

台農秈糯24號品種簡介

水稻多樣化品種選育為當前水稻育種目標之一，為因應國內稻米多元化利用之需求，選育品質與產量兼具且對主要病蟲害等逆境具有抗(耐)性之紫糯品種，以取代現有品種來源不明，產量低、品質不一、株型欠佳及對病蟲害不具抗性之品種，並藉由品種授權及栽培限制減少有色米混亂之現象。

本品種為嘉義分所於民國 79 年第 2 期作以台秈糯 2 號為母本，與泰國引進之黑糯品種進行雜交，民國 89 年第 1 期選出嘉農秈糯育 892233 號進入觀察試驗，民國 90 年第 1 期作進行兩期作之初級產量比較試驗，民國 91 年第 1 期作參加高級品系產量比較試驗，並進行抗稻熱病與褐飛蝨檢定。民國 100 年命名為「台農秈糯 24 號」，民國 101 年提出申請植物品種權，並於民國 102 年通過審查取得植物品種權（證書號：A01461）。

台農秈糯 24 號為中晚熟秈型紫糯品種，糙米外觀呈紫黑色（圖 1、圖 2），稻米品質優良，營養成分高。米粒種皮主要含有 cyanisin 與 peonidin 等兩種花青素成分，每 100g 種子的含量分別為 12601 μ g 及 2439 μ g，同時富含鈉、鉀、鈣、鐵、氯、銅、錳等礦物元素，及維生素 A、E、總多元酚及葉酸等營養成分，清除 DPPH 自由基能力也遠高於一般長糯米（表 1）。年公頃產量約為 11087 公斤，稻種不具休眠性，植株耐倒伏。對於稻

熱病及褐飛蝨具有中度抵抗性，而白葉枯病、紋枯病及螟蟲等則必須注意適時防治 (表 2)，另外對於低溫環境較為敏感，栽培時應依照各地區最適宜時期栽植，以免遭受寒害。

表 1. 台農秈糯 24 號機能性成分分析結果

營養成分	台農秈糯24號 (紫糯米)	台農秈糯21號 (白糯米)	單位
灰分	1.20	1.21	(g/100g)
粗脂肪	3.67	3.56	(g/100g)
粗蛋白質	9.38	8.62	(g/100g)
粗纖維	0.83	1.00	(g/100g)
鈉	0.54	0.30	(mg/100g)
鉀	324.9	312.5	(mg/100g)
鈣	16.06	12.22	(mg/100g)
鎂	133.8	144.7	(mg/100g)
鐵	0.95	0.93	(mg/100g)
鋅	1.94	2.04	(mg/100g)
磷	282.0	294.8	(mg/100g)
氯	40.11	29.56	(mg/100g)
銅	3.42	3.01	(ppm)
維生素A效力	9.33	0.21	(ug RE/100g)
β胡蘿蔔素	55.96	1.28	(ug/100g)
維生素E	0.64	0.47	(mg α-TE/100 g)
總多元酚含量	168.07	67.21	(mg/100g)
清除DPPH自由基能力*	1225.27	13933.87	(ug/mL)
葉酸	61.80	41.44	(ug/100g)

*該項數值愈低，表示清除 DPPH 自由基能力愈強

表 2. 台農秈糯 24 號之產量及品種特性

品 種	期 作	全生育日 數(天)	產 量		稻熱病	褐飛蝨
			公斤/公頃	指數(%)		
台農秈糯 24 號	1	135	6155	98.7	抗	中抗
	2	105	4932	100.1	中抗	-
台秈糯 2 號	1	130	6238	100	抗	感
	2	101	4926	100	中抗	-

本品種除了傳統做為老年人及孕婦產後的滋補聖品外，亦可製做多種美味的加工食品，近年來更開發出美容產品，可視為附加價值高的經濟作物，也為臺灣水稻產業開創出另一片天地（圖3）。

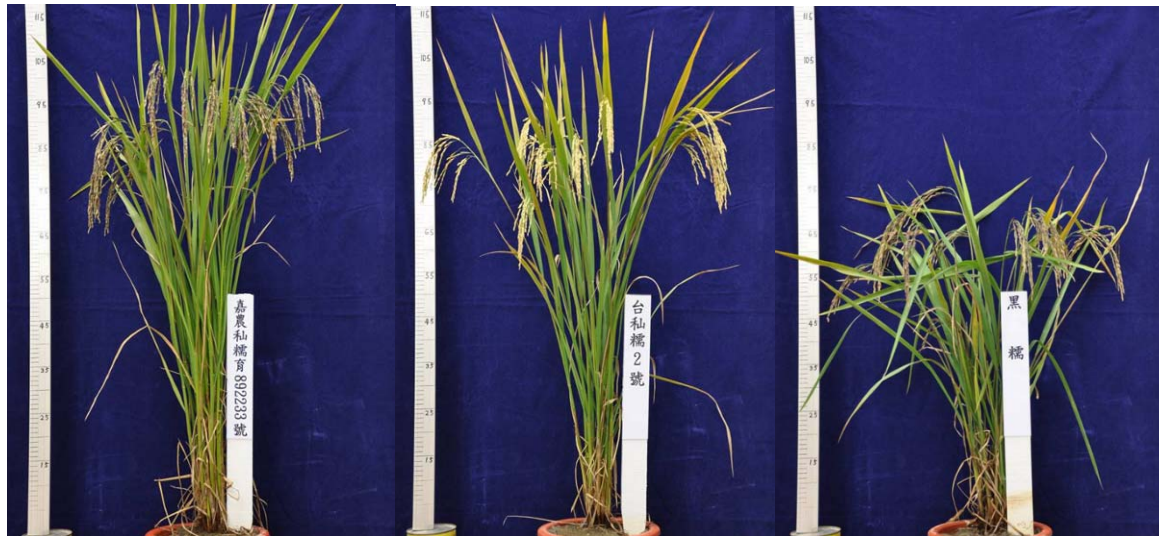


圖 1. 台農秈糯 24 號(左)與台秈糯 2 號(中)、黑糯(右)水稻全株照



圖 2. 台農秈糯 24 號、台秈糯 2 號與黑糯之稻穀及糙米比較



紫米飯



紫米粥



紫米粽



紫米壽司



紫米飯糰



紫米香胚煥彩美容皂

圖 3. 各式食品與加工產品