

بررسی خصوصیات کیفی برخی ارقام برنج در شهرستان صومعه سرا

سیدحسین معصومی*، 24، علی اکبر عبادی،

1396-6-28

چکیده: به منظور بررسی خصوصیات کیفی برخی ارقام برنج در شهرستان صومعه سرا آزمایشی به صورت بلوک‌های کاملاً تصادفی و مقایسه میانگین‌ها در 2 تکرار در سال زراعی 1394-95 در صومعه سرا انجام شد. تیمارهای آزمایش 8 رقم برنج شامل هاشمی، کوهسار، لاین 23، گیلانه، فجر، شیرودی، کشوری و mu با فواصل 20×25 سانتی‌متری بود. مقایسه میانگین‌ها براساس آزمون حداقل اختلاف معنی‌دار (LSD)) نشان داد که رقم فجر بیشترین میزان برنج خرد (81/31 درصد) و رقم شیرودی کمترین میزان برنج خرد (08/13) را داشت. همچنین مقایسه میانگین‌ها براساس آزمون حداقل اختلاف معنی‌دار نشان داد که رقم شیرودی (25/75 درصد) و رقم گیلانه (04/75 درصد) بیشترین درصد برنج قهوه‌ای را داشتند، در حالی که رقم کوهسار (31/68) کمترین درصد برنج قهوه‌ای را داشتند. ارقام شیرودی (44/72 درصد) و گیلانه (90/72 درصد) دارای بیشترین درصد برنج سفید و رقم کوهسار (11/65 درصد) کمترین میزان آن بود. برنج سالم، مهم‌ترین عامل کیفیت تبدیل می باشد 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 (98/28 درصد) را دارا بود، در حالی که رقم گیلانه (1/21 درصد) کمترین مقدار آن را داشت. مقایسه میانگین‌ها نشان داد که رقم فجر بیشترین درجه حرارت ژلاتینی شدن (85/6) و رقم گیلانه کمترین میزان آن را (43/4) داشت. واژه های کلیدی: برنج، کیفیت تبدیل، کیفیت پخت.

کلمات کلیدی : واژه های کلیدی: برنج، کیفیت تبدیل، کیفیت پخت.

[Islamic Azad University, Rasht Branch - Thesis Database](#)

[دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت - سامانه بانک اطلاعات پایان نامه ها](#)