



یکصد و بیست و دومین جلسه کمیته معرفی رقم

یکصد و بیست و دومین جلسه کمیته معرفی رقم در روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۴/۱۱/۸ با حضور اعضای کمیته، در محل موسسه تحقیقات ثبت و گواهی بذر و نهال برگزار شد. در این جلسه گزارشات معرفی سه لاین کینوا و دو لاین گندم نان لاین به شرح ذیل ارائه و بررسی گردید:

۱- گزارش معرفی سه لاین کینوا توسط عضو هیأت علمی موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر ارائه شد. ژنوتیپ‌های اول و دوم از مرکز تحقیقات شوری بین‌المللی امارات متحده عربی (ICBA) و ژنوتیپ سوم از کشور شیلی دریافت شده و تحت برنامه خالص‌سازی به روش انتخاب توده‌ای قرار گرفتند.

- ژنوتیپ دوم با یکنواختی بالا، متوسط عملکرد دانه ۲۹۸۵ کیلوگرم در هکتار، وزن هزاردانه ۶/۲ گرم، میزان ساپونین ۵ میلی‌گرم در گرم، ارتفاع بوته متوسط، متوسط رس، مقاوم به ورس، قابلیت کشت دومنظوره دانه و علوفه مورد تایید قرار گرفت و با نام "یقین" معرفی شد.

- ژنوتیپ سوم با یکنواختی بالا، متوسط عملکرد ۳۲۵۰ کیلوگرم در هکتار، وزن هزاردانه ۷۶/۲ گرم، میزان ساپونین ۷/۵ میلی‌گرم در گرم، ارتفاع بوته پایین و زودرس مورد تایید قرار گرفت و با نام "طیب" معرفی شد.

- ژنوتیپ‌های اول نیز با توجه به نتایج ارائه شده مورد تایید اعضای کمیته قرار نگرفت و رد شد.

۲- گزارش معرفی یک لاین گندم توسط عضو هیأت علمی موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر ارائه شد. لاین فوق در قالب مواد دریافتی از مرکز تحقیقات بین‌المللی سیمیت (CIMMYT) به ایران ارسال و مورد ارزیابی قرار گرفته است. این لاین دارای پتانسیل عملکرد خوب، مقاومت قابل قبول نسبت به بیماری‌های زنگ زرد و زنگ قهوه‌ای و مقاومت خوب به ریزش دانه می‌باشد و با پتانسیل عملکرد دانه بالا و پایداری همراه با کیفیت نانوايي خوب مورد تایید قرار گرفت و با نام "کامل" معرفی شد.

۳- گزارش معرفی یک لاین گندم توسط عضو هیأت علمی موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر ارائه شد. لاین مذکور با استفاده از دورگ گیری بین رقم گندم متحمل به شوری سیستان به عنوان والد پدری و لاین متحمل به شوری بعنوان والد مادری و روش گزینش بوته "بالک انتخابی تغییر شکل یافته" انتخاب و مورد ارزیابی قرار گرفته است. لاین فوق با تحمل به شوری و پتانسیل عملکرد بالا و پایدار و سازگاری خوب در مناطق معتدل و گرم دارای تنش شوری، مقاومت به خوابیدگی، مقاومت به ریزش دانه، متوسط رس، کیفیت دانه خوب (۱/۱۲ درصد پروتئین، سختی دانه ۵۲ و گلوتن مرطوب ۲۸ درصد)، کیفیت نانوايي مطلوب و با تیپ رشد بهاره مورد تایید قرار گرفت و با نام "شفق" معرفی شد.