

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ



دانشگاه‌شاهزاده

مدیریت تحصیلات تکمیلی

دانشکده کشاورزی

گروه اصلاح نباتات و بیوتکنولوژی

پایان‌نامه جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد در رشته بیوتکنولوژی گیاهی

بررسی تنوع ژنتیکی ارقام گندم سیستان بر اساس کیفیت نانوایی با استفاده از نشانگر STS

استادان راهنما:

دکتر محمود سلوکی

دکتر مسیح فروتن

استاد مشاور:

دکتر براطعلی سیاه سر

تهییه و تدوین:

یعقوب شیری

تقدیم به:

دکتر احمد احمدیان؛

که دوستی حقیقی و معلمی مهربان است.

تقدیم به:

شهدای گرانقدر عرصه علم و دانش؛

"شهیدان علیمحمدی، شهریاری، رضایی نژاد، تهرانی مقدم و احمدی روشن"

"و خانواده های گرانقدر آنان"

که با تلاش علمی شبانه روزی خود به ملت ایران "عزت" و با شهادت خود به جامعه علمی و دانشگاهی ایران "آبرو" بخشیدند و با دو بال "علم" و "ایمان" به اعلیٰ علیین پیوستند.

و تقدیم به:

خانواده مهربان؛

که در طول سال های تحصیل بلکه در لحظه زندگی، همواره یاور و یارم بوده اند و خاک قدمشان بوسه گاه لبها و سرمه چشم های من است.

مکمل و مقدارانی

پاس بی نهایت خدای را که دیای بی نتمای بخش است و بال فصل، برگانات گشوده و ملایم لطف برینگان گستره و باز است خود، مرآ زینت ایمان آراسته و دخیر لطف مثل داده است. چونه شکر او را کویم که منت را بر من تمام کرده و از سر محبت خود، مراد زمرة جوینگان علم و دانش قرار داده است.

تام مبارکت من در طول تحصیل، ندوست یازیدن به درجای از دانش، بلکه فراسوی آن تند در نزد استادانی بوده است که خود دیای از معرفت بودند و سم من پرتوی از تشبع معرفت ایشان برآندیشه بوده است. درین حکم، بر سرم ادب خود االمزم می دانم که با تواضع تام و از صیم قب شکر و پاس خالصان خود را از استادان راهنمای گرفتدم جاب آقای دکتر محمود سلوکی و جاب آقای دکتر مجید فروتن عرضه دارم، پچشین از استاد مشاور عزیز و مربانم جاب آقای دکتر براعلی سیاه سرکرد در طول این مسیر، زحافت بی شایان متحمل گشت و با برگاری مرآهای فرموده. بی شک نجام مرال مختلف این پیمان نامه بدون حیات و پیشانی ایشان امکان پذیر نبود. مدیون لطف و بزرگواری ایشان هستم و از افتخار ساکرده دمحضر ایشان به خود می بالم.

از کارشناس پژوهشکده زیست فناوری سرکار خانم مهندس حمیده خواجه و پچشین دوستان عزیز سرکار خانم مهندس نیرو خرسوی، سرکار خانم مهندس سیده خوان روز سرکار خانم مهندس سیده حمیده و سرکار خانم مهندس بدره پیری و خانواده محترمان برای گفای هایی بی دریشان ساکن کارم.

از دوستان عزیز جاب آقای مهندس یثم رئیسی عزیزی، جاب آقای مهندس احسان محربانی نژاد و پچشین دوست عزیز جاب آقای مهندس ابراهیم قریبی که در مرال مختلف این تحقیق یاری رسان بند بودند کمال پاس و مقدارانی را دارم.

بر خود لازم میدانم مرتب قدرانی و پاس خود را از دوست و برادر عزیز جاب آقای مهندس جبار صیی زاده برای تام خوبیهاش ابراز دارم و امیدوارم خداوند بیشه یارو یاورش باشد.

از سروران بزرگوار جاب آقای دکترا میراحمدی آخوندی، جاب آقای دکتر ابوالفضل توسلی، جاب آقای دکتر جعفر زارع، جاب آقای دکتر حمیدرضا محمدی، جاب آقای دکتروید محمدی، جاب آقای دکتر محمدی پیمانیان، جاب آقای دکتر یاسرا عالیان و جاب آقای دکتر حلی پور، پچشین جاب آقای مهندس جلال جایان برای تام زحمت پایم حلایت طلبیه و امیدوارم در تمام مرال نزدیکی موفق و موند باشد.

