、品質好的保證。 ■