

بررسی تنوع ژنتیکی و پراکنش جغرافیایی برای پروتئینهای ذخیره‌ای دانه در کلکسیون گندم دوروم ایران

جعفر آقایی، سیروس عبدالحسانی و ناصر خدابنده

بنریب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و استاد بارگروه زراعت و اصلاح نباتات

دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران

تاریخ پذیرش مقاله ۷۵/۱۰/۵

خلاصه

سالیان درازی است که اثر پروتئین‌های نوع گلوتن گندم دوروم بر روی خواص کیفی آرد دوروم و ماکارونی و اثرات این پروتئین‌ها در گندم نان بر روی قوام و کشسانی حمیر شناخته شده است. در این تحقیق به منظور بررسی تنوع آللای گلوتنین سنتکن و گلوتنین با وزن مولکولی کم در کلکسیون دوروم ایران تعداد ۵۱۳ لاین از ۵۶ شهرستان مختلف کشور مورد استفاده قرار گرفتند. برای تفکیک زیر واحدهای گلوتنین از روش SDS-PAGE استفاده شد و در مجموع ۳ نوار در مکانی ژنی GLU-A1 و ۱۰ نوار در مکان ژنی GLU-B1 مشاهده گردیده که یک نوار ۱۴-۱۵ در مطالعات قبلی شناسایی نشده بود. همچنین بر روی همین ژلها نوارهای گلوتنین با وزن مولکولی کم نیز شناسایی شدند و برای اطمینان از صحت تشخیص‌ها از همبستگی این پروتئین‌ها با کاما-گلایدین‌ها بر روی ژل استفاده شده و بطور کلی ۸۵ درصد نمونه‌ها مشاهده گردید. سپس با استفاده از فرآونی آللای در هر شهرستان ضرب ہمسانی ژنتیکی نی محاسبه و با استفاده از این ضرب ہمیش و روش تجزیه کلاستر شهرستانهای مبدأ لاین‌ها به چهار کلاستر گروه‌بندی گردیدند. نتایج آزمایش نشان داد که تنوع ژنتیکی در این کلکسیون تقریباً از تنوع جغرافیایی تبعیت می‌کند. همچنین به منظور بررسی اثرات این آللای بر روی کیفیت آرد دوروم آزمون حجم رسوب SDS بر روی ۱۰۰ لاین که دارای آللای مختلف گلوتنین سنتکن و گلوتنین با وزن مولکولی کم بودند انجام گردیده و نتایج این آزمون با استفاده از تجزیه واریانس یکطرفه و تجزیه رگرسیون مورد بررسی قرار گرفته و مشخص شده که آللای ۱ و ۲ از مکان ژنی GLU-A1 و آلل ۱۴-۱۵ از مکان ژنی GLU-B1 و آلل ۲-۲ LMW دارای اثر مثبت بر حجم رسوب SDS هستند.

انجام شده بر روی واریته‌های گندم از بریتانیا، اسپانیا، آلمان، کانادا و

روسیه نیز نشان داده است که معمولاً بین یک سوم تا یک دوم و حتی گاهی دو سوم تنوع در کیفیت پخت نان را می‌توان بعلت تنوع آللي در GLU-1 داشت (۲۹، ۲۴).

دخالت سایر گروههای پرولامین از قبیل گلایدینها و گلوتنین‌های با وزن ملکولی پائین (LMW) کمتر روشن شده است (۲۵، ۱۸، ۱۴). اگرچه نقش زیر واحدهای LMW در کیفیت پخت به وسیله همبستگی تنوع آللي و خواص خمیر (۱۳ و ۱۹) و دخالت شناخته شده آن در قوام و کشسانی گندم دوروم (۱۱ و ۲۷) و حضور

مقدمه

سالهای درازی است که مشخص شده است پروتئین‌های گلوتن مهمترین نقش را در تعیین کیفیت پخت نان دارند. بین و همکاران برای اولین بار همبستگی افرادی بین گلوتنین‌های با وزن مولکولی بالا (HMW) و کیفیت آرد گندم را مطرح کردند (۲۲ و ۲۳) پس از آنها محققین زیادی این رابطه را تأیید کرده و گسترش دادند (۴ و ۲۰ و ۲۴ و ۲۹).

باتوجه به رابطه کیفیت پخت نان بازیر واحدهای گلوتنین سنگین محققین توجه ویژه‌ای به آللای کنترل کننده آنها نموده‌اند. مطالعات

منحصر آن در پلیمرهای باندهای بین زنجیرهای دی سولفید^۱ معین شده بود.

