

چکیده:

به منظور بررسی خصوصیات کیفی برخی ارقام برنج در شهرستان صومعه سرا آزمایشی به صورت بلوک‌های کاملاً تصادفی و مقایسه میانگین‌ها در ۲ تکرار در سال زراعی ۹۵-۱۳۹۴ در صومعه‌سرا انجام شد. تیمارهای آزمایش ۸ رقم برنج شامل هاشمی، کوهسار، لاین ۲۳، گیلانه، فجر، شیروودی، کشوری و μ با فواصل 25×20 سانتی‌متری بود. مقایسه میانگین‌ها براساس آزمون حداقل اختلاف معنی‌دار (LSD) نشان داد که رقم فجر بیشترین میزان برنج خرد (۳۱/۸۱ درصد) و رقم شیروودی کمترین میزان برنج خرد (۱۳/۰۸) را داشت. همچنین مقایسه میانگین‌ها براساس آزمون حداقل اختلاف معنی‌دار نشان داد که رقم شیروودی (۷۵/۲۵ درصد) و رقم گیلانه (۷۵/۰۴ درصد) بیشترین درصد برنج قهوه‌ای را داشتند، در حالی که رقم کوهسار (۶۸/۳۱) کمترین درصد برنج قهوه‌ای را داشتند. ارقام شیروودی (۷۲/۴۴ درصد) و گیلانه (۷۲/۹۰ درصد) دارای بیشترین درصد برنج سفید و رقم کوهسار (۶۵/۱۱ درصد) کمترین میزان آن بود. برنج سالم، مهم‌ترین عامل کیفیت تبدیل می‌باشد و به اندازه، شکل ظاهر و سختی دانه بستگی دارد. مقایسه میانگین آمیلوز براساس آزمون حداقل اختلاف معنی‌دار برای ارقام مختلف نشان داد که رقم کشوری بیشترین مقدار آمیلوز (۲۸/۹۸ درصد) را دارا بود، در حالی که رقم گیلانه (۲۱/۱ درصد) کمترین مقدار آن را داشت. مقایسه میانگین‌ها نشان داد که رقم فجر بیشترین درجه حرارت ژلاتینی شدن (۶/۸۵) و رقم گیلانه کمترین میزان آن را (۴/۴۳) داشت.

واژه‌های کلیدی: برنج، کیفیت تبدیل، کیفیت پخت.