دیمان زیباترین پاس هارا تک تک اعضاي خانواده ام که دعای خیرشان بمواره حلال مشکلاتم بوده و در فرازو نشیب این مسیر، بواره مایه و پیشانم بوده و کوتایی باو تصریح ام را بارداری نمایده کرفته ام، تقدیم می دارم و از بهمنی، مربانی و صوری شان بی نهایت ساکن کارم.

چکیده

ارزش نانوایی صفت پیچیده‌ای بوده و فاکتورهایی از جمله کمیت و کیفیت پروتئین گلوتن در آن دخیل است. گلوتنین‌های دانه گندم را می‌توان از نظر وزن مولکولی به دو گروه گلوتنین با وزن مولکولی بالا و گلوتنین با وزن مولکولی پایین تقسیم‌بندی نمود که زیر واحد سنگین تاثیر بیشتری در کیفیت نانوایی دارد. به منظور بررسی تنوع ژنتیکی ژن Glu-1 (گلوتنین زیر واحد سنگین) تعداد ۱۰۰ رقم گندم مورد کشت در ایران شامل ارقام وارداتی و بومی تهیه و با استفاده از روش STS-PCR مورد بررسی قرار گرفت. بذر ارقام مورد مطالعه در گلدان کشت شده و برگ گیاهان ۱۴ روزه برای استخراج DNA مورد استفاده قرار گرفتند. چهار جفت آغازگر اختصاصی بر اساس مکان‌های ژنی Glu-A1، Glu-B1 و Glu-D1 برای انجام واکنش‌های زنجیره‌ای پلیمراز استفاده شد. چندشکلی‌های مشاهده شده با استفاده از روش‌های چند متغیره تجزیه شدند. در تجزیه‌ی مؤلفه‌های اصلی، سه مؤلفه اول ۶۱/۴۱ درصد تغییرات را توجیه کردند. تجزیه خوش‌های به روش UPGMA انجام شد و در ضریب تشابه ۶۳/۰ بر اساس روش جاکارد، ارقام به دوازده گروه اصلی تفکیک شدند. نتایج این تحقیق نشان داد که بین ارقام مورد کشت در ایران، در جایگاه ژنی Glu-1 تنوع قابل توجهی وجود دارد. همچنین مشاهده شد بین منطقه مورد کشت و شباهت ژنتیکی ارقام رابطه وجود دارد.

واژه‌های کلیدی: فاصله ژنتیکی، گلوتنین، کیفیت نانوایی، چندشکلی STS

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
فصل اول: مقدمه	۱
۱- کلیات و اهداف	۲
۵- فصل دوم: مروری بر تحقیقات انجام شده	۵
۶- ۱- کلیات	۶
۶- ۲- ۱- ۱- گیاهشناسی گندم	۶
۷- ۲- ۱- ۲- خاستگاه و ژنتیک گندم	۷
۱۰- ۲- ۱- ۳- پروتئین‌های دانه گندم	۱۰
۱۱- ۲- ۱- ۳- ۱- گلوتن	۱۱
۱۳- ۲- ۱- ۳- ۲- آلبومین‌ها و گلوبولین‌ها	۱۳
۱۴- ۲- ۱- ۳- ۳- گلیادین‌ها	۱۴
۱۵- ۲- ۱- ۳- ۴- گلوتنین‌ها	۱۵
۱۸- ۲- ۱- ۴- ژنتیک گلوتنین‌ها	۱۸
۲۱- ۲- ۲- تنوع ژنتیکی و ضرورت شناخت آن	۲۱
۲۱- ۲- ۲- روش‌های ارزیابی تنوع ژنتیکی	۲۱
۲۲- ۲- ۲- ۱- ۱- نشانگرهای مورفوژیک	۲۲
۲۲- ۲- ۲- ۱- ۲- نشانگرهای مولکولی	۲۲
۲۳- ۲- ۲- ۱- ۴- نشانگرهای DNA و RNA	۲۳
۲۴- ۲- ۲- ۱- ۵- خصوصیات مناسب یک نشانگر مولکولی	۲۴
۲۵- ۲- ۲- ۲- مبانی نشانگرهای مبتنی بر نقاط نشانمند از ردیف (STS)	۲۵
۲۵- ۲- ۲- ۲- ۱- تفاوت طول قطعه‌های قابل تکثیر یا ALP	۲۵
۲۶- ۲- ۲- ۲- ۲- مزایا و معایب ALP	۲۶
۲۶- ۲- ۲- ۲- ۳- تفاوت طول قطعه‌های حاصل از هضم فراورده‌های واکنش زنجبرهای پلیمراز یا PBR	۲۶