استحکام متفاوت مرتبط شوند (۲۷، ۵). با وجود آنکه گندمهای دوروم موجود در ایران از نوع نسبتاً وسیعی برخوردارند اما تاکنون بررسی جامعی بر روی این گندمهای گزارش نشده است. هدف از این مطالعه بررسی تنوع آلی موجود در گلوتینها و تأثیر آنها بر حجم رسوب SDS بوده است.

مواد و روشها

مواد آزمایشی عبارت بود از ۵۱۳ لاین حاصل از مورفوتیهای گندم دوروم بومی ایران که از ۵۶ شهرستان مختلف کشور جمع آوری شده بودند. تعداد نمونه‌های هر شهرستان متفاوت بوده و از آنجائی که تعداد نمونه خیلی کم اعتبار آنرا از لحاظ آماری کاهش می‌دهد، در مواردی که تعداد نمونه یک شهرستان کمتر از ۳ بود این شهرستان در شهرستانهای مجاور ادغام گردید و تحت نام یک شهرستان واحد با آن رفتار شد، به این ترتیب شهرستانها به ۲۶ شهرستان محدود گردید. برای بررسی گلوتینها از ژل اکریلامید ۱۰ درصد طبق روش SDS - PAGE (۱۶) که توسط فولیگتن و همکاران (۱۲) اصلاح شده است، استفاده شد. زیرا واحدهای گلوتین با وزن مولکولی کم نیز بر روی همین ژله شناسایی شدند و برای اطمینان از صحت تشخیص‌ها بر روی تعدادی از نمونه‌ها روش A-PAGE برای شناسایی گلایدینها انجام و با استفاده از لینکازین گاما - گلایدینها و گلوتین‌های با وزن مولکولی کم، صحت تشخیص‌ها تأیید گردید. برای تشخیص گلایدینها نیز از ژل ۱۴/۵ درصد اکریلامید به روش A-PAGE طبق روش پیشنهادی لافاندرا و کاساردا (۱۷) استفاده شد.

برای تعیین کیفیت لاینهای از آزمون حجم رسوب SDS که توسط دکستر و همکاران (۹) برای این منظور پیشنهاد گردیده است استفاده شد. آزمایش حجم رسوب SDS به روش دیک و کوئیک (۱۰) بر روی ۱۰۰ لاین انجام گردید این ۱۰۰ لاین به نحوی انتخاب شدند که ۵۰ لاین دارای ۲.I.MW-۱ و ۵۰ لاین دیگر دارای ۱.I.MW-۱ بودند در داخل هر کدام از دو گروه نیز لاینهایی گنجانیده شدند که بطور نظری به نظری شامل تمام نوارهای HMW مشاهده شده در کل جامعه بود.

تجزیه آماری: ابتدا فراوانی هر نوار در تمام شهرستانها

دانیدکس و همکاران (۸) و کوسمولاک و همکاران (۱۵) نشان دادند که نوارهای گلایدین ۴۵ - ۴۲ - ۴۰ به ترتیب با کیفیت بد و خوب ماقارونی هستگی دارند، همچنین سوزینوف و پروپیلا (۳۰) و ریگلی و همکاران (۲۲) رابطه بین نوارهای معینی از گلایدینها و کیفیت پخت در گندم نان را تأیید کردند.

دانیدکس و همکاران (۶) نشان دادند که قوام کشسانی آرد دوروم پخته شده به تیپ الکتروفورتیک گاما - گلایدین مربوط می‌شود، واریته‌های دوروم با جزء ۴۵ - ۴۰ معمولاً بعنوان واریته‌هایی که دارای آرد دوروم با قدرت گلوتن بالا و کیفیت پخت برتر هستند شناخته می‌شوند، و واریته‌های دارای ۴۲ - ۴۰ در نقطه مقابل این واریته‌ها قرار دارند. از طرفی مشخص شده است که گلایدینها ۴۲ - ۴۰ و ۴۵ - ۴۲ در مکان ژنی Gli-B1 نمی‌توانند مستقیماً مسئول قدرت گلوتن باشند.

بین و همکاران (۲۶) اظهار داشتند که در گندم دوروم حضور یا عدم حضور زیر واحدهای گلوتین با وزن مولکولی کم (I.MW)، رابطه تردیکی با کیفیت پخت آرد دوروم دارد و همانطور که از مارکرهای پروتئینی نوار ۴۵ - ۴۲ و ۴۰ - ۴۲ گلایدینها معمولاً استفاده می‌شود، می‌توان از این مارکرهای استفاده کرد.

