

# 中国稻米食味品质正不断改善提升

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/31209.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

中国稻米食味品质正不断改善提升。1月2日，中国农业科学院水稻研究所稻米质量安全评估创新团队在《自然》在线发表了题为《中国大米品质日渐改善》的文章。该文向全世界呈现了我国稻米食味品质的现状，分析了十几年稻米食味数据，证明我国稻米食味品质一直在不断地改善提升。



在优质稻评比现场，评委们品尝米饭后对食味品质打分。卢林供图

2024年11月3日，《地球物理研究快报》（Geophysical Research Letters）发表了陕西师范大学刘宪锋等的研究论文。该文认为，由于气候变化导致的夜间温度升高，中国和日本的水稻品质呈现下降的趋势。随后，《自然》杂志关注并点评了这一成果。

---

中国水稻研究所副研究员、文章第一作者卢林告诉《中国科学报》，上文中对水稻品质的评价只采用了整精米率的指标。然而，评价稻米品质的指标还有很多，其中，食味指标尤为关键。

卢林在接受采访时说，我国对稻米食味的关注始于21世纪初，在解决人民基本温饱问题后，稻米好吃不好吃成了最令人关注的品质指标。2008年，我国更新了稻米蒸煮食用品质感官评价方法的国家标准，从外观、气味、适口性、滋味和质地五方面来评价稻米食味品质。在2009年到2023年，我国稻米食味评分值（全国平均值）从74.9分稳步提升至80.3分。

在育种初期，粳稻的食味品质明显优于籼稻。通过遗传改良、种植环境监测等措施，水稻品种改良正稳步推进。籼稻的外观、香味、质地、滋味等已得到显著提升。近几年，籼稻的食味提升幅度大于粳稻。种植籼稻的经济发达地区，其生产技术效率相对较高，说明技术进步所带来的食品赋值增加幅度大。

卢林在最新文章中强调，近十几年我国稻米食味品质一直稳步提升。遗传改良、田间管理等措施对我国稻米食味的提升起到正面作用。同时，通过分析与我国水稻生产力相关联的各类要素，稻米食味品质的提升与区域经济、粮食政策存在正向相关性。

卢林认为，未来水稻生产和稻米品质改善需要构建水稻生产成本与补贴的联动机制，即注重育种的科技作用，加大技术研究和推广的资助与补贴；补贴因地制宜，加强经济发达与欠发达区域之间的合作。

该研究得到国家自然科学基金等项目的资助。（来源：中国科学报 李晨）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1029/2024GL110557>

<https://doi.org/10.1038/d41586-024-04229-w>

作者：卢林等 来源：《自然》

更多 科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](https://www.iikx.com)转发