۲۷ مزايا و معایب PBR -۴-۲-۲-۲
۲۸ واکنش زنجیرهای پلیمراز (PCR) -۳-۲-۲-۲
۲۹ اجزاء مورد نیاز برای انجام واکنش زنجیرهای پلیمراز -۱-۳-۲-۲-۲
۳۲ بهینه‌سازی واکنش زنجیرهای پلیمراز -۲-۲-۳-۲-۲
۳۴ مروری بر تحقیقات انجام شده -۳-۲-۲-۳
۳۸ فصل سوم: مواد و روش‌ها
۳۸ ۱-۳-۲- مواد گیاهی
۳۸ ۱-۱-۳- استخراج DNA
۴۱ ۲-۳- تعیین کمیت و کیفیت DNA
۴۲ ۳-۳- آغازگرهای مورد استفاده
۴۳ ۴-۳- واکنش زنجیرهای پلیمراز
۴۳ ۱-۴-۳- آزمایش‌های انجام شده جهت بهینه‌سازی شرایط واکنش زنجیرهای پلیمراز
۴۴ ۲-۴-۳- چرخه‌های حرارتی PCR
۴۵ ۱-۷-۳- ساخت ژل آگارز
۴۵ ۸-۳- هضم آنزیمی
۴۶ ۱-۱۰-۳- تجزیه و تحلیل داده‌ها
۴۶ ۱-۱۰-۳- ضریب کوفنتیک
۴۷ ۱-۱۰-۳- تجزیه خوش‌های
۴۷ ۲-۱۰-۳- تجزیه به مؤلفه‌های اصلی
۴۹ فصل چهارم: نتایج و بحث
۴۹ ۱-۴- نتایج حاصل از استخراج DNA
۵۰ ۲-۴- نتایج بررسی تنوع ژنتیکی
۵۰ ۱-۲-۴- جفت آغازگر P1,P2
۵۱ ۱-۱-۴- هضم آنزیمی
۵۲ ۲-۴-۴- حفت آغازگر P3,P4

۵۵ جفت آغازگر P5,P6 ۴-۲-۳
۵۶ جفت آغازگر P7,P8 ۴-۲-۴
۵۷ تجزیه و تحلیل آماری ۴-۳
۵۸ تجزیه به مؤلفه‌های اصلی ۴-۳-۱
۶۲ تجزیه خوش‌های ۴-۳-۲
۶۴ شرح گروه‌ها و زیرگروه‌های نمودار تجزیه‌ی خوش‌های ۴-۳-۲-۱
۷۰ نتیجه گیری کلی ۴-۴
۷۱ پیشنهادات ۴-۵
۷۱ فهرست منابع

فهرست جداول

عنوان	صفحة
جدول ۱-۲ فهرست آلل‌های کنترل کننده HMW (Payne and Lawrence, 1983)	۱۷
جدول ۲-۲ زن‌های کنترل کننده گلیادین‌ها و گلوتنین‌ها در گندم هگزاپلوئید	۲۰
جدول ۳-۱. اسامی ارقام مورد بررسی	۴۰
جدول ۳-۲. مواد تشکیل دهنده ۱۰۰۰ میلی‌لیتر بافر استخراج	۴۰
جدول ۳-۳. مواد تشکیل دهنده یک لیتر بافر (TAE)	۴۲
جدول ۳-۴. نام، توالی و ویژگی آغازگرهای مورد استفاده. آلل‌های مورد مطالعه در فصل دوم ص ۲۰ شرح داده شده	۴۲
جدول ۳-۵. غلظت مواد استفاده شده در PCR	۴۳
جدول ۳-۶. چرخه‌های حرارتی PCR برای نمونه‌های گندم مطالعه شده. مرحله و اسرشت اولیه و گسترش نهایی برای تمام نمونه‌ها یکسان بوده است (به متن مراجعه شود)	۴۴
جدول ۳-۵. غلظت مواد استفاده شده در هضم آنزیمی	۴۶
جدول ۴-۱ مقادیر ویژه، نسبت واریانس توجیه شده توسط هر مؤلفه و واریانس تجمعی حاصل از تجزیه به مؤلفه‌ای اصلی	۵۸

