

表3结果表明,水稻稻米品质性状之间都存在着不同程度的相关性,稻米品质10个性状之间最密切的是垩白粒率与垩白面积大小两个性状。其次顺序是精米率与整精米率之间,直链淀粉与胶稠度之间,糙米率与粗蛋白质之间,精米长宽比和垩白面积大小之间,胶稠度和米粒伸长率之间,垩白粒率与胶稠度之间,垩白粒率与直链淀粉之间,垩白面积大小与直链淀粉之间,精米率与胶稠度之间,精米长宽比与垩白粒率之间,垩白面积大小与胶稠度之间,精米率与精米长宽比之间,米粒伸长率与粗蛋白质之间,整精米率与米粒伸长率之间。其余的 $|r|$ 都不显著。表3还能看出:精米率、垩白粒率和垩白面积大小3个性状与蒸煮品质间均呈负相关。胶稠度、垩白面积大小2个性状与碾米品质间均呈负相关。粗蛋白质与蒸煮品质间也呈负相关,粗蛋白质、垩白粒率和精米长宽比3个性状与碾米品质间均呈正相关。精米长宽比和蒸煮品质间也呈正相关。经上述分析可以表明:要选育出米质较好的水稻新品种,应当注意着重考虑碾米品质和外观品质的改良,不能只考虑某一个性状,应对几个主要性状同时考虑才能成功。

三、小结

通过对水稻稻米品质的10个性状间的相关分析,初步认为:

(一)垩白面积大小和垩白粒率的变异系数较大,各为67.78%、59.25%。表明在水稻新品种选育过程中最好选育垩白面积小,垩白粒率低的新品种。

(二)碾米品质性状和粗蛋白质之间的相关性均呈正向,表明提高糙米率的水稻育种,不影响提高蛋白质的含量。

(三)碾米品质性状和垩白面积大小之间的相关性均呈负向,表明提高碾米品质,也可能达到提高外观品质的目的。

(四)粗蛋白质与胶稠度之间呈不显著的负相关,粗蛋白质与糙米率之间呈极显著的正相关。因此,在育种工作中如果只考虑提高碾米品质和蛋白质含量,很可能影响胶稠度、食味性差,不能达到米饭柔软可口的目的。

·本刊讯·

吉林中型猪合成系通过省级鉴定

由吉林省农科院畜牧分院主持的“七五”重点攻关课题“吉林中型猪合成系选育”于1990年11月通过省级鉴定。这是我国北方育成的第一个黑色瘦肉型猪品种,综合性能指标达到了国内先进水平。

这种瘦肉型猪增重速度较快。肥育期平均日增重658.9~668.9克。饲料为中等蛋白水平条件下育肥效果较好。料肉比为3.01~3.14:1,170天左右完全成熟,出栏时体重100公斤左右,瘦肉率达57.53%,在我省气候条件下繁殖性能较好。

目前这种瘦肉型猪已推广1.5万头,收到了较好的社会效益和经济效益。