

研究论文

小麦谷蛋白聚合体的MS-SDS-PAGE及其与面包烘烤品质的关系

梁荣奇,张义荣,尤明山,毛善锋,宋建民,刘广田

中国农业大学作物学院植物遗传育种系,北京,100094;北京农林科学院农业生物技术研究中心,北京,100089

收稿日期 2001-9-17 修回日期 2001-12-29 网络版发布日期 接受日期

摘要 选用品质(微量SDS沉淀值、稳定时间)优劣不同的10个“9311168///81831-1/pernell//京411”的F6品系,探索多层浓缩胶SDS-PAGE(MS-SDS-PAGE)的实验方法,初步探讨可溶性谷蛋白的分子量分布状况和不溶性谷蛋白(GMP)与面包烘烤品质的关系.结果表明,通过SDS-磷酸缓冲液可将谷蛋白聚合物分成两部分:分子量较小的SDS-可溶性谷蛋白

关键词 [小麦](#) [谷蛋白聚合物](#) [多层浓缩胶SDS-PAGE](#) [烘烤品质](#)

分类号 [S512](#)

DOI:

通讯作者:

梁荣奇 liang063@263.net

作者个人主页: 梁荣奇;张义荣;尤明山;毛善锋;宋建民;刘广田

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#)(338KB)

▶ [\[HTML全文\]](#)(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“小麦”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [梁荣奇](#)

· [张义荣](#)

· [尤明山](#)

· [毛善锋](#)

· [宋建民](#)

· [刘广田](#)