

عنوان مقاله:

اثر تیمار پاربویلینگ پیش پز کردن شلتوک بر خواص فیزیکی و شیمیایی دانه سه رقم برنج

محل انتشار:

دوازدهمین کنگره علوم زراعت و اصلاح نباتات ایران (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

محدثه وهاب زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد زراعت

سده ارحامه فلاح شمسی - دانشجوی کارشناسی ارشد زراعت

سعید همتی - دانشجوی اسبق زراعت و اصلاح نباتات

سکینه گلستانی - دانشجوی اسبق زراعت و اصلاح نباتات

خلاصه مقاله:

این آزمایش به منظور بررسی اثر پیش پز کردن پاربویلینگ شلتوک بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی دانه سه رقم برنج علی کاظمی هاشمی و خزر در سال 1388 در دانشکده کشاورزی دانشگاه گیلان انجام شد. نوع آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی در سه تکرار بود. در این آزمایش شش صفت راندمان تبدیل برنج سالم راندمان تبدیل کل میزان برنج خرد میزان عناصر آهن روی و پتاسیم دانه اندازه گیری شده سپس شکل ظاهری برنج پخته شده و ضریب ری آمدن و خصوصیات ذائقه ای طعم عطر رنگ مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که به طور کلی برنج رقم هاشمی از نظر راندمان تبدیل برنج سالم 56.6 درصد راندمان تبدیل کل 70.4 درصد و میزان برنج خرد 19.5 درصد در حالت پاربویل نشده در سطح بالاتری نسبت به دورقم دیگر داشت. بعد از پاربویلینگ نیز این صفات در میزان برنج خرد در سطح بالاتری نسبت به دورقم دیگر قرار گرفت. در این آزمایش تاثیر پاربویلینگ بر تغییرات محتوای پتاسیم دانه معنی دار بوده و محتوای آهن و پتاسیم دانه در هر سه رقم برنج افزایش یافت. اثر پاربویلینگ بر ضریب ری آمدن نسبت طول دانه برنج پخته به خام نیز معنی دار بوده و ارقام پیش پز شده با 13 درصد افزایش در ضریب ری آمدن در سطح بالاتری نسبت به برنجهای پاربویل نشده قرار گرفتند و رقم هاشمی پاربویل شده بیشترین میزان ری آمدن 1.87 درصد را بخود اختصاص داد. ارزیابی خصوصیات ذائقه ای نیز نشان داد که برنج پاربویل شده رقم هاشمی در مقایسه با نوع پاربویل نشده آن از لحاظ خصوصیات ذائقه ای تفاوت معنی داری نداشت. بنابراین در این آزمایش میتوان پاربویلینگ را تکنیکی موثر در بهبود خواص فیزیکی و شیمیایی دانه برنج در نظر گرفت.

کلمات کلیدی:

پاربویلینگ شلتوک، راندمان تبدیل، ضریب ری آمدن و عناصر تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/218558>

