

## عنوان مقاله:

بررسی کیفیت پروتئین های ذخیره‌های دانه در برخی از ارقام بومی و اصلاح شده برنج

## محل انتشار:

هفتمین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

کاملیا کتالانی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

مهدی عارف راد - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

قربانعلی نعمت زاده - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، پژوهشکده ژنتیک و زیست فناوری طبرستان

## خلاصه مقاله:

برنج یکی از مهمترین منابع تامین غذایی به خصوص در منطقه آسیا محسوب میشود. این درحالیست که دانه برنج بر خلاف سایر غلات میزان پروتئین کمتری دارد. بنابراین شناسایی ارقامی با میزان پروتئین بالاتر و در عین حال با کیفیت، میتواند ارزش غذایی را نیز افزایش دهند. بطوریکه در سالهای اخیر افزایش پروتئینهای ذخیره‌های دانه برنج یکی از اهداف اصلاحی بوده و گسترش و استفاده از منابع ژنتیکی جدید و بالقوه بمنظور بهبود هر چه بیشتر ارقام جدید ضروری به نظر میرسد. در این مطالعه، محتوای پروتئینی چند رقم بومی و اصلاح شده مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل از تعیین میزان پروتئینهای ذخیره ای دانه نشان داد که رقم زراعی آمل 3 با بیشترین میزان پروتئین گلولین، بالاترین میزان پروتئین کل را به خود اختصاص داده بود. رقم اصلاح شده طارم روشن نیز از نظر محتوای پروتئینهای آلبومین، پرولامین و گلوبولین مشابه رقم کیفی سنگ طارم بوده است. علاوه بر این، از آنجایی که محتوای پروتئینی قادر به تغییر در کیفیت پخت و نرمی برنج میگردد در نتیجه، در ارقام کیفی وجود پروتئین به قدری است که کیفیت برنج دستخوش تغییرات منفی نگردد. بنابراین، محتوای پروتئینی بدست آمده از ارقام کیفی طارم روشن و سنگ طارم که دارای بافت نرم و مطلوبی میباشد، کمتر از رقم پرمحصول آمل 3 میباشد. بطورکلی یکی از اهداف اصلی اصلاح ارقام در جهت افزایش ارزش غذایی و حفظ کیفیت می باشد.

## کلمات کلیدی:

برنج، پروتئین ذخیره‌های، ارقام اصلاح شده.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1028950>

