

无栏目

水稻低直链淀粉含量基因育种利用的研究进展

@朱昌兰\$南京农业大学作物遗传与种质创新

@朱昌兰\$南京农业大学作物遗传与种质创新国家重点实验室/江苏省植物基因工程研究中心!南京210095 @沈文飏\$南京农业大学作物遗传与种质创新国家重点实验室/江苏省植物基因工程研究中心!南京210095 @翟虎渠\$中国农业科学院!北京100081 @万建民\$南京农业大学作物遗传与种质创新国家重点实验室/江苏省植物基因工程研究中心!南京210095; 中国农业科学院,北京100081

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 胚乳的直链淀粉含量是影响稻米品质的主要因素。直链淀粉含量在5%~15%之间的低直链淀粉水稻,具有米饭柔软、外观油润光泽、冷不回生、膨化性好等特点,不仅成为人们直接煮食的特优稻米,也是加工方便调理米饭、膨化食品和米类点心的上等原料。在概述水稻低直链淀粉含量突变体及其基因的主要类型、遗传规律、分子机理和育种利用现状的基础上,重点对功能糖组学时代的低直链淀粉含量水稻遗传育种的研究方向进行了探讨,提出今后应进一步加强低直链淀粉含量资源的筛选、鉴定和创新,探明低直链淀粉含量突变的分子机理,并加快Wx非等位的低直链淀粉

关键词 [水稻\(OryzasativaL.\)](#) [低直链淀粉](#) [品质育种](#) [分子机理](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: @朱昌兰\$南京农业大学作物遗传与种质创新

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(430KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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“水稻\(OryzasativaL.\)”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [@朱昌兰\\$南京农业大学作物遗传与种质创新](#)