فهرست اشکال

عنوان	صفحة
شکل ۲-۲ موقعیت‌های مکان ژنهای کنترل کننده پروتئین‌های ذخیره‌ای گندم (Payne and Lawrence, 1983).	۱۸
شکل ۴-۱ ژل الکتروفورز استخراج DNA تعدادی از ژنتیپ‌های گندم نان (شماره گذاری‌ها بر اساس جدول ۱)	۴۹
شکل ۴-۲ ژل الکتروفورز تعدادی از ژنتیپ‌های گندم نان برای آغازگرهای P1,P2	۵۱
شکل ۴-۳ جایگاه برش آنزیم Hind-III در توالی محصول PCR آغازگرهای P1,P2	۵۲
شکل ۴-۴ ژل الکتروفورز تعدادی از ژنتیپ‌های گندم نان برای آغازگرهای P3,P4	۵۴
شکل ۴-۵ ژل الکتروفورز تعدادی از ژنتیپ‌های گندم نان برای آغازگرهای P5,P6	۵۶
شکل ۴-۶ ژل الکتروفورز تعدادی از ژنتیپ‌های گندم نان برای آغازگرهای P7,P8	۵۷
شکل ۴-۷ نمایش دو بعدی بر اساس مؤلفه‌های اول (محور افقی) و دوم (عمودی)، تجزیه به مؤلفه‌های اصلی (شماره ارقام براساس جدول ۱-۳) انجام شده است.	۵۹
شکل ۴-۸ نمایش دو بعدی ارقام گندم بر اساس مؤلفه‌های اول (محور افقی) و سوم (عمودی)، تجزیه به مؤلفه‌های اصلی (شماره ارقام براساس جدول ۱-۳)	۶۱
شکل ۴-۹ گروه بندی ارقام گندم براساس مؤلفه‌های اول دوم و سوم در نمودار سه بعدی	۶۱
شکل ۴-۱۰ نمودار خوش‌های شماره ۱ تعداد ۳۳ رقم گندم بر مبنای روش دسته بندی UPGMA براساس ضریب تشابه جاکارد	۶۲
شکل ۴-۱۱ نمودار خوش‌های شماره ۲ تعداد ۳۳ رقم گندم بر مبنای روش دسته بندی UPGMA براساس ضریب تشابه جاکارد	۶۳
شکل ۴-۱۲ نمودار خوش‌های شماره ۳ تعداد ۳۳ رقم گندم بر مبنای روش دسته بندی UPGMA براساس ضریب تشابه جاکارد	۶۴

فصل اول

مقدمة



۱-۱- کلیات و اهداف

گندم (*Triticum aestivum*), از سازگارترین گونه‌های غلات است و به دلیل دارا بودن ویژگی‌های ژنتیکی متفاوت، انعطاف‌پذیری فنوتیپ‌ها و ژنوتیپ‌ها و داشتن ارقام مختلف در تمام دنیا کشت می‌شود. بر اساس آمار سازمان جهانی FAO، ۶۰ درصد مزارع جهان به کشت غلات اختصاص داده شده است. گندم با ۶۵۰ میلیون تن تولید سالانه رتبه چهارم را در میان محصولات کشاورزی در دنیا به خود اختصاص داده است. در بین محصولات کشاورزی تولیدی در ایران، گندم با ۱۵ میلیون تن تولید سالانه رتبه نخست را دارا می‌باشد. ایران با این میزان تولید سالانه در رتبه دوازدهم جهان قرار می‌گیرد.

در فرایند تولید نان، کیفیت مطلوب از اهمیت زیادی برخوردار است. بنابراین برآوردهای کیفیت نانوایی گندم اهمیت بالایی دارد. ارقام گندم، شرایط اقلیمی و بعضی شرایط در حین کشت روی ویژگی‌های کیفیت گندم تأثیرگذار هستند. ارزش نانوایی صفت پیچیده‌ای بوده و فاکتورهایی از جمله کمیت و کیفیت پروتئین گلوتن در آن دخیل است. به دلیل داشتن بافت همبندی گلوتن گندم، خاصیت نانوایی آن دارای ارزش بسیار بالایی است. کیفیت گلوتن گندم بستگی به ژنوتیپ ارقام گندم دارد (نورمحمدی و همکاران، ۱۳۷۷).

کیفیت نهایی نان معمولاً از طریق آزمایش استاندارد پخت نان تعیین می‌شود که به وقت و هزینه نسبتاً زیادی نیاز دارد، ولی از آزمایشات و اندازه‌گیری‌های مختلفی بعنوان شاخص پیش‌بینی ارزش نانوایی گندم استفاده می‌شود که نسبتاً سریع و کم‌هزینه است. حدود نیم قرن است که رابطه مستقیم حجم نان با میزان پروتئین در هر رقم معلوم و ضریب همبستگی این دو صفت تعیین شده است (نورمحمدی و همکاران، ۱۳۷۷). اما مقایسه این خطوط همبستگی نشان می‌دهد که ارقام مختلف گندم با مقادیر ثابت پروتئین با هم تفاوت معنی‌داری از نظر ارزش نانوایی دارا می‌باشند. روش‌های رایج در ارزش نانوایی اکثرًا

