

低筋小麥新品種～ 台中 35 號之育成

文/林訓仕 圖/楊金英、蔡本原

因國人飲食習慣改變，小麥已成為水稻以外的另一主食，臺灣平均每年進口 120-130 萬公噸的小麥，主要作為麵包、麵食及餅乾使用。近年來臺灣小麥栽培面積已有逐年增加的趨勢，為因應多樣化與不同筋性的小麥產業需求，本場 99 年自國際玉米小麥改良中心 (CIMMYT) 引進各具不同特性之小麥品系進行適應性選拔，歷經 7 年努力，藉由品系觀察試驗、高級產量比較試驗、區域試驗、氮肥



▲小麥台中 35 號(左)與台中選 2 號(右)之麥粒比較

試驗及品質檢定等，選出了優良新品系中選育 99204 號，於本年 3 月 10 日在本場邀請專家審查通過，命名為小麥台中 35 號。

本品種具有 (1) 豐產，每公頃產量高於台中選 2 號 17%，(2) 低筋白麥，磨製麵粉白度佳，(3) 耐倒伏，(4) 適合機械收穫等優點，它的全麥粉粗蛋白質含量 11%，白麵粉粗蛋白質含量 8.4%，適合製作蛋糕、餅乾，可發展國內低筋麵粉製品，與現有品種台中選 2 號具區隔性。本場後續將加速繁殖種原，提供農民與契作業者使用，促進臺灣小麥發展與增進農民收益。



▲審查委員與本場同仁於田間實地審查後合影