

研究论文

# 高分子量麦谷蛋白亚基的SDS-PAGE图谱在小麦品质研究中的应用

赵友梅, 王淑俭

郑州粮食学院贮藏系 河南农业大学农学系

收稿日期 1989-11-12 修回日期 1990-3-12 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 本实验应用十二烷基硫酸钠-聚丙烯酰胺凝胶电泳(SDS-PAGE),分析了河南72个小麦品种(品系)的高分子量(HMW)麦谷蛋白亚基组成,并测定其蛋白质含量、面筋含量、沉淀值、流变学特性和面包烘烤品质。发现含有 Glu—1 D 5+10亚基的品种一般有良好的面粉品质和面包烘烤品质,含有 Glu—1 B 7+8或 Glu—1 A 2~\*或 Glu—1 B 7亚基的品种有较好的面粉品质和面包烘烤品质。HMW 麦谷蛋白亚基组成不同是造成品种间烘焙特性差异的主要原因,Glu—1 A 2~\*、Glu—1 B 7和 Glu—1 D 5+10同时出现,或 Glu—1 A 2~\*、Glu—1 B 7+8和Glu—1 D 5+10,或 Glu—1 B 7和 Glu—1 D 5+10,或 Glu—1 B 7+8和 Glu—1 D 5+10同时出现的品种一般具有好的面粉品质和面包烘烤品质。依据 HMW 麦谷蛋白亚基的抗延伸力差异,制订了新的亚基评分系统,并用此亚基评分方法鉴定了各个品种的面粉品质和面包烘烤品质,聚类分析验证了这种方法准确可靠。鉴定结果表明,中791、中7606、#448等8个品种(品系)适宜烤制面包,具有加工利用价值,其...

**关键词** [小麦](#) [麦谷蛋白](#) [抗延伸力](#) [亚基](#) [烘焙品质](#) [聚类分析](#)

分类号

## The Application of HMW Glutenin Subunits in the Study of Wheats Baking Quality Property

Zhao Youmei,Wang Shujian

Zhengzhou Grain College

**Abstract** The composition of high molecular weight(HMW)glutenin subunits of 72 wheatcultivars(lines)grown in Henan Province were studied with the methodof SDS-Polyacrylamide gel electropherogram.The protein and gluten content of flour,rheological properties of dough,and sedimentation value were determined.Thebread-making quality experiment was also conducted in this study.It was discoveredthat the major factor of causing the differences in bread-making quality is the presence or absence of some of the important HMW gl...

**Key words** [Wheat](#) [Glutenin Protein](#) [Resistance to Extention](#) [Subunits](#) [Baking Properties](#) [Cluster Analysis](#)

DOI:

通讯作者

### 扩展功能

#### 本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(766KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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](#)
- ▶ [复制索引](#)
- ▶ [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](#)
- [赵友梅](#)
- [王淑俭](#)