بوگنا و همکاران (۲۷) در بررسی ژنتیکی بر روی عوامل کنترل کننده‌زیر واحدهای گلوتین و گلایدین و ارتباط آنها با کیفیت گلوتن در گندم دوروم نشان دادند که ۴۲ - ۴۰ و ۴۵ - ۴۲ گلایدینها ژنتیکی کیفیت هستند. در حالیکه تنوع آلی زیر واحدهای گلوتین کنترل شده توسط محلهای ژنی Gli-B1 موجب بروز تفاوت‌های حجم رسوب SDS و خصوصیات ویسکوالاستوگراف مربوط به گلوتن است. با شناخته شدن نقش زیر واحدهای گلوتین سبک در کیفیت دوروم و پیوستگی ژنتیکی بین زیر واحد LMW-۲ با نوار ۴۵ - ۴۰ گلایدین و زیر واحد I.MW-۱ با نوار ۴۲ - ۴۰ گلایدینها علی‌رغم عمومیت استفاده از گاما - گلایدینها برای انتخاب لاینهای برتر در برنامه‌های اصلاحی گندمهای دوروم زیر واحدهای I.MW گلوتین بعنوان شاخص برتر معرفی شده‌اند. زیرا ۴۰ - ۴۲ گلایدینها مشابه می‌توانند به دو یا چند گلوتین سبک (I.MW) مختلف با میانگین

بیشترین فراوانی نوارها در این مکان زنی مربوط به نوار ۸ - ۷ درصد (۲۸/۸) ۱۵ - ۱۴ (۲۲/۶) ۱۵ - ۱۴ (درصد) درصد و نوار ۲۰ (۱۵/۲) ۱۵ درصد بود.

برای گلوتینهای با وزن مولکولی کم دو نوار LMW1 و LMW2 تشخیص داده شد (جدول ۱) نوار LMW-2 با ۸۴/۶ درصد اکثربت مطلق را در لایهای دارا بود و نوار LMW-1 نوار نسبتاً نادری بحساب می‌آمد.

در اثر تجزیه کلاستر بر روی ضرایب سمسانی زنتیکی شهرستانهای مبداء، لایهای به ۴ گروه تقسیم شدند. گروههای حاصل از تجزیه کلاستر در شکل ۳ نشان داده شده است.

- کلاستر اول: شامل شهرستانهای استان کرمانشاه، ایلام، زنجان و تبریز بود. جدای از موقعیت جغرافیایی این شهرستانها، آب و هوای شاخص این کلاستر مدیترانه‌ای گرم و خشک است که در اغلب شهرستانهای این گروه مشاهده می‌شود (۱). این گروه بیشترین تنوع را برای پروتئین ذخیره دانه نشان می‌دهد (جدول ۲) و به استثناء نوار ۱ و نوار ۸ - ۶ شامل تمام نوارهای مشاهده شده در این مطالعه می‌باشد. در میان آللها مکان زنی GLU-B1 نوارهای غالب در این گروه ۱۵-۱۵، و *۱۴-۱۵ و ۷-۸ بوده و سایر نوارهای مکان زنی GLU-B1 نسبتاً نادر بودند.

- کلاستر دوم: شامل شهرستانهای حاشیه دریایی خزر، اردبیل، میانه و میاندوآب است. اغلب شهرستانهای این کلاستر دارای آب و هوای مدیترانه‌ای گرم یا معتدل هستند. در مکان زنی GLU-B1 نوارهای غالب این گروه نوارهای ۱۸ - ۱۷ و ۲۰ هستند. نوارهای ۱۹ - ۱۲ - ۹، ۷-۹ و نوار ۱۵ در این گروه حضور نداشته و سایر نوارها نیز نسبتاً نادر هستند.

- کلاستر سوم: شامل شهرستانهای استانهای همدان، کردستان، مناطق مرکزی و شرق ایران است. آب و هوای غالب در این شهرستانها استپی سرد است. از آللها محل زنی GLU-B1 نوارهای ۱۹ - ۱۲ - ۹، ۷ و ۶-۸ در این گروه مشاهده نمی‌شدن و نوارهای ۲۰ و ۱۵، ۱۴-۱۵ و ۷-۸ در اکثر لایهای مشاهده گردیدند.

- کلاستر چهارم: شامل شهرستانهای استان خوزستان و شهر کرد است. اغلب شهرستانهای این کلاستر دارای آب و هوای نیمه

