

表 2 全國稻米評審標準及項目

項 目		配分	審 查 內 容	
外觀	規格	20 分	被害粒、變色粒、白粉質粒、碎粒、異型粒	
	性狀	20 分	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤	
食味	食味計分析	蛋白質含量	10 分	白米之蛋白質含量
		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
	官能品評	專家評分	20 分	白米飯之外觀、香味、口感、黏彈性、硬性、總評
		評審評分	20 分	