تحت تأثیر عوامل محیطی تغییرات زیادی نشان می‌دهند، بطوری که ممکن است رقم واحدی طی سال‌های مختلف و یا در مناطق متفاوت با مختصر تغییری در شرایط تولید به نحو متفاوتی ارزیابی شود. گلوتنین‌های دانه گندم را می‌توان از نظر وزن مولکولی به دو گروه گلوتنین با وزن مولکولی بالا و گلوتنین با وزن مولکولی پایین تقسیم‌بندی نمود. بر طبق آزمایشات انجام گرفته، مشخص شده‌است که میزان کیفیت نانوایی تحت کنترل گلوتنین با وزن مولکولی بالا می‌باشد و گلوتنین با وزن مولکولی پایین تأثیر چندانی ندارند (گرامی، ۱۳۷۲).

برای مطالعه مولکولی ارزش نانوایی می‌توان از نشانگرهای پروتئینی استفاده کرد. این نشانگرهای تغییرات را در سطح توالی و بیان ژن بصورت نشانگرهای همباز نشان می‌دهند. این نشانگرهای محدود هستند و تحت تأثیرتغییرات پس از ترجمه می‌باشند. پیشرفت‌های فراوانی در زمینه زیست‌شناسی مولکولی و بیوتکنولوژی صورت گرفته است و ابزارهای قدرتمندی را برای پژوهش‌های ژنتیکی تفصیلی گیاهان عالی از جمله گیاهان زراعی فراهم کرده‌اند. شاید اساسی‌ترین و مفیدترین این ابزارها نشانگرهای DNA باشند که همان تفاوت‌های قابل ثبت ردیف‌های بازی DNA موجود بین دو یا چند نمونه می‌باشند. نشانگرهای مولکولی به وفور در هر موجود زنده‌ای مورد استفاده قرار می‌گیرند. اگرچه پتانسیل‌های نشانگرهای مولکولی برای اصلاح کنندگان از حدود ۷۵ سال پیش شناخته شده‌اند، ولی کاربرد آنها تا حدود ۳۰ سال پیش به دلیل نبود نشانگرهای مناسب، بسیار محدود بود. گسترش نشانگرهای DNA موجب بکارگیری روش‌های بسیاری برای غلبه بر مشکلات اصلاحی و ژنتیکی موجودات شده است. در سال‌های گذشته، از نشانگرهای DNA برای مطالعات پایه‌ای و کاربردی انسان، حیوان و گیاه استفاده شده است. تاکنون تعداد زیادی از نشانگرهای DNA معرفی شده‌اند و در تجزیه‌های ژنتیکی موجودات مورد استفاده قرار گرفته‌اند، این نشانگرهای از نظر بسیاری از ویژگی‌ها مانند میزان چندشکلی، غالب یا همباز بودن، تعداد جایگاه‌های تفکیک شده در هر آزمایشگاه، توزیع در سطح کروموزوم، تکرارپذیری، نیاز یا عدم نیاز به توالی‌یابی DNA الگو و هزینه مورد نیاز متفاوت می‌باشند.

ابداع و معرفی واکنش زنجیره‌ای پلیمراز (PCR)^۱ نقش برجسته‌ای در توسعه و تکامل نشانگرهای DNA داشته است. PCR یک روش سریع تکثیر آزمایشگاهی قطعه یا قطعات مورد نظر DNA است (نقوی و همکاران، ۱۳۸۴). آگاهی دقیق از تنوع ژنتیکی مجموعه‌های ژنتیکی گیاهی ضمن حفظ ذخائر ژنتیکی گیاهی، قابلیت استفاده از آنها را در برنامه‌های اصلاحی تامین می‌کند. همچنین کسب اطلاع از فاصله ژنتیکی نسبی بین افراد و جمعیت‌ها و روابط خویشاوندی بین آنها، امکان سازماندهی ژرم پلاسم و تهیه جمعیت‌های مناسب برای ترسیم نقشه ژنتیکی و مکان یابی ژن‌ها را فراهم می‌سازد (Virk *et al*, 1995). نشانگرهای مولکولی برای شناسایی و انتخاب هیبریدها در مراحل ابتدایی و همچنین برآورده تنوع ژنتیکی آنها استفاده می‌شوند (Xiaomel *et al*, 2002).

ضعف کیفیت نانوایی یکی از مشکلات عمدی گندم‌های ایران می‌باشد. همه ساله بخش عظیمی از گندم تولیدی بواسطه ضایعات نان دور ریخته می‌شود. سهم مهمی از ایجاد ضایعات مربوط به پایین بودن کیفیت نانوایی گندم است. جهت تولید گندم‌هایی با کیفیت نانوایی بالا، نیازمند بررسی‌های ژنتیکی بر روی ژنوم گندم‌های زراعی می‌باشیم.