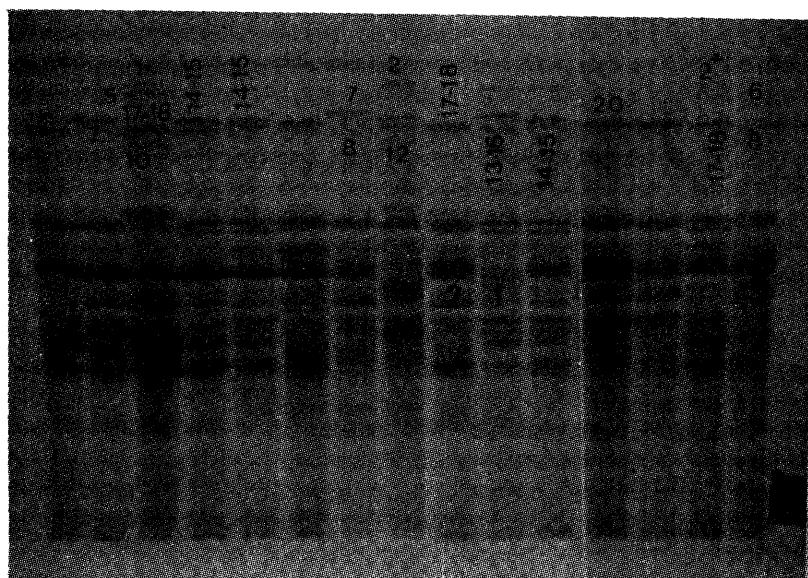
محاسبه شد و با استفاده از این فراوانی، همسانی زنتیکی بین گروهها محاسبه گردید (۲۱)، همسانی زنتیکی با استفاده از رابطه $\frac{xy}{\sqrt{xz}} = \frac{y}{\sqrt{z}}$ محاسبه گردید که در آن xz و yz احتمال یکسان بودن وزن دوختن که بطور تصادفی از جامعه X و Z انتخاب می‌شوند بوده و yz احتمال یکسان بودن وزن دوختن که یکی از جامعه X و دیگری از جامعه Z انتخاب می‌شود است. سپس با استفاده از ماتریس همسانی زنتیکی بدست آمده تجزیه کلاستر بر روش UPGMA^۱ انجام شد برای بررسی اثر مکانهای زنی گلوتین با وزن مولکولی کم و زیاد بر روی حجم رسوب SDS تجزیه واریانس یکطرفه با تعداد مشاهدات نامساوی با استفاده از روش GLM^۲ نرم افزار SAS انجام گردید. در این آزمون با استفاده از یک مدل خطی و در نظر گرفتن مکانهای زنی بعنوان فاکتورهای اصلی و آللها موجود در هر مکان زنی بعنوان سطوح آن فاکتور، نقش هر فاکتور و اثر متقابل آن با سایر فاکتورها مورد تجزیه واریانس قرار گرفت.

به منظور تعیین همبستگی احتمالی بین آللها و همچنین بررسی اثر کمی هر کدام از آللها مؤثر بر حجم رسوب SDS از تجزیه رگرسیون به روش گام به گام با استفاده گردید.

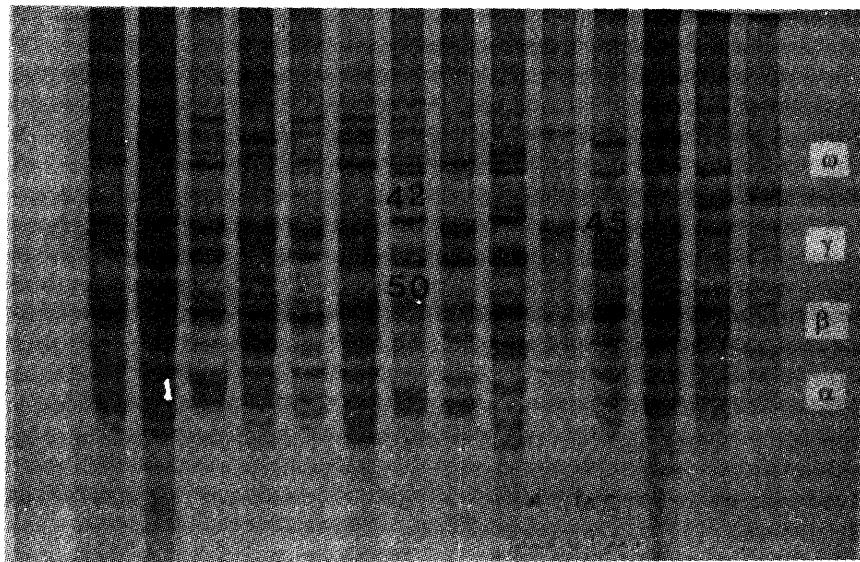
نتایج و بحث

در کلکسیون گندم دوروم ایران برای پروتئین‌های ذخیره‌ای دانه تنوع زیادی مشاهده شد. (شکل ۱ و ۲). در مکان زنی GLU-۸۱ هر سه نوار ۱ ، ۲ و Null^{*} یافت شد (جدول ۱). اگرچه اکثربت لاینهای نوار Null را نشان دادند، اما نوار ۲ نیز با فراوانی ۳۰/۸ درصد به کرات مشاهده شد. این نوار و نوار ۱ در توده‌های آمریکای شمالی بندرت یافت می‌شوند (۲۷) با توجه به اینکه این نوار در گندم دارای تأثیر مثبت بر روی کیفیت است حضور آن در توده‌های ایرانی یک امتیاز مهم بحساب می‌آید.

