• 計畫中文名稱	入口品質差異大之米中各類蛋白質之理化特性		
• 計畫英文名稱	The Physicochemical Properties of Protein in the Different Eating Quality Rice		
• 系統編號	PG9309-2065	• 研究性質	應用研究
• 計畫編號	90 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	9001 ~ 9012
• 執行機構	台北醫學大學保健營養學系(所)		
• 年度	90 年	• 研究經費	480 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	近年來本省農業專家致力於米質提升成績斐然, 但仍會遇到米質無法控制的問題.希望從米中各類蛋白質理化性質的角度, 來觀察米蛋白質與米飯入口品質(eating quality)及加工適性的關係.本研究以入口品質差異大的白米之稉 米爲試驗材料, 探討各品種四類蛋白質: 白蛋白、球蛋白、醇溶性蛋白及穀蛋白之含量, 及胺基酸分佈.以期瞭解入口品質差異大的白米各類蛋白質理化性質.從米蛋白質理化性質與入口品質之相關性, 來觀察米蛋白質對米澱糊化之影響及加工適性的關係, 並提供育種專家參考.		
• 英文摘要	In this study three types of polished rice, namely Japonica, which are significantly different in eating quality, were used 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 as albumin 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.		