

碾米過程

我們平時吃的米需要從稻穀變為白米，大致分成兩個階段過程，
一為糙穀，二為精米。

① 糙穀(去稻殼) 去除帶殼的稻穀成為糙米。



稻穀 ①

第1步驟

粗選：將稻穀中夾雜的物質挑出來(如樹葉、稻稈)。



第2步驟

選石：篩選出稻穀內夾雜的石頭、沙土。



第3步驟

礱穀：去除稻穀外殼。



礱穀機



粗糠(稻殼) ②

第4步驟

除糠：被除去的外殼稱作「粗糠」，將放置「粗糠桶」存放。



尚未碾除的稻穀

第5步驟

選穀：分離尚未除去粗糠的稻穀。



屑米 ③

第6步驟

未熟米篩選：剔除未熟米(青米)。



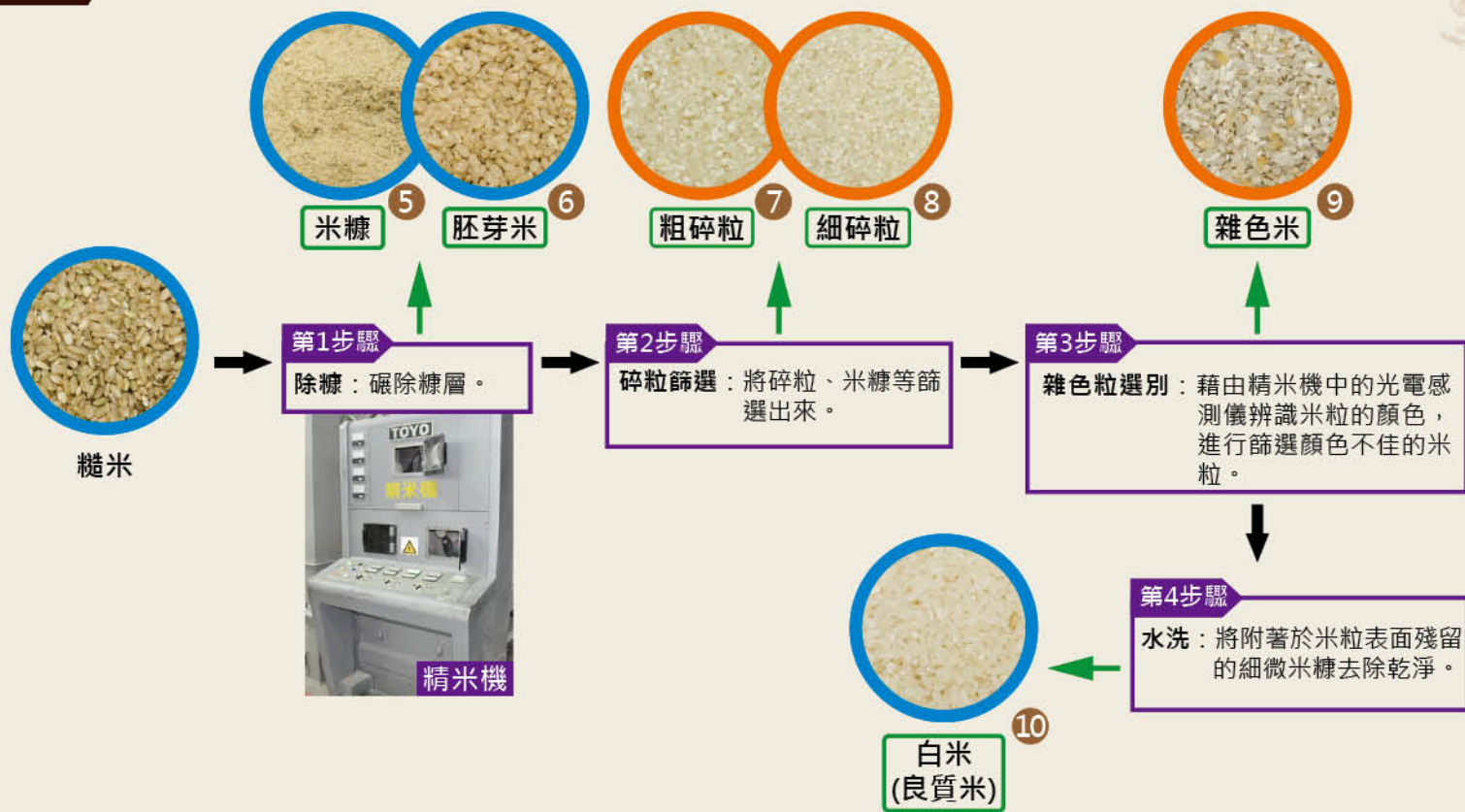
糙米 ④

重複一次進行礱穀作業

○ 剔除的產物

○ 具有經濟價值的產物

2 精米 去除糙米的糠層成為白米。



註解

- 1 稻穀：稻穀的結構為粗糠、米糠、胚乳、胚芽等所組成。
- 2 粗糠(穀殼)：稻穀的穀殼。
- 3 屑米：嚴重未成熟(死米)的糙米粒。
- 4 糙米：脫去穀殼後保留米糠層為糙米。
- 5 米糠：包裹住糙米的外衣層為米糠層。
- 6 胚芽米：碾除糙米外衣的米糠層後即成為胚芽米。
- 7 粗碎粒：較粗的斷裂米粒。
- 8 細碎粒：較細的斷裂米粒。
- 9 雜色米：受損或是色澤不佳的米粒。
- 10 白米：稻穀碾除粗糠層、米糠層與胚芽後剩下的就是白米。