

无栏目

Glu-1和Glu-3等位变异及1BL/1RS易位与面包和面条品质关系的研究

@刘丽\$中国农业科学院作物育种栽培研究所

@刘丽\$中国农业科学院作物育种栽培研究所/国家小麦改良中心!北京100081; 云南省农业科学院粮食作物研究所, 昆明650205 @周阳\$中国农业科学院作物育种栽培研究所/国家小麦改良中心!北京100081 @刘建军\$中国农业科学院作物育种栽培研究所/国家小麦改良中心!北京100081; 山东省农业科学院作物研究所, 济南250100 @何中虎\$中国农业科学院作物育种栽培研究所/国家小麦改良中心!北京100081; 国际玉米小麦改良中心(CIMMYT)中国办事处, 北京100081 @杨金\$中国农业科学院作

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 高分子量麦谷蛋白亚基(HMW-GS)和低分子量麦谷蛋白亚基(LMW-GS)组成和1BL/1RS易位是决定小麦加工品质的关键因素。将试验 I 80份和试验 II 78份国内外小麦品种分别在2种和4种环境条件下种植, 研究了HMW-GS和LMW-GS的组成及1BL/1RS易位对面团流变学特性、面包和面条品质的影响。结果表明, Glu-B1、Glu-D1和Glu-B3位点对面团流变学特性、面包和面条品质的效应较大, 而Glu-A3位点的效应较小。单个亚基对面筋强度和面包体积的贡献大小为, 在Glu-A1位点, $1 > 2^* > N$; 在Glu

关键词 [普通小麦](#) [高分子量麦谷蛋白亚基](#) [低分子量麦谷蛋白亚基](#) [1BL/1RS易位](#) [面团流变学特性](#) [面包品质](#) [面条品质](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: @刘丽\$中国农业科学院作物育种栽培研究所

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(784KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\] \(0KB\)](#)

▶ [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“普通小麦”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [@刘丽\\$中国农业科学院作物育种栽培研究所](#)