

## عنوان مقاله:

بررسی وضعیت ماده معطر استیل پیرولین ارقام تجاری و محلی برنج در ایران

## محل انتشار:

سیزدهمین همایش علوم زراعت و اصلاح نباتات ایران و سومین همایش علوم و تکنولوژی بذر ایران (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

سیده محدثه موسوی - دانشجوی سابق کارشناسی دانشگاه یاسوج و دانشجوی کارشناسی ارشد اصلاح نباتات دانشگاه شهرکرد

بهنام حسینی - کارشناس ارشد اصلاح نباتات

رضا امیری فهلیانی - استادیار اصلاح نباتات دانشکده کشاورزی دانشگاه یاسوج

## خلاصه مقاله:

عطر و طعم برنج از ویژگی های مهم و تعیین کننده کیفیت خوراکی برنج است. در بین همه ترکیبات معطر شناخته شده، ماده 2-استیل-1- پیرولین (2AP) یکی از ترکیبات اصلی عطر برنج معرفی شده است که تحت کنترل ژن آروما، *fg2* می باشد. در تحقیق حاضر 20 رقم مختلف برنج از نظر وجود ماده 2AP در لایه آلورن آنها مورد بررسی قرار گرفت. وضعیت ماده معطر 2AP در ارقام مورد بررسی، از واکنش آن با معرف 2 و 4- دی نیترو فنیل هیدرازین بررسی گردید. رقم های شمیم ممسنی، چمپای یاسوج، چمپای لوداب، دم سیاه، کامفیروز، دولار، هاشمی، عنبر بو، موسی طارم، سالاری، طارم محلی، 304، لنجان و حسن سرایی در گروه برنج های عطری و رقم های غریب، آمل 3، خزر، نعمت، شفق ممسنی، و شهری لوداب در گروه برنج های غیر عطری قرار گرفتند.

## کلمات کلیدی:

برنج، دی نیترو فنیل هیدرازین، عطر، 2AP

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/312157>

