

## عنوان مقاله:

مقایسه خصوصیات فیزیکوشیمیایی و پارامترهای ویسکوزیته رتون و کشت اول برنج

## محل انتشار:

شانزدهمین همایش ملی برنج کشور (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

محمد زمان نوری - عضو هیئت علمی معاونت موسسه تحقیقات برنج کشور در مازندران

عاصفه لطیفی - محقق معاونت موسسه تحقیقات برنج کشور در مازندران

فاطمه حبیبی - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات برنج کشور

فاطمه توسلی - محقق معاونت موسسه تحقیقات برنج کشور در مازندران

## خلاصه مقاله:

مطالعه حاضر به منظور بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و پارامترهای ویسکوزیته رتون طارم محلی و مقایسه آن بانمونه حاصل از کشت اول این رقم انجام شد. نمونه های شالی رقم طارم محلی و رتون آن به همراه شاهد های پرمحصول فجر وشفق در آزمایشگاه، تبدیل به برنج سفید گردیدند و خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن ها شامل درصد خرده برنج، نسبت طول بهعرض دانه، میزان آمیلوز، امتیاز پخش در قلیا، میزان عطر، حداقل زمان پخت، نسبت قدکشیدن پس از پخت، نسبت جذب آب ودرصد مواد جامد از دست رفته و سختی دانه برنج اندازه گیری شد. برای اندازه گیری ویسکوزیته از دستگاه اندازه گیری سریعویسکوزیته استفاده شد. نتایج نشان داد که متوسط قد کشیدن رتون 1/9 برابر بود که به طور معنی داری بیشتر از طارم محلی و شاهد های پرمحصول بود. ارقام پرمحصول دارای نسبت طول به عرض و درصد خرده برنج بیشتری بودند درحالی که رقم طارم محلی و رتون از این نظر کمتر بودند. از نظر سختی دانه نیز طارم محلی و رتون دارای بیشترین میزان سختی و ارقام پرمحصول دارای سختی کمتری بودند. از نظر زمان پخت، رتون با 9 دقیقه بیشترین زمان پخت را به خود اختصاص داد که یک دقیقه بیشتر از طارم محلی بود. بررسی منحنی های ویسکوزیته طارم محلی و رتون نشان داد که هر دو نمونه دارای حداکثر ویسکوزیته مشابه بوده ولی فروریزش و برگشت پذیری رتون کمتر از کشت اول طارم محلی بود. این نتایج نشان می دهد که رتون از نظر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و به خصوص ویسکوزیته، متفاوت از محصول کشت اول و ارقام پرمحصول می باشد. چنین تفاوت هایی می توانند به عنوان معیار برای انتخاب ارقام با خصوصیات کیفی مطلوب بکار روند.

## کلمات کلیدی:

برنج، رتون، کیفیت، ویسکوزیته

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/400332>

