

037

**PROPORÇÃO DE AMILOSE E AMILOPECTINA E SUA RELAÇÃO COM GRÂNULOS DE AMIDO EM TRIGO (*Triticum aestivum* L.).** Emerson Limberger, Sandra C. K. Milach, Mauro Teixeira, Luís Marcelo Tisian (Departamento de Plantas de Lavoura, Faculdade de Agronomia, UFRGS)

A principal forma de reserva de carboidratos pelos vegetais é o amido. Este é sintetizado através da ligação de resíduos de glicose em cadeia, na forma de amilose (ligações 1,4) e amilopectina (base estrutural na amilose com ramificações 1,6). A introdução de cada -glicosil-1-P à cadeia é feita em amiloplastídios e origina grânulos de amido que diminuem a pressão osmótica gerada devido à formação contínua de glicose na fotossíntese. O trabalho desenvolvido é o começo do estudo da herança genética da composição de amido em trigo pela determinação das quantidades de seus componentes em 40 genótipos do sul do Brasil cultivados em quatro ambientes. A quantificação da amilose e da amilopectina foi feita via leituras de absorvância do digerido da farinha integral em 605 e 530 nm, respectivamente. A análise dos grânulos foi feita pela determinação da área, pelo programa *SIGMA SCAN* a partir da digitalização de imagens obtidas de lâminas de microscópio. Existe pouca variabilidade para qualidade de amido expressa pela proporção entre amilose e amilopectina e esta não é influenciada pelo tamanho de grânulos de amido. Foi encontrada influência significativa do ambiente na quantidade total de amido no grão.