

عنوان مقاله:

مقایسه خصوصیات کیفی راتون سه رقم برنج در استان مازندران

محل انتشار:

دهمین کنگره علوم زراعت و اصلاح نباتات ایران (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

یوسف نیک نژاد - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی - آمل

همت اله پیردشتی - عضو هیات علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

مرتضی نصیری - عضو هیات علمی موسسه تحقیقات برنج کشور (معاونت مازندران- آمل)

خلاصه مقاله:

به منظور مقایسه خصوصیات کیفی راتون سه رقم برنج رایج منطقه، آزمایشی در موسسه تحقیقات برنج کشور - معاونت مازندران (آمل) در سال 1385 در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی در سه تکرار اجراء گردید. در این تحقیق سه رقم به نام های طارم محلی، طارم هاشمی و رشتی سرد مورد استفاده قرار گرفت و صفاتی از قبیل عملکرد دانه، راندمان تبدیل، درصد پوسته، سبوس، برنج کامل، درجه تبدیل، طول دانه قبل و بعد از پخت، میزان آمیلوز، غلظت ژل و دمای ژلاتینه شدن تعیین شدند. نتایج نشان داد که ارقام برنج به جز در مورد صفات درصد سبوس، درصد برنج کامل و خرده، طول دانه قبل از پخت، مقدار آمیلوز و غلظت ژل، در بقیه صفات تفاوت معنی داری نداشتند. بر اساس مقایسه میانگین بالاترین درصد برنج کامل (61/8 درصد) و غلظت ژل (35/0) مربوط به رقم طارم محلی بود. همچنین بیشترین درصد خرده (11/7 درصد) به رقم طارم هاشمی تعلق داشت. عملکرد دانه با میزان آمیلوز ($r=0/53^{**}$) درجه ژلاتینه شدن ($r=0/64^{**}$) و همبستگی منفی و معنی داری داشت. با توجه به نتایج به دست آمده میتوان گفت که هر سه رقم مورد آزمایش از توانایی تولید راتون خوبی برخوردار بوده و شناخت توانایی ژنتیکی آنها می تواند به به نژادگران در جهت بالابردن توانایی تولید راتون کمک نماید.

کلمات کلیدی:

راتون، برنج، آمیلوز، غلظت ژل و طول دانه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/298866>

