

不同施氮水平下水稻穗上不同部位籽粒的蒸煮与营养品质变化 [PDF]

董明辉 桑大志 王朋 王学明 杨建昌*

(扬州大学 江苏省作物遗传生理重点实验室, 江苏 扬州 225009; E-mail: dongmh@yzcn.net; *通讯联系人, E-mail: jcyang@yzu.edu.cn)

摘要: 以中熟籼稻扬稻6号和中熟粳稻武育粳3号为材料, 研究了不同施肥水平下稻米蒸煮及营养品质在穗上不同粒位籽粒间的差异及其分布特点。 总体而言, 穗下部一、二次枝梗籽粒的胶稠度较低, 直链淀粉含量较高; 穗中、上部一、二次枝梗的胶稠度较高, 直链淀粉含量较低。 在同一个枝梗上, 二次枝梗上早开花的第1粒的胶稠度最高, 穗子中、上部一次枝梗迟开花的第2粒的直链淀粉含量较高。 扬稻6号穗中部一次枝梗籽粒的粗蛋白含量较低, 穗上、下部枝梗上籽粒的粗蛋白含量较高; 而武育粳3号一次枝梗和二次枝梗籽粒的粗蛋白含量在穗上、中、下三部位间无明显差异。 从不施氮到少量施氮 (120 kg/hm²), 稻米的胶稠度和粗蛋白含量增加, 直链淀粉含量降低。 但从少量施氮 (120 kg/hm²) 到中等施氮 (240 kg/hm²), 稻米的胶稠度降低, 直链淀粉和粗蛋白含量有不同程度增加。

关键词: 水稻; 粒位; 蒸煮品质; 营养品质; 氮肥

中国水稻科学. 2006, 20(4): 389-395

.....
.....