• 系統編號	RG9309-6807		
• 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		
• 主管機關	行政院農業委員會	• 計畫編號	91 農科-1.1.1-糧-Z1(3)
• 執行機構	台北醫學大學保健營養學系(所)		
• 本期期間	9101 ~ 9112		
• 報告頁數	0 頁	• 使用語言	中文
• 研究人員	-- --		
• 中文關鍵字	口感；米蛋白質；白蛋白；胺基酸		
• 英文關鍵字	Eating Quality；Rice Protein；Albumin；Amino Acid		
• 中文摘要	將台稉9 號及高雄 142 號及日本、美國、澳洲產越光米區分出各類蛋白質,探討其白蛋白、球蛋白、醇溶蛋白及穀蛋白之胺基酸含量.日本越光米、台稉9 號米、以及高雄 142 號米三者之白蛋白及球蛋白各類胺基酸含量分布情形.越光米白蛋白之疏水性以胺基酸之含量皆低於台稉9 號米 9%與高雄 142 號米 4%.越光米白蛋白之鹼性胺基酸之含量皆低於台稉9 號米 16.9%與高雄 142 號米 21%.酸性胺基酸則是分別高於其餘兩品種米 8.9%及 10%.此現象恰與越光米球蛋白之各類胺基酸含量分布情形相反.即越光米球蛋白之疏水性胺基酸皆高台稉9 號米 4.9%與高雄 142 號米 2.7%,越光米球蛋白之鹼性胺基酸皆高台稉9 號米 17%與高雄 142 號米 8.8%,而酸性胺基酸則是分別低於其餘兩品種米 9%及 5.8%.另外,越光米球蛋白之親水性(極性)不帶電胺基酸之總量百分比亦顯著高於其餘兩品種米 9.8%及 17.7%.另將美國、澳洲及日本產越光米之四類蛋白質比較:日本產越光米有顯著低之白蛋白(-20%),及顯著高醇溶蛋白(25%).故可從米白蛋白及醇溶蛋白理化性質的角度,來觀察米入口品質.		
• 英文摘要	In this study these albumin, globulin and prolamin 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 quality of polished rice, and to promote in the future the development of new processed rice products and the improvement of the quality as well.		