



■ 新聞總匯

## ASIA新聞

### 亞大一號紫米 問世搶商機

---

98/11/19中國時報

中國時報

記者吳進昌／中縣報導

吃米飯不在求吃飽亞洲大學與中研院經歷四年多努力，以育成含有豐富花青素，具抗氧化等效果的『亞大一號紫米』；不只好栽培、產量高，而且不怕紫外線，商機無限。校方決定向農委會申請品種權，並透過育成中心進行技術轉移嘉惠國人。

亞大生物科學系主任范宗宸說，『亞大一號紫米』含豐富花青素，可抗氧化、防衰老。花青素含量比一般市售紫米高；稻稈強壯，稻穗肥大，抗風害能力強，容易栽培，產量比傳統台農六十七稻作高近三成（每公頃可收八千公斤）。難得的是，它不怕紫外線，紫外線照愈長，稻米的花青素含量愈高。

亞大一號紫米糙米飯嚼勁Q又脆，口感佳，色澤是紫黑色。稻子種皮萃取物（米糠）含有豐富花青素，每公克含量廿七毫克，比市售紫米一六二四毫克高，可有效抑制酪胺酸β生長，具抑制皮膚變黑的能力，是維他命C的四十倍。

亞大一號紫米稻作根部紅色，葉舌、葉耳、葉尖及稻殼為紫色、種皮為紫黑色，與市售紫米植株相比，亞大一號紫米穀粒較偏紅。經分析發現水稻植株紫色或紅色的組織都含花青素，主要成分為cyanidin矢車菊素，次為peonidin紅色的芍藥素。

范宗宸說，亞大一號紫米的誕生，是四年前與中研院分子生物研究所研究員余淑美博士合作，利用組織培養獲得突變的水稻植株，經過室內花房繁衍試種後，今年七月底，在學校旁租農田種植，昨天順利完成收割。

[回上一頁](#)