

附表二

111年度稻米品質競賽苗栗縣評審項目及標準

項目			配分	審查內容
田間 檢查			—	審查田間生育狀況，生育整齊度、異品種、病蟲害、充實狀況及合理化施肥情形(葉姿、葉色)等。
外觀	性狀	糙米	10	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤度。
		白米	10	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤度。
	規格	稻穀	10	容重量、碾糙率
		糙米	25	夾雜物、稻殼、熱損害粒、發芽粒、被害粒、異型粒、碎粒、白粉質粒、未熟粒。
食味	食味計分析	蛋白質	10	白米之蛋白質含量
	官能品評	評審評分	30	白米飯之外觀、氣味、口感、黏彈性、硬性
新鮮度		酸鹼值	5	白米之酸鹼值

(註)計分方式:

- A. 糙米、白米狀性:現場評定。
- B. 稻殼規格:得分=碾糙率得分+容重量得分
a 碾糙率得分=5x(碾糙率 x100-75)/10
b. 容量得分=5x(容重量(g/L)-560)/100
- C. 糙米規格:得分=25X 完整率-各(單項百分率 X100)/5
- D. 蛋白質含量:得分=10X(10-蛋白質含有率 X100)/5
- E. 官能品評:使用單一對照米，與對照相同者給一基準分，較對照優(劣)者酌加(減)分數。
- F. 新鮮度:得分=5X(酸鹼值-6.0)/1.4
- G. 個項目最高分不得超過配分，最低計分為 0。