در این تحقیق، کیفیت نانوایی تعداد ۱۰۰ رقم گندم شامل ارقام تجاری مورد کشت در دشت سیستان و سایر نقاط با استفاده از نشانگرهای مولکولی مورد بررسی و تجزیه و تحلیل قرار گرفته‌اند. تلاش تحقیق حاضر در راستای شناسایی چند شکلی‌ها و تنوع موجود در توالی ژن گلوتنین زیر واحد سنگین در بین ارقام مورد مطالعه می‌باشد تا نتایج حاصل برای تولید رقمی که هم از لحاظ عملکرد و هم از لحاظ خواص نانوایی مطلوب باشد، بکار گرفته شوند. بدین ترتیب به رقم پرمحصول دارای ژن‌های کیفی خاصیت نانوایی دسترسی حاصل می‌گردد.

¹ Polymerase Chain Reaction

فصل دوم

بررسی مطالعات گذشته



۲- مروری بر تحقیقات انجام شده

۲-۱- کلیات

۲-۱-۱- گیاه‌شناسی گندم

گندم معمولی یا گندم نان (*Triticum aestivum L.*) گیاهی است تک لپه، خودگشن، روزبلند و یکساله. از نظر سطح پلولئیدی، گندم به سه گروه دیپلولئید ($2n=14$)، تترابلولئید ($2n=28$) و هگزابلولئید ($2n=42$) تقسیم‌بندی می‌شود. ساقه‌های گندم راست، استوانه‌ای و بندبند یا ماشورهای است. طویل‌ترین میانگره، بالاترین آنهاست که به سنبله ختم می‌شود. برگ‌های دوسویه بطور متناوب در دو ردیف ساقه قرار دارند. برگ‌ها فاقد دمبرگ و شامل زبانک و گوشوارک می‌باشند. پهنه‌ک برگ نواری شکل دارای رگبرگ‌های موازی و غلافی شکافدار می‌باشد. اهمیت برگ انتهایی ساقه گندم (برگ پرچم) که جوان‌تر از بقیه برگ‌ها می‌باشد و دیرتر از سایر برگ‌ها به وجود می‌آید، بسیار زیاد است و نقش مهمی در تأمین مواد فتوسنترزی برای دانه‌ها دارد. گل آذین گندم، سنبله است. محور اصلی از تعدادی گره و میانگره‌های کوتاه تشکیل شده است و سنبلچه‌ها در روی محور اصلی به وجود می‌آیند که هر یک دارای ۳-۵ گلچه می‌باشند. پس از تلقیح معمولا در هر سنبلچه سه گل بارور گردیده و به دانه تبدیل می‌شود. گندم گیاهی دوجنسی با گل‌های ناقص است. مادگی به کلاله دو شاخه پرمانند ختم می‌شود. تعداد پرچم‌ها اغلب سه عدد و به ندرت شش عدد و یا یک عدد می‌باشد (خدابنده، ۱۳۷۱).

دانه گندم مانند سایر غلات از نوع گندمه، خشک و ناشکوفا می‌باشد. وزن هزاردانه در انواع گوناگون گندم بین ۱۵-۵۲ گرم است (خدابنده، ۱۳۷۱). دانه رسیده گندم از نظر ساختمانی شامل قسمت‌های

فرابر (پریکارپ^۱، پوسته حقیقی بذر، لایه آلئورون، آندوسپرم^۲ و جنین است. اجزا شیمیایی دانه گندم را کربوهیدرات‌ها، پروتئین‌ها، چربی، ویتامین‌ها، آب و مواد معدنی تشکیل می‌دهند. شایع‌ترین کربوهیدرات‌که در دانه ذخیره می‌شود نشاسته است که ۶۳ درصد از ماده خشک دانه کامل گندم را شامل می‌شود. پروتئین‌ها منبع نیتروژن در بذر بوده که براساس خصوصیات حلالیت آنها به چهار گروه شامل: آلبومین^۳‌ها، گلوبولین^۴‌ها، پرولامین^۵‌ها و گلوتامین^۶‌ها تقسیم شده است. آلبومین‌ها و گلوبولین‌ها نقش متابولیکی و ساختمانی دارند و پرولامین‌ها و گلوتامین‌ها پروتئین‌های ذخیره‌ای به شمار می‌روند (خدابنده، ۱۳۷۱). گلیادین^۷ و گلوتنین^۸ اجزای تشکیل دهنده گلوتن^۹ هستند. پروتئین‌های دانه گندم از دو جهت می‌توانند دارای اهمیت باشند. اول از جهت اهمیت آنها در تغذیه انسان به خاطر تأمین اسیدآمینه‌های ضروری و دیگری اهمیت این پروتئین‌ها از نظر تکنولوژی تهیه نان است (خدابنده، ۱۳۷۱).