در مکانی زنی GLU-B1 ۱۰ نوار مختلف یافت شد (جدول ۱). این نوارها عمدتاً مشابه نوارهای که پیش و همکاران (۲۲) گزارش کرده‌اند بود. اما یک نوار جدید با فراوانی ۶/۱۸ درصد مشاهده شد که قبل احضور آن گزارش نشده است. جزء این نوار در سطح نوار ۱۴ اما جزء آن بالاتر از نوار ۱۵ و تقریباً بین نوار ۱۹ و نوار ۲۰ ظاهر شد که در این مقاله از این نوار بعنوان نوار *۱۴-۱۵ نام برده می‌شود.



شکل ۱ - انواع بندهای گلوتین با وزن مولکولی زیاد و گلوتین با وزن مولکولی کم که در مطالعه حاضر با روش SDS-PAGE مشاهده گردیدند



شکل ۲ - انواع بندهای گلابیدین که در مطالعه حاضر با روش A-PAGE مشاهده گردیدند

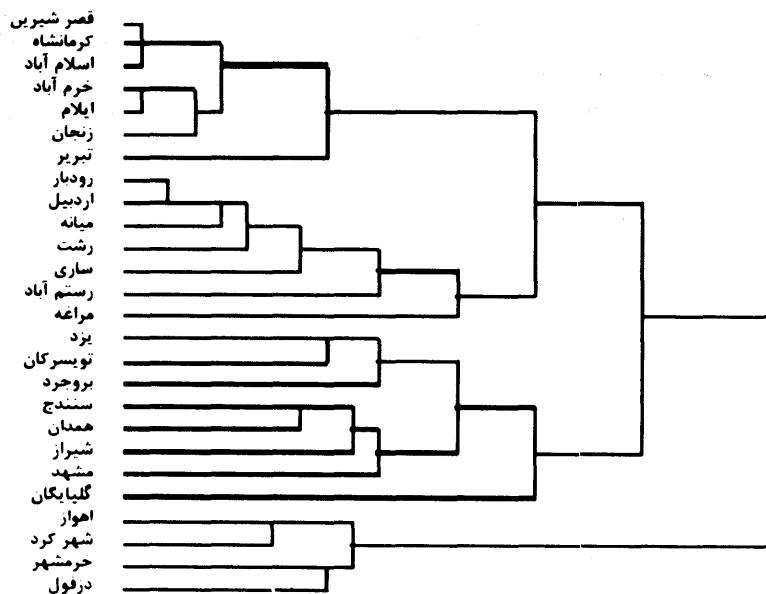
بطوریکه مشاهده می شود هر سه مکان ژنی GLU-A1 و GLU-B1 دارای اثر معنی دار بر روی حجم رسوب SDS بودند.

اما برای تعیین اندازه اثر این نوارها بر روی حجم رسوب از آزمون رگرسیون چند متغیره خطی استفاده شد در نتیجه این آزمون نیز در جدول ۴ آرائه شده است.

فاکتورهای (۱)، (۲)، (۳)، (۴) و (۵) متغیرهای

بیابانی خفیف تا نیمه بیابانی شدید هستند. در این گروه نوار ۱ از مکان ژنی A1 و نوارهای ۱۵-۱۶، ۱۳-۱۶، ۷، ۱۳، ۱۸، ۲۰ از مکان ژنی B1 مشاهده نمی شد و نوارهای ۱۷ و ۸ از مکان ژنی B1 در اکثر لایهای حضور داشتند. نتایج آنالیز واریانس: برای بررسی اثر آللها مختلف - گلوتین و -LMW-GLU- گلوتین بر روی حجم رسوب SDS در جدول ۳ مشاهده می شود.

شهرستانها



شکل ۲ - دندوگرام تجزیه کلاستر بر روی ضرایب همسانی ژنتیکی شهرستانهای مداء لاینهای

جدول ۱ - نسبت فراوانی بندها در کلکسون گندم دوروم ایران

		فراوانی	مکان ژنی								
۱/۳	GLU-B1	۷)	۱۸/۶	(GLU-B1	۱۴-۱۵*)	۱/۹	(GLU-A1	۱)			
۰/۸	GLU-B1	۷-۹)	۱۵/۲	GLU-B1	۲۰)	۳۰/۸	(GLU-A1	۲*)			
۰/۴	GLU-B1	۱۲-۱۹)	۵/۵	GLU-B1	۱۷-۱۸)	۶۷/۳	(GLU-A1	Null)			
۱۵/۴		(LMW1)	۴/۹	GLU-B1	۱۳-۱۶)	۲۸/۲	GLU-B1	۷-۸)			
۸۲/۵		(LMW2)	۱/۵	(GLU-B1	۶-۸)	۲۲/۸	GLU-B1	۱۴-۱۵)			

