

研究简报

稻米淀粉RVA谱特征与品质性状的相关性

李刚<sup>1,2</sup>, 邓其明<sup>1</sup>, 李双成<sup>1</sup>, 王世全<sup>1</sup>, 李平<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup>四川农业大学 水稻研究所, 四川 温江 611130; <sup>2</sup>福建省农业科学院 生物技术研究所, 福建 福州 350003; \*通讯联系人, E-mail: liping@cngk.com

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 通过对106份水稻材料稻米外观品质、蒸煮品质和RVA谱特征值的测定, 研究了淀粉黏滞性(RVA谱)特征值与各项品质指标的相关关系。RVA谱特征值与外观品质中的垩白率关系最为密切, 其中垩白率与崩解值(BDV)和消减值(SBV)的相关系数分别为-0.43\*\*和0.40\*\*; RVA谱特征值与低直链淀粉含量(AC)品种和糯稻品种的蒸煮品质指标呈显著或极显著相关, 与中高直链淀粉含量品种的指标相关性不显著, 特别是高直链淀粉含量品种的AC与RVA谱特征值相关性均不显著, 而糯稻品种的AC与RVA谱特征值(BDV和SBV除外)的相关系数均在0.85以上。由此认为, 水稻品种的AC越低, AC与RVA谱特征值的关系越密切。

**关键词** [水稻](#) [垩白](#) [淀粉黏滞性](#) [蒸煮和食味品质](#) [直链淀粉含量; 相关性](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

作者个人主页: [李刚<sup>1,2</sup>](#); [邓其明<sup>1</sup>](#); [李双成<sup>1</sup>](#); [王世全<sup>1</sup>](#); [李平<sup>1,\\*</sup>](#)

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (32KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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
- ▶ [李刚<sup>1,2</sup>](#), [邓其明<sup>1</sup>](#), [李双成<sup>1</sup>](#), [王世全<sup>1</sup>](#), [李平<sup>1,\\*</sup>](#)