

无栏目

异地比较定位控制稻米蒸煮食用品质的数量性状基因

包劲松,何平,李仕贵,夏英武,陈英,朱立煌

浙江大学原子核农业科学研究所!杭州310029中国科学院遗传所

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 利用一个以窄叶青 8号 (ZYQ8)和京系 1 7(JX1 7)为亲本构建的加倍单倍体 (doubledhaploid,DH)群体及其分子连锁图谱,在 3个环境中(成都、海南和杭州)对稻米蒸煮食用品质 3个性状进行了数量性状基因位点 (quantitative trait loci,QTL)的比较定位。结果表明,直链淀粉含量 (amylose content,AC)在 3个环境中都检测到 wx主基因,在一个环境(成都)检测到第5染色体上的一个微效 QTL q AC- 5。糊化温度 (gelatinization temperature,GT)在 3个环境中都检测到第 6染色体上的 alk(alkline degeneration,alk)主基因,在成都和海南分别检测到位于第 6和第 7染色体上的 QTL、q GT- 6b和 q GT- 7。胶稠度 (gel consistency,GC)在 3个环境中共检测到 4个 QTL,其中第 2和第 7染色体上的 q GC- 2和 q GC- 7在 3个环境中都检测到,在海南还检测到第 5染色体上的 q GC- 5,在杭州还检测到 wx基因控制 GC。由此表明,稻米蒸煮食用品质性状除了受到主效基因控制外,还明显受到环境的影响

关键词 [水稻](#) [蒸煮食用品质](#) [数量性状基因](#) [环境效应](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页:包劲松;何平;李仕贵;夏英武;陈英;朱立煌

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#)(212KB)

▶ [\[HTML全文\]](#)(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](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“水稻”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [包劲松](#)

· [何平](#)

· [李仕贵](#)

· [夏英武](#)

· [陈英](#)

· [朱立煌](#)