

小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质



[小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质 下载链接1](#)

著者:李硕碧

出版者:中国农业出版社

出版时间:2001-8-1

装帧:精装(无盘)

isbn:9787109068926

本书从小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质相结合出发，首先详细地介绍了高分子量谷蛋白亚基的评价、分析方法以及与品质的关系；小麦加工品质的评价内容、测试方法以及遗传特点。在此基础上，介绍了对我国黄淮冬麦区(重点是陕西省关中地区)小麦品种资源的有关分析和研究结果，提出了小麦品质改良的途径和方法。全书约30万字，内容丰富新颖，技术资料翔实，反映了国内外在分子水平进行小麦品质改良研究的现状和最新动态。可供从事小麦种质资源、小麦品质改良、生物化学、谷物化学等方面的研究和教学人员，以及面粉和食品加工方面的专业技术人员参考使用。

作者介绍:

目录: 序言
前言
第一章 概论
第二章 小麦HMW-GS的评价
第三章 小麦加工品质的评价
第四章 小麦粉制品品质的评价
第五章 小麦HMW-GS和加工品质研究技术
第六章 小麦品种资源HMW-GS组成及加工品质现状分析
第七章 小麦加工品质性状及其与HMW-GS的相关性分析
第八章 小麦品质性状的遗传与品质改良
第九章 小麦品种资源HMW-GS组成及加工品质目录
主要参考文献
• • • • • (收起)

[小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质_下载链接1](#)

标签

评论

[小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质_下载链接1](#)

书评

[小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质_下载链接1](#)