

## 水稻台農 82 號(美味米)品種簡介

### 一、 品種特色：

- (一)粗蛋白質含量低：約 4.5-5.5%。
- (二)食味穩定性佳：味度值三年六期作味度值均介 74-76，遠優於對照品種台農 67 號的 52-54；食味口感與日本越光相近。
- (三)農藝特性優、栽培管理容易：植株農藝特性、抽穗期、成熟期均與台農 67 號十分接近，唯米粒較台農 67 號細長。產量達台農 67 號之 77-86%。
- (四)強稈耐倒伏。
- (五)控制穗肥可發展成為高食味之良質米，針對其是否適合做為糖尿病患及氮素代謝有問題之病人食用，將可進一步測試，有進一步發展成機能米之空間。

### 二、 栽培應注意事項

- (一)台農 82 號插秧時可酌量提高種植秧苗數，藉由秧植株數可提高增加單位面積產量，而栽培時期則可按照各地區農時略為調整
- (二)台農 82 號較不易倒伏，可酌量提高肥料用量 120-150 公斤/每公頃，藉以提高單位面積稻穀的收穫量(表 1)。
- (三)其他未提及之栽培管理要領可依照一般粳稻栽培方法實施。

**95年~96**  
**台農82號大面積有機栽培**

品系名稱	一般栽培產量指數	有機栽培	一般栽培食味表現	有機栽培食味表現
台農82號(美味米)	77-86%	88%	74-76	78-80
越光			72-74	
台梗9號(對照)	100%	100%	64-68	68-70

表 1. 台農 82 號有機栽培下之產量表現