

小麦粉のグルテン含有率とタンパク質含有率との関係					
[要約] <u>小麦粉のグルテン含有率とタンパク質含有率との間には高い相関関係があり、タンパク質含有率が高くなるほど、グルテン含有率は高くなる。小麦粉のグルテン含有率は品種によって異なる。</u>					
担当部署	農産研究所・栽培部・作物品種研究室			連絡先	092-924-2848
対象作目	麦	専門項目	栽 培	成果分類	生理生態

[背景・ねらい]

小麦の民間流通への移行に伴い、実需者からの品質への要望が高まる中、タンパク質含有率の向上とともに、グルテン含有率が高品質小麦を生産する上で重要な形質となってくる。そこで、小麦の高品質生産技術の確立を目的に、播種時期、生産年および品種の違いがグルテン含有率へ及ぼす影響を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 1 .グルテン含有率と粉のタンパク質含有率との間には有意な正の相関関係が認められ、粉のタンパク質含有率が高いほどグルテン含有率が高まる (図1)。
- 2 .グルテン含有率とタンパク質含有率は品種間差が認められ、「イワイノダイチ 」、「農林61号」は「チクゴイズミ」に比べて高い値を示す (図1)。

[成果の活用面・留意点]

- 1 .小麦の高品質化技術の資料として、活用できる。

[具体的データ]

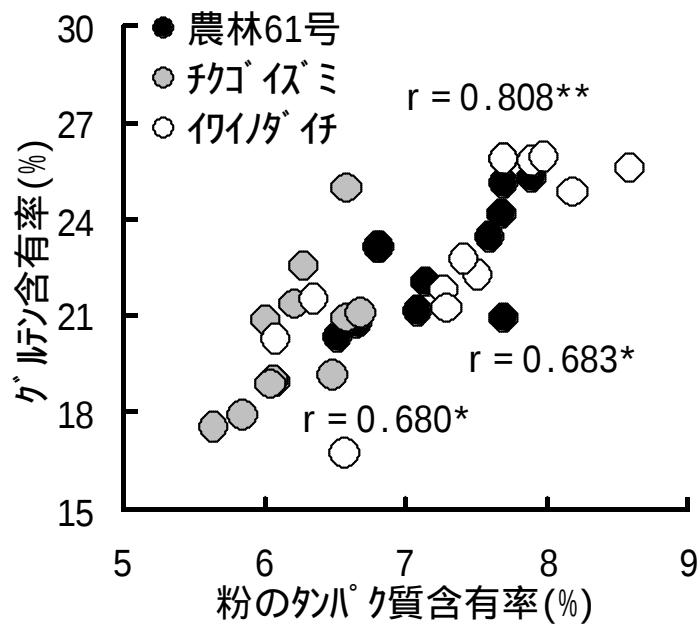


図1 グルテン含有率とタンパク質含有率との関係

注) 1. *, **は5、1%水準で有意 (n=12)。

2. 平成11～13年産のデータを用いた。

[その他]

研究課題名：北部九州平坦地帯における早生小麦品種・系統の高位安定栽培技術の確立

予算区分：国庫受託 (21世紀プロ)

研究期間：平成13年度 (平成10～13年度)

研究担当者：佐藤大和、内村要介、尾形武文、松江勇次、陣内暢明