جدول ۲ - فراوانی نسبی آللها در کلاستر های شهرستانها

۱	۲*	Null	۶-۸	۷-۸	۷-۹	۷	۱۳-۱۶
۰/۲۰۲	۰/۷۹۷		۰/۳۴۱	۰/۰۰۴	۰/۰۰۴	۰/۰۱۵	کلاستر اول
۰/۰۲۹	۰/۱۸۲	۰/۷۹	۰/۰۹۵	۰/۰۷۶	۰/۰۷۶	۰/۰۱۸	کلاستر دوم
۰/۰۶۳	۰/۵۰۲	۰/۴۳۵	۰/۰۰۹	۰/۲۲۹	۰/۰۱۹	۰/۱۶۸	کلاستر سوم
۰/۸۹۴	۰/۱۰۶		۰/۴۸۱	۰/۰۳۴			کلاستر چهارم
۱۳-۱۹	۱۴-۱۵	۱۴-۱۵*	۱۷-۱۸	۲۰	LMW-1	LMW-2	
۰/۰۰۸	۰/۰۲۹۲	۰/۲۷۸	۰/۰۱۷	۰/۰۴۱	۰/۰۷۲	۰/۹۲۴	کلاستر اول
	۰/۰۷۶		۰/۱۰۹	۰/۵۵	۰/۱۲۵	۰/۸۷۵	کلاستر دوم
۰/۲۰۳	۰/۱۳۵		۰/۰۴۴	۰/۱۷۸	۰/۳۰۳	۰/۶۹۷	کلاستر سوم
	۰/۰۳۵		۰/۲۶۷	۰/۱۷۹	۰/۴۳۵	۰/۵۶۷	کلاستر چهارم

جدول ۳ - نتایج آنالیز واریانس بر روی حجم رسوب SDS

F	MS	DF	منابع تغییرات
۲/۱۳**	۱۱۲/۰۶۲	۲۱	model
۱۲/۴۲**	۴۴۴/۶۴۳	۲	A1
۲/۷۸**	۹۹/۳۸۱	۹	A1
۱/۴۲ns	۵۱/۳۱۴	۹	A1* B1
۶/۸۳*	۲۴۴/۶۲۸	۱	LMW
۱/۰۳ns	۰/۹۰۷	۱	A1* LMW
۳/۸۳**	۱۳۷/۱۷۰	۶	B1* LMW
۱/۴۹ns	۵۳/۲۷۶	۳	A1* B1* LMW
۵۳/۲۷۶	۱/۴۹	۳	Error
	۳۵/۷۹۸	۶۶	

جدول ۴ - ضرایب رگرسیون برای زیر واحدهای مؤثر در حجم رسوب SDS

Sig.tar دار	t	b	متغیر
۰/۰۲	۲/۲۵	۶/۷۸۸۱	GLU-A1 1
۰/۰۰	۵/۵۲	۸/۱۶۴۷	GLU-A1 2*
۰/۰۰	۳/۷۸	۷/۳۶۴۴	GLU-B1 14 - 15
۰/۰۲	۲/۲۶	۳/۱۶۵۵	LMW-2
	۱۴/۴۰۷۳		CONSTANT

SDSS value = ۱۲/۴۰۷۳ + ۶/۷۸۸۱ (۱) + ۸/۱۶۴۷ (۲*) به این ترتیب مدل حاصله بصورت زیر خواهد بود
۷/۳۶۴۴ (LMW2) + ۳/۱۶۵۵ (۱۴۱۵) +

جدول ۵ - نتایج تجزیه واریانس بر روی مدل رگرسیون

P	F	MS	df	منابع تغییرات
۰/۰۰	۱۰/۰۳	۴۶۵/۵۳۵۸۲	۴	Regression
		۴۶/۳۹۲۲۵	۹۳	Residual

مکان ژنی Null GLU-A1 و همچنین نوار ۱۵ - ۱۴ نسبت به سایر نوارهای مکان ژنی GLU-B1 و نوار LMW-2 نسبت به LMW-1 مطلوب نزد بوده و موجب افزایش در آزمون حجم رسوب SDS می شوند هرچند توجیه کامل تنوع موجود در مقادیر این آزمون بوسیله اثرات نوارهای مذکور محدود نمی باشد.

اندیکاتور هستد که بر حسب حضور یا عدم حضور آنها در لاینهای مورد عمل دارای مقادیر ۰ یا ۱ هستند.

