

良質米定義及其檢驗標準

農藝學系／陳世雄
糧食處台中分處／黃俊欽

稻米一向是我國人民之主食，早期在40-50年代，糧食嚴重不足，能吃到白米飯算是一種奢侈的享受，因此稻米的生產是舉國關心的大事。當年全國稻米產量突破250萬噸時，還上過頭條新聞。稻米、蔗糖增產的結果，不但外銷賺取外匯，奠定了台灣工業發展的基礎，也創造了經濟發展的奇蹟，更使得人民豐衣足食。1964年台灣白米消費量達到最高峰，當年每個人平均吃掉了144公斤的白米。近年來由於經濟快速成長，平均每人每年國民所得由1939年的不到100美元，到去(1997)年已超過14400美元，國民所得在短短58年之間成長了140倍。由於國民所得提高，國民飲食習慣大幅改變，食物愈來愈多樣化，使得稻米消費量大幅減少。1996每人每年白米消費量已低於59公斤，32年來平均消費量減少59%。在我國加入世界貿易組織(WTO)後，國內稻米市場將面臨開放外國廉價稻米進口的壓力。由於稻米是台灣最重要的農作物，稻田面積佔總耕地面積52%，稻農佔全數農民之50%以上，所以水稻生產不只是單純的農業生產問題，也是重要的社會及政治問題。台灣雨季集中，若缺少大面積稻田的承受緩衝，可能造成嚴重的氾濫，也將造成70%地下水水源枯竭，此一由稻田涵養的40億公噸地下水，約佔台灣總用水量200億公噸之20%。廣大面積的水田，兼具有調節氣溫及維持土壤有機質的功能，使得水稻生產也影響自然資源及生態環境之保育，水稻生產問題因而益形重要。台灣稻米由於生產成本甚高，大約為美國的四倍，泰國的六倍半。面對外來稻米的競爭，如何提高國產稻米品質，提昇其競爭力，並推廣國產良質米之相關資訊，供消費者認知瞭解，使消費者樂於選用，並進而堅持愛用，以應付進口稻米的競爭，確屬當務之急。

一、良質米之定義

隨著國民所得增加，生活水準提高，國人對食米品質之要求，日益講究。稻米生產亦隨消費者之需求而調整生產策略，以提昇食米品質，並建立分級檢驗制度，以為分級訂價銷售之依據。期能藉此提高農民所得，並滿足國人對高品質稻米之需求。台灣糧食處1982年起推行白米小包裝分級銷售，也推動中華民國農產品標準(CAS; Chinese Agricultural Standard)，並自1985年起辦理良質米契約產銷。各農業試驗改良場所更積極改良品種及栽培法，並在全國各地篩選適合栽培良質米之適栽區，以提高稻穀品質。同



圖1 良質米標誌及合格證標誌

時也輔導加工業者改善碾米設備，鼓勵業者在良質米適栽區與農民契約生產，確保原料稻穀品質。並促使業者自行建立品管制度，維護品牌聲譽。同時推廣教育消費者對良質米之辨認選購能力，藉以擴大消費，兼顧生產者與消費者之利益。

廣義之良質米泛指一般粒型飽滿，透明有光澤，心腹白及碎米率低，雜質少之新鮮食用米，且煮熟之飯粒完整有光澤，黏彈性佳，食味良好者。若在選定之良質米適栽區，種植指定之品種，且其原料糙米經檢驗合格，調製後之白米符合政府良質米分級檢驗之標準(表1)，且米飯食味普遍為消費者所喜歡之新鮮白米，稱之為特級良質米。現階段推薦之良質米品種有台中189號、高雄139號、台中秈10號、台粳2號、5號、8號、9號、11號及越光等良質米品種供農民選擇栽種。

在1992至1997年良質米產銷計畫中，政府共輔導26家農會、56家糧商與農民契約累積生產良質米225,336公頃。依據行政院核定之水旱田利用調整計畫及台灣省農業建設方案，良質米之市場佔有率應自1997年的計畫目標之14%，至2001年應提高為30%。預計2001年良質米產銷計畫中，良質米生產

表一 CAS特級(一等)良質米檢驗標準

1.適用範圍：本標準適用於粳、秈及糯之白米。
2.等級：本品除糯米外分為三級，並應符合下表之規定：

類	等	性	最 高 限 度										
			水	損(被)	白	碎	異	夾	糙	稻	未		
型	級	狀	分	害	稔	粒	型	雜	米	穀	變		
			計	色	(粉)	粒	粒	總	固		糯		
			%	粒	實	%	%	計	體	%	粒		
			%	%	粒	%	%	%	殘	%	%		
									渣				
									%				
粳	一等	米粒充實飽滿、粒型均一、光澤鮮明	14.5	1	0.1	5	5	1	0.1	0	0	0	
	二等		14.5	2	0.3	10	10	3	0.2	0	0	0	
	三等		14.5	4	0.5	15	15	5	0.3	0	0.1	0.1	
秈	一等	米粒充實飽滿、粒型均一、光澤鮮明	14.5	1	0.1	5	10	1	0.1	0	0	0	
	二等		14.5	2	0.3	10	15	3	0.2	0	0	0	
	三等		14.5	4	0.5	15	20	5	0.3	0	0.2	0.2	
圓糯			13.5	4	0.5	-	15	3	0.3	0	0.1	0.1	4
長糯			13.5	4	0.5	-	20	3	0.3	0	0.2	0.2	4

備註：加工用秈米及糯糙米不適用本規格標準。

面積應超過102,000公頃以上。

二、良質米之國家標準

CAS良質米(比照CNS2425-N一等白米國家標準)；

- 糧商能於短時間內銷售而無變質之虞者，水分得放寬為15%。
- 米飯食味應優於或相當於對照產地品種，不得劣於對照產地品種。
- 檢驗重金屬(鎘、汞)、黃麴毒素(B1、B2、G1、G2)，及農藥殘留均合於標準者。農藥殘留分析包括：有機磷劑(二十二種)、氨基甲酸鹽類(九種)、有機氮劑(五種)、有機氯烴類(七種)、及合成除蟲菊類(六種)。
- 粳米碾白度應在85%以下，秈米碾白度應在86%以下，白米碾白度愈高，表示糠層保留愈多。

三、稻米之其他標準

1. 包裝：

應符合食品器具、容器、包裝之衛生標準。

2. 食品衛生標準：

性狀：應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。

3. 黃麴毒素限量標準：

總黃麴毒素限量標準(包括Alfatoxin B1,B2,G1,G2總量)在10ppb以下。

4. 輻射照射處理標準：

限用輻射線源	最高輻射線能量 (百萬電子伏)	最高照射劑量 (千格雷)	照射目的
電子	10	1.0	防治蟲害
X射線或γ射線	5		