

附件一

2005 年全國稻米品質競賽評審標準及項目

項 目		配分	審查內容	評分方式	
外觀	規格 (以參賽農 戶樣品進行 分析)	稻 穀	5 分	容重量、碾糙率	1. 鄉鎮農會於取樣參賽農戶稻穀時，一併取稻穀 2 公斤，送交當地分署儲備保管。 2. 由當地分署送交辦理全國賽之執行單位聘請專家分析評審。
		糙 米	15 分	完整粒、變色粒、發芽粒、白粉質粒、碎粒、異型粒、夾雜物	
		白 米	20 分	被害粒、變色粒、白粉質粒、碎粒、異型粒	
	性狀 (以農會送 交之包裝白 米進行評 審)	白 米	15 分	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤	評審委員按現場白米樣品評分
食味	食味計分析	蛋白質 含量	10 分	白米之蛋白質含量	$10 \times (10 - \text{蛋白質含有率} \times 100) \div 5$
		食味值	10 分	測定水分、蛋白質、直鏈性澱粉與食味關係之數值	$10 \times \text{食味計所測得之食味值} \div 100$
	官能品評	評審評分	25 分	白米飯之外觀、香味、口感、黏彈性、硬性、總評	採用統一之對照米，與對照同者給基準分數 20 分，較對照優(劣)者一程度酌加(減)分數

2005 年全國稻米品質競賽評審項目

一、外觀規格分析

1. 辦理時間：8 月 24、25 日。
2. 辦理地點：本署台北辦公區，台北市杭州南路 1 段 15 號。

二、外觀性狀與食味官能品評

1. 辦理時間：8 月 29、30 日。
2. 辦理地點：台北縣板橋市農會第二大樓 15 樓，板橋市府中路 29-1 號。

三、蛋白質含量與食味值分析

1. 辦理時間：8 月 24、25 日。
2. 辦理地點：台中區農業改良場，彰化縣大村鄉松槐路 370 號

鄉鎮初賽稻米評審標準及項目

項 目		配分	審 查 內 容
性 狀	白 米	10 分	米粒飽滿度、粒型均一度及色澤
規 格	稻 穀	5 分	容重量、碾糙率
	糙 米	15 分	完整粒、變色粒、屑米、發芽粒、白粉質粒、碎粒、異型粒、夾雜物
	白 米	20 分	被害粒、變色粒、白粉質粒、碎粒、異型粒
食 味	官能品評	25 分	白米飯之外觀、香味、口感、黏彈性、硬性、總評
	蛋白質含量	10 分	白米之蛋白質含量
	直鏈性澱粉含量	10 分	白米之直鏈性澱粉含量
新鮮度	酸鹼值	5 分	白米之酸鹼值

(註) 評分方式：

A. 白米性狀：現場分級，甲級給 8-10 分，乙級給 5-7 分，丙級給 1-4 分。

$$B. \text{稻穀規格：得分} = 2.5 \times \frac{\text{碾糙率} \times 100 - 75}{10} + 2.5 \times \frac{\text{容重量(g/L)} - 560}{100}$$

$$C. \text{糙米規格：得分} = 15 \times \frac{\text{完整率} \times 100}{90} - \text{各} \frac{\text{單項百分率}}{\text{CNS 一等最高限}} \text{總和}$$

$$D. \text{白米規格：得分} = 20 - \text{各} \frac{\text{單項百分率}}{\text{CNS 一等最高限}} \text{總和}$$

$$E. \text{蛋白質含量：得分} = 10 \times \frac{10 - \text{蛋白質含有率} \times 100}{5}$$

$$F. \text{直鏈性澱粉：得分} = 10 \times \frac{25 - \text{直鏈性澱粉含有率} \times 100}{8}$$

G. 官能品評：採用統一之對照米，與對照同者給一基準分數，較對照優（劣）者一程度酌加（減）分數。

$$H. \text{新鮮度：得分} = 5 \times \frac{\text{酸鹼值} - 6.0}{\quad}$$