سپس مدل رگرسیون مورد تجزیه واریانس قرار گرفته و نتایج حاصل از تجزیه واریانس در جدول ۵ ارائه گردیده است. که بیانگر بسیار مناسب بودن مدل مذکور می باشد.

به هر صورت آنچه مسلم است نوارهای ۲ ، ۱ نسبت به نوار *

REFERENCES

مراجع مورد استفاده

- ۱ - ثابتی، ح. الف. ۱۳۴۸. بررسی اقلیم حیاتی ایران. انتشارات، دانشگاه تهران ۲۶۶ ص.
- ۲ - حق نظری، ع. ۱۳۷۳. مطالعه پلی مورفیسم آبزوزایم های استراز و گلو تامات اگسالات ترانس آمیناز در توده های بومی جو ایرانی ، پایان نامه فوق لیسانس دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران.
- ۳ - گرامی، ب. ۱۳۷۲. استفاده از روش الکتروفورز در اصلاح گندم اولین کنگره زراعت و اصلاح نباتات ایران دانشکده کشاورزی کرج.
- ۴ - Burnof T., Bourriavet, 1980, *Glutenin subunits of genetically related European hexaploid wheat cultivars: the relation to bread - making quality. TAG Vol. 58 : 107 - 111*
- ۵ - Damania, B. & H. somaroo 1988 *Preliminary screening of Greek Durum wheat varieties using PAGE. Rachis Vol. L (7)54 - 56.*
- ۶ - Damidaux R., J. C. Autran, & P. Feillet 1980 . *Gliadin electrophoregrams and measurments of luten viscoelasticity in durum wheat, Cereal Foods World. Vol. 25 : 754 - 756.*
- ۷ - Damidaux R., J.C., Autran , P. Grignac & P. Feillet 1980 . *Determinisme génétique des constituants gliadiques de Triticum durum dest. associés la qualité culinaire in trinseque des varietes, C. R. Acad Sci. PARIS T. Ser D. 291 : 585 - 588*
- ۸ - Damidaux R., J.C., Autran , P. Grignac, & P. sellet 1978. *Relation applicable en selection entrel' electrophoregramme des gliadiques et les proprietes viscoelastiques du gluten de triticum durum Dest. C.R. Acad Sci Ser D 287 : 701 - 704*
- ۹ - Dexter J.E., R. R. Matsuo, F. G. kosmolak, D. Leisle & B. A. Marchylo 1980 *The suitability of the SDS - Sedimentation test for assessing gluter strength in durum wheat. Can. J. Plant Sci. Vol. 60: 25 - 27.*
- ۱۰ - Dick, J. W. & J.S Quick 1983 . *Cereal Chem. Vol. 60 : 315 - 318.*
- ۱۱ - Feillet P., O. Ait - mouh, K., Kobrehel & J.C. Autran 1989, *The role of low - molecular weight glutenin proteins in the determination of cooking quality of Pasta products:and over view. Cereal Chem. Vol. 66 : 26-30.*
- ۱۲ - Fullington J. C., E. W., Cole , & D.D., Kasarda, 1983. *Quantitative SDS-PAGE of total proteins from different wheat varieties : effect of protein content. Cereal chem. Vol. 60 : 68 - 70*
- ۱۳ - Gupta R. B., N. K. Singh K. W. Sheperd 1989 . *The cumulative effect of allelic variation in LMW and HMW glutenin subunits on dough properties in the progeny of tow bread wheats. TAG Vol. 77 : 57 - 64*
- ۱۴ - Gupta R. P. & K. W.K., Shepherd 1983. *Genetic control of LMW glutenin subunits in bread wheat and association with physical dough properties in : Lászity R. Békés F. (eds) Proc Int workshop on Gluten proteins. World scientific, Singapor, pp 13 - 19*
- ۱۵ - Kosmolak F. G., J. E. Dexter , R. R., Matso, D. Leisle & B. A. Marchylo 1980 *A relationship between durum wheat quality and gliadin elecrophoregrams. Can. J. Plant Sci. Vol. 60 : 427 - 432*
- ۱۶ - Laemmli U. K. 1970 *Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of the bacteriophage T14. Nature (London) Vol. 227 : 680 - 685.*
- ۱۷ - Lafiandra & Kasarda 1985. *Cereal Chem. Vol. 62 : 314 - 319*
- ۱۸ - Logudah S., F. Macritchie & G.M. Halloran , 1987 . *The influence of High - Molecular - Weiht subunits of glutenin from Tricticum tauschii on the flour quality of syntetic hexaploid wheat. J. Cereal Sci. Vol. 5 : 129 - 138*
- ۱۹ - Metadovsky E., V., C. W. Wrigly, F. Békés & R. B Gupta . 1990 . *Gluten polypeptides as useful genetic markers in*

