

水稻籽粒蛋白质含量选择对杂种早代蒸煮食味品质的影响 [PDF]

钱春荣<sup>1, 2</sup> 冯延江<sup>1</sup> 杨静<sup>2</sup> 刘海英<sup>2</sup> 金正勋<sup>2, \*</sup>

(1 黑龙江省农业科学院 耕作栽培研究所, 黑龙江 哈尔滨 150086; 2 东北农业大学 农学院, 黑龙江 哈尔滨 150030; \*通讯联系人, E-mail: zxjin326@hotmail.com)

摘要: 选用品质和产量性状不同的4个粳稻品种配制2个杂交组合, 研究籽粒蛋白质含量选择对水稻杂种早代蒸煮食味品质的影响。各品质性状变异系数的变化范围在9.73%~94.99%; 直链淀粉含量与蛋白质含量间存在明显的动态关系; 稻米味度值先是随着蛋白质含量的下降而增加, 当蛋白质含量下降到某一临界值后, 随蛋白质含量下降而下降, 蛋白质与直链淀粉含量适中的后代株系味度值较高; 在蛋白质含量水平较高时, 稻米RVA谱特性随着蛋白质含量的下降有所改善, 但蛋白质含量下降到一定程度后则又会导致RVA谱特性变劣; 蛋白质含量过高或过低都会导致稻米蒸煮食味品质变劣, 协调蛋白质与直链淀粉含量的平衡关系是提高稻米蒸煮食味品质的关键。

关键词: 水稻; 蛋白质含量; 蒸煮食味品质; 淀粉黏滞性

中国水稻科学. 2007, 21(3): 323-326

.....  
.....