پروتئین‌های دانه غلات خصوصاً گندم، طی سال‌های زیادی، با هدف در ک ساختار آنها، کنترل سنتز و نقش آنها در کاربردهای دانه مبحث مهم بسیاری از تحقیقات بوده است.

۲-۱-۲- خاستگاه و ژنتیک گندم

گندم نان (*Triticum aestivum* L.) یک گیاه آلوهگزاپلوئید^{۱۰} (AABBDD) با ۴۲ کروموزوم است. کروموزوم‌های گندم در سه گروه هفت جفتی قرار گرفته‌اند که نسبت به یکدیگر همولوگ^{۱۱} هستند. گندم

¹Pericarp

²Endosperm

³Albumin

⁴Globulin

⁵Prolamin

⁶Glutamin

⁷Gliadin

⁸Glutenin

⁹Gluten

¹⁰Allohexaploid

¹¹Homoeologous

آلولوئیدی^۱ است که از تلاقی سه گونه دیپلوبloid^۲ دارای ژنوم A، B و D بوجود آمده است (Kimer and Sears, 1987).

دلایل لازم برای اینکه منشأ ژنوم A در گندم‌های تترابلوبloid و هگزاپلوبloid ($2n=2x=14=AA$) می‌باشد توسط Kihara (1919)، Melbon (1924) و Thompson (1927) و Nishiyama (1928) ارائه شده است (اهدایی، ۱۳۷۲). براساس شباهت‌های مورفولوژیکی و توزیع جغرافیایی، این احتمال وجود دارد که ژنوم A گندم‌های مختلف از *T.thaoudar* و یا از *T.aegilopides* بدست آمده باشد. مدارک باستان‌شناسی هم نشان می‌دهد که قدمت کشت گندم تترابلوبloid به قدمت گندم دیپلوبloid بوده است (اهدایی، ۱۳۷۲). بنابراین ژنوم A گندم تترابلوبloid باید به وسیله فرم وحشی دیپلوبloid ایجاد شده باشد. بعدها با استفاده از روش‌های مولکولی نتیجه گرفته شد که منشأ ژنوم A در *T.urartu* از *T.dicoccum* و *T.aestivum* و منشأ ژنوم A از *T.aegilopides* و *T.monococcum* می‌باشد (ارزانی، ۱۳۸۳).

مطالعات سیتوزنیکی^۳ Dvark و همکاران (۱۹۹۳) روی گونه‌های دهنده ژنوم A نشان داد که *T. zhukovskyi* دو جفت ژنوم A دارد. نتایج مطالعات روی تنوع و چندشکلی گیاهان در گندم‌های اینکورن^۴ زراعی و وحشی نیز دلالت بر این دارد که ژنوم A گندم‌های پلی‌بلوبloid از *T.urartu* بدست آمده است (ارزانی، ۱۳۸۳).

Sasanuma و همکاران (۱۹۹۶) با کمک چندین تکنیک RFLP و کلون Gustafson و Daud (۱۹۹۶) سازی مولکولی DNA به این نتیجه رسیدند که به احتمال قوی *T.speltoides* دهنده ژنوم B به گندم‌های تترابلوبloid و هگزاپلوبloid است ولی اظهار نظر قطعی را منوط به انجام مطالعات بیشتر دانسته‌اند. یک تئوری قوی این است که ژنوم B پس از ورود به گندم‌های تترا و هگزاپلوبloid در طول دوره تکاملی تغییر یافته

¹Allopolloid

²Diploid

³Cytogenetic

⁴Encorn

است و برخی نیز با در نظر گرفتن منشأ مرکب برای ژنوم B احتمال می‌دهند که این ژنوم از تلاقی دو یا چند آلوترابلوئید که دارای یک ژنوم مشترک بوده‌اند، بدست آمده باشد (Sasanuma *et al.*, 1996).

