• 計畫中文名稱	不同口感之米中各類蛋白質之理化性質		
• 計畫英文名稱	The Physicochemical Properties of Protein in the Different Eating Quality Rice		
• 系統編號	PG9306-2807	• 研究性質	應用研究
• 計畫編號	91 農科-1.1.1-糧-Z1(3)	• 研究方式	委託研究
• 主管機關	行政院農業委員會	• 研究期間	9101 ~ 9112
• 執行機構	私立台北醫學大學		
• 年度	91 年	• 研究經費	335 千元
• 研究領域	食品科技		
• 研究人員	鄭心嫻		
• 中文關鍵字	--		
• 英文關鍵字	--		
• 中文摘要	探討不同口感之米各類蛋白質中胺基酸物理性質研究.收集不同口感之米:粳米(台農 67 號、台稉9 號及高雄 142 號)、秈米(台中秈 10 號、台中在來一號)、糯米(台農秈糯 2 號)、及國外之越光米.各以四種不同處理製成之四類蛋白質.分析不同口感米各蛋白質之不同物理性質胺基酸含量.預期效益:本年度完成不同口感米醇溶蛋白及穀蛋白中胺基酸物理性質研究.瞭解米蛋白質各劃分蛋白質之理化性質.以期從米蛋白質理化性質的角度口感及加工適性的關係,提供育種專家參考.		
• 英文摘要	In this study these albumin and globulin which are significantly different in different eating quality varieties of rice. To study the optimum for the fractional extraction of proteins first and then the protein fractions obtained were used to study the physicochemical properties, their influences on the pasting of rice, and their changes in quantity and quality in differently treatment. In order to understand the correlation between proteins and the eating qualityof polished rice, and to promote in the future the development of new processed rice products and the improvement of the quality as well.		