

无栏目

小麦不同水氮运筹对面条煮制品质的影响

@王晨阳\$河南农业大学农学院!郑州450

@王晨阳\$河南农业大学农学院!郑州450002; 国家小麦工程技术研究中心,郑州450002 @马冬云\$河南农业大学农学院!郑州450002; 国家小麦工程技术研究中心,郑州450002 @朱云集\$河南农业大学农学院!郑州450002; 国家小麦工程技术研究中心,郑州450002 @郭天财\$河南农业大学农学院!郑州450002; 国家小麦工程技术研究中心,郑州450002 @冯伟\$河南农业大学农学院!郑州450002; 国家小麦工程技术研究中心,郑州450002 @周苏玫\$河南农业大学农学院!郑州4500

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 采用不同筋力的2个冬小麦品种豫麦49和豫麦66,研究了不同水、氮运筹对小麦面条煮制品质的影响。结果表明,2品种均以不施氮肥处理的面条TOM及蒸煮损失率最大,总评分最低;随施氮量增加,面条TOM下降、面条评分增加。其中,中筋小麦品种豫麦49以全生育期施纯氮 225 kg·ha⁻¹,强筋小麦品种豫麦66以施纯氮 150 kg·ha⁻¹时面条TOM最小,评分最高。随灌水次数增加,TOM呈增大趋势,处理间差异显著;面条断头率下降,评分亦有所增加,但处理间差异不显著。2品种在面条TOM、总评分、断头率及吸水率间存在着

关键词 [冬小麦](#),[灌水](#),[氮肥](#),[面条](#),[品质性状](#),[TOM](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: @王晨阳\$河南农业大学农学院!郑州450

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#)(414KB)

▶ [\[HTML全文\]](#)(0KB)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“冬小麦,灌水,氮肥,面条,品质性状,TOM”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [@王晨阳\\$河南农业大学农学院!郑州450](#)