منشأ ژنوم D بطور غیر مستقیم کشف شد. هیبرید *Ae.cylindrica* ($2n=28$) با گندم هگزاپلوبloid است و الانت^۱ ($2n=42$) هفت جفت بی‌والانت^۱ تشکیل می‌دهد ولی با گندم تترابلوبloid جفت‌شدن نشان نمی‌دهد و یا جفت‌شدن خیلی کم است بنابراین به این نتیجه‌رسیدند که در گندم هگزاپلوبloid ژنومی وجود دارد که در گندم تترابلوبloid وجود ندارد. این در حالی بود که *Ae.cylindrica* نیز دارای این ژنوم بود. بعداً مشخص شد که ژنوم D در *Ae.cylindrica*، نظیر گندم نان، از *Ae.tauschii* آمده است. این مطلب با تهیه گندم هگزاپلوبloid مصنوعی از *Ae.tauschii* و *T.dicoccoides* اثبات شد. از آنجایی که این گندمهای مصنوعی مشابه گندمهای اسپلتای امروزی (*T.spelta*) می‌باشند، زمانی عقیده بر این بود که منشأ گندمهای $6x$ از نوع اسپلتای امروزی را با تعدادی جهش منفرد ایجاد کرده است. مدارک باستان‌شناسی نشان می‌دهد که گندم زراعی $4x$ مانند گندمهای وحشی $4x$ قبل از به وجود آمدن هگزاپلوبloidها یا نظیر *T.speita* یا سایر گندمهای وحشی $6x$ وجود داشته‌اند (ارزانی، ۱۳۸۳). در یک مطالعه، منشأ مستقیم *Aegilops* و چهار گونه از *Aegilops* با استفاده از کلون DNA تکراری PASA مطالعه، منشأ مستقیم *T.aestivum* و *Ae.cylinrica* مورد آزمایش قرار گرفت. مطالعات بعدی نشان داد که ژنوم D گندم نان به ژنوم *Ae.tauschii* خیلی نزدیک‌تر است. مطالعات دیگری نیز نشان داد که ژنوم D موجود در *Ae.tauschii* و *Ae.cylindrica* می‌باشد (ارزانی، ۱۳۸۳). در مطالعات Keli و *Ae. ventricosa* در *Ae.cylindrica* مشابه ژنوم D تشابه زیادی با این نواحی در گندم نان نشان دادند (طاهر نژاد، ۱۳۸۵).

^۱Bivalent

۲-۱-۳- پروتئین‌های دانه گندم

از نظر ارزش غذایی، مواد پروتئینی مهم‌ترین بخش دانه گندم می‌باشد که ۲۰-۱۰ درصد وزن خشک دانه را تشکیل می‌دهد (Smith *et al.*, 1989). مقدار پروتئین دانه گندم به عوامل ژنتیکی (رقم) و محیطی، میزان نیتروژن خاک، طول روز و زمان رسیدن دانه بستگی دارد (نورمحمدی و همکاران، ۱۳۷۷). غنی-ترین بخش‌های دانه گندم از نظر مواد پروتئینی، بخش‌های بیرونی به ویژه لایه آلتورون، جنین و اسکوتلوم^۱ می‌باشد. هفتاد و دو درصد کل مواد پروتئینی در آندوسپرم، ۱۶ درصد در لایه آلتورون و ۸ درصد در جنین و اسکوتلوم ذخیره شده و در خود آندوسپرم نیز مقدار پروتئین از مرکز به طرف پیرامون افزایش می‌یابد (نورمحمدی و همکاران، ۱۳۷۷). به دلیل داشتن اسیدآمینه‌های ضروری ارزش بیولوژیکی پروتئین‌های جنین و آلتورون بیشتر از پروتئین‌های ذخیره‌ای است. اکثر پروتئین‌های گندم از نوع ذخیره‌ای است. این پروتئین‌ها که در زمان رسیدن دانه در آن تجمع می‌یابند، در فرایند جوانهزنی تحت تأثیر آنزیم‌های مختلف شکسته و به منبعی از نیتروژن برابرشد جنین تبدیل می‌گردند (Arus *et al.*, 1993).

از مدت‌ها پیش معلوم شده که پروتئین‌های آرد گندم نقش اساسی در تعیین کیفیت نان دارند. در این مورد هم مقدار پروتئین و هم نوع و کیفیت آن نقش اساسی دارد. آندوسپرم گندم دارای اندوخته بزرگی از پروتئین‌های ذخیره‌ای است. اصلی‌ترین پروتئین ذخیره‌ای یعنی گلوتن، شامل دو گروه از پرولا مین‌ها به نام‌های گلیادین و گلوتنین می‌باشد که یکی از پیچیده‌ترین پروتئین‌های طبیعی است (عبدالمیشانی و همکاران، ۱۳۷۷). گلوتن به دلیل اعطای خاصیت چسبندگی-کشسانی به خمیر که شرط اساسی در بهبود کیفیت نان است، بسیار مورد توجه می‌باشد. تفاوت‌های کیفی در ترکیبات و نسبت این اجزاء باعث تفاوت در ارزش نانوایی ارقام گندم می‌گردد (Bushuk *et al.*, 1996).

^۱Scutellum