

无栏目

水稻灌浆期籽粒中淀粉合成关键酶的活性变化及其与灌浆速率和蒸煮品质的关系

@赵步洪\$扬州大学农学院!扬州 225009 @张文杰\$扬州大学农学院!扬州 225009 @常二华\$扬州大学农学院!扬州 225009 @王志琴\$扬州大学农学院!扬州 225009 @杨建昌\$扬州大学农学院!扬州 225009

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 以10个水稻品种(系)为材料,研究了灌浆期籽粒中腺苷二磷酸葡萄糖焦磷酸化酶(ADPGase)、淀粉合成酶(SSase)和淀粉分支酶(Q-酶)活性变化及其与灌浆速率、胶稠度(GC)、碱化值(ASV)和直链淀粉含量(AC)的关系。结果表明,籽粒中ADPGase、SSase和Q-酶活性变化呈单峰曲线,前两个酶活性峰值出现的时间在最大灌浆速率的时间(Tmax)之前,Q-酶活性峰值的时间与Tmax趋于同步。上述各酶在灌浆前期的活性、灌浆期的最大活性和平均活性与平均灌浆速率、最大灌浆速率和籽粒中淀粉的含量(mg·粒

关键词 [水稻](#) [ADPG焦磷酸化酶](#) [淀粉合成酶](#) [Q-酶](#) [灌浆速率](#) [蒸煮品质](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: @赵步洪\$扬州大学农学院!扬州 225009 @张文杰\$扬州大学农学院!扬州 225009 @常二华\$扬州大学农学院!扬州 225009 @王志琴\$扬州大学农学院!扬州 225009 @杨建昌\$扬州大学农学院!扬州 225009

### 扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF \(636KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
  - [@赵步洪\\$扬州大学农学院!扬州 225009](#)
  - [@张文杰\\$扬州大学农学院!扬州 225009](#)
  - [@常二华\\$扬州大学农学院!扬州 225009](#)
  - [@王志琴\\$扬州大学农学院!扬州 225009](#)
  - [@杨建昌\\$扬州大学农学院!扬州 225009](#)