- Australian wheats. Aust. J. Agric. Rec. Vol. 41 : 289 - 6306*
- 20 - Moonen J. H. E. et al 1983 *The possible effects of the high molecular weight subunits 3 + 10 and 2* of glutenin on the bread-making quality of wheat cultivars. Euphytica Vol. 32 : 735 - 742*
- 21 - Nei M. 1978 *Estimation of the average heterozygosity and genetic distance from a small number of individuals. Genetics Vol. 89 : 583 - 590*
- 22 - Payne et al., 1979. *Identification of High-Molecular Weight subunit of glutenin whose presence correlates with bread-making quality in wheat of related pedigree. TAG Vol. 55 : 153 - 159*
- 23 - Payne P.I. & G.J. Lawrence, 1983. *Catalogue of alleles for the complex gen loci, GluA1, Glu-B1 and Blu-D1 which code for High Molecular weight subunits of glutenin in hexaploid wheat. Cereal Res. Common. Vol. 11 : 29 - 35*
- 24 - Payne P.I. et al., 1984. *Wheat storage proteins, their genetics and their potential for manipulation by plant breeding. Philos. Trans. R. Soc. London. Ser. B 3104 : 359 - 371*
- 25 - Payne P. I., M. Holt & P.G. Lister. 1988. *Gli - A3 and Gli - B3 . tow newly designated loci coding for omega - type gliadins and D-subunits of glutenin pp 999 - 1002 In : Miller T. E., Research , Camberidge.*
- 26 - Payne P. I., E. A. Jackson & L.M. Holt 1984 , *The association between l - gliadin 45 and gluten strength in durum wheat varietes. A direct causal effect on the result of genetic linkage J. Cereal Sci Vol. 2 : 73 - 81*
- 27 - Pogna D., Lafiandra, P. Feillet & J.C. Autran 1988 . *Evidence for a direct casual effect of Low Molecular Weight subunits of glutenin on gluten viscoelasticity in durum wheat. J. Cereal Sci. Vol. 7 : 211 - 214*
- 28 - Poina, N. E., J. C. Autran, D. Lafiandra & P. Feillet. 1990 . *Chromosom TB - encoded gliadins and glutenin subunits in durum wheat genetics and relationship to gluten strength. J. Cereal Sci. Vol. 11 (1) : 15 -34*
- 29 - Rogres., W. J., P.I., Payne, & K. Harinder, 1989 . *The LMW glutenin subunits and gliadin compositions of German-grown wheat varietes and their relationship with bread making quality. Plant Breeding. Vol 103 : 89 - 100*
- 30 - Sozinov A. A. & F. A. Properelya . 1982 *Qual. Plant Foods Hum. Nutr. Vol.21: 243-249.*
- 31 - Tao P. & D.D. kasarda. 1989 2 - Dimensional gel mapping and N-terminal sequencing of LMW glutenin subunits J. Exp. Bot. Vol. 40 : 1015-1020.
- 32 - Wrigley, C. W., P. J. Robinson & W.T. Williams 1981. *Comuter bosed Comparison of electerophoretec investigation relationship between protein Composition and phenotypic Characteristic, J. Sci. Food Agric. Vol. 23:243 - 249.*

Genetic Variation and Geographical Diversity for Seed Storage Proteins of Iranian Durum Wheat Collection

J.AGHAI , S.ABD-MISHANI AND N.KHODABANDEH

Former Graduate Student, Professor and Associate Professor, Respectively

College of Agriculture University of Tehran,Karaj,Iran.

Accepted 25, Dec.1996

SUMMARY

It is long been recognized that the gluten protein fraction is the main determination of the quality property of pesta and the viscoelastic property of dough made from wheat flours. To study the diversity of HMW-glutenin and LMW-glutenin in Iranian Durum wheat collection, 513 lines selected from landraces of 58 Iranian cities were used. We used SDS-PAGE procedure for fragmenting the glutenin and found 3 alleles in GLU-A1 and 10 alleles in GLU-B1 Loci. The LMW-glutenin sub units and well scored by SDS-PAGE and confirmed by I - gliadines. We found that 85% of the lines had LMW-2 Genetic Identity calculated by allelic frequency in each city and the data from the cities and geographical regions were clustered in 4 groups by using cluster analysis. This study showed that the geographical regions diversity is followed with genetic variation. Also to determine the relationship between HMW and LMW -glutenin alleles and pesta quality, we used SDS-sedimentation test on 100 lines that had all the different HMW-glutenin and LMW-glutenin alleles. Then by one-way analysis of variances and regression analysis we found that 1 and 2 * alleles from GLU-A1, 14 - 15 from GLU-B1 locus and LMW-2 had a positive effects on SDS-sedimentation test values.