

## ПРИЛОЖЕНИЯ

к статье М.Л. Пономаревой, С.Н. Пономарева «Оптимизация параметров качества зерна для селекции озимой ржи»

### Приложение 1

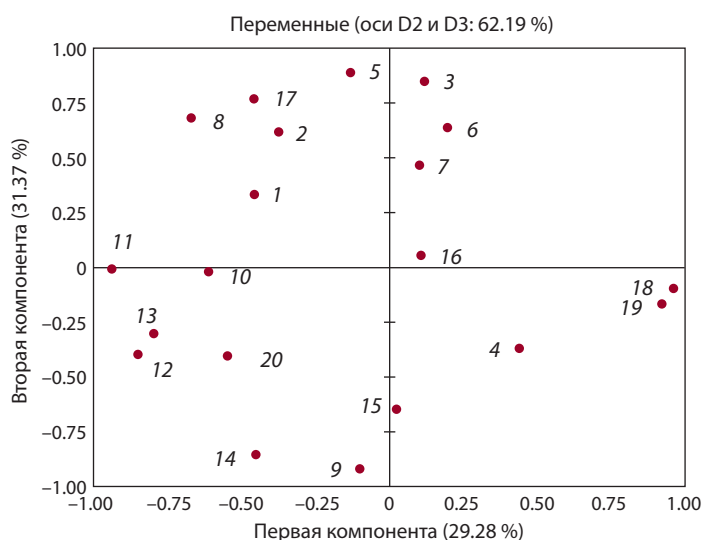
Параметры качества зерна сортов озимой ржи

Год	МТЗ	НЗ	ВЗ	Б	ЧП	ВА	ТПК	ВВЭ
2001	31.6±0.4	726.0±2.0	74.5±1.4	9.72±0.12	257.7±8.7	662.9±53.9	76.2±0.8	43.2±7.8
2002	33.0±0.4	713.7±2.2	75.0±1.5	11.28±0.09	221.6±8.2	616.1±39.6	72.7±0.3	39.4±5.3
2003	32.0±0.6	702.9±3.8	78.7±1.7	9.44±0.37	294.5±4.3	604.8±31.3	71.8±0.4	38.1±3.1
2004	27.7±0.4	680.6±2.9	55.8±2.4	12.05±0.11	251.5±4.7	486.5±13.6	71.3±0.3	32.4±2.3
2005	28.2±0.6	382.5±2.4	63.3±2.8	10.90±0.11	209.9±6.2	298.5±14.1	69.9±0.9	11.9±1.6
2006	31.1±0.7	698.4±5.7	67.6±2.7	10.59±0.14	83.9±2.7	238.7±21.9	65.2±0.2	46.1±6.8
2007	29.1±0.5	662.8±2.6	66.1±2.9	11.57±0.10	93.8±3.9	161.5±8.1	66.8±0.2	13.0±0.5
2008	31.1±0.5	703.5±3.3	71.2±2.1	10.66±0.14	225.5±5.1	386.6±10.1	72.4±0.4	13.8±0.8
2009	29.5±0.3	696.6±2.1	72.6±1.8	10.48±0.10	192.7±4.7	397.5±14.0	70.8±0.3	14.2±2.2
2010	31.6±0.4	723.9±4.0	69.4±2.1	10.30±0.19	251.0±4.1	903.7±28.0	75.0±0.3	48.1±4.8
2011	37.9±0.5	725.8±2.3	91.7±0.7	10.52±0.21	239.1±2.8	715.9±12.0	74.6±0.2	28.2±4.0
2012	36.9±0.8	692.3±3.3	84.4±1.4	11.34±0.10	182.9±7.2	443.5±19.9	69.1±0.4	32.4±3.1
2013	25.4±0.6	699.7±4.6	49.2±3.2	11.01±0.17	213.1±4.7	550.0±22.6	71.9±0.7	19.4±1.3
2014	36.6±0.5	718.8±5.5	87.5±1.5	12.61±0.19	94.2±3.1	393.3±14.2	67.4±0.4	21.9±2.6
2015	28.1±0.6	704.9±3.8	62.0±2.9	12.17±0.15	79.7±2.9	227.0±17.9	66.7±0.1	14.7±1.5

Примечание. Представлены средние значения с ошибкой средней ( $X \pm S_x$ ) по 15 сортам озимой ржи.

МТЗ – масса 1000 зерен (г); НЗ – натурная масса зерна (г/л); ВЗ – выравненность зерна (сход с решета 2.0±2.2 мм в %); Б – содержание белка (%); ЧП – число падения (с); ВА – высота амилограммы (е. а.); ТПК – температура пика клейстеризации (°C); ВВЭ – вязкость водного экстракта (сантистокс).

### Приложение 2



Биплот анализ взаимосвязей признаков качества в системе двух главных компонент с наибольшей долей в дисперсии (D2 и D3)

Цифрами показаны признаки: 1 – масса 1000 зерен; 2 – натурная масса зерна; 3 – выравненность зерна; 4 – белок; 5 – высота амилограммы; 6 – температура пика клейстеризации; 7 – число падения; 8 – вязкость водного экстракта; 9 – поверхность хлеба; 10 – симметричность хлеба; 11 – цвет корки; 12 – внешний вид; 13 – цвет мякиша; 14 – пористость мякиша; 15 – эластичность мякиша; 16 – вкус хлеба; 17 – распливчатость; 18 – объем хлеба из 100 г муки, мм; 19 – объем хлеба из 100 г муки, балл; 20 – общая хлебопекарная оценка.