

枣种质资源数据采集表

1 基本信息			
全国统一编号(1)		种质圃编号(2)	
引种号(3)		采集号(4)	
种质名称(5)		种质外文名(6)	
科名(7)		属名(8)	
学名(9)		原产国(10)	
原产省(11)		原产地(12)	
海拔(13)	m	经度(14)	
纬度(15)		来源地(16)	
保存单位(17)		保存单位编号(18)	
系谱(19)		选育单位(20)	
育成年份(21)		选育方法(22)	
种质类型(23)	1: 野生资源 2: 地方品种 3: 选育品种 4: 品系 5: 遗传材料 6: 其他		
图像(24)		观测地点(25)	
2 形态特征和生物学特性			
树姿(26)	1: 直立 2: 半开张 3: 开张		
树形(27)	1: 圆头形 2: 圆锥形 3: 圆柱形 4: 偏斜形 5: 乱头形 6: 伞形 7: 半圆形		
树势(28)	3: 强 5: 中 7: 弱	主干皮裂状况(29)	1: 条状 2: 块状
枣头长度(30)	cm	枣头节间长度(31)	cm
枣头粗度(32)	cm		
枣头色泽(33)	1: 浅灰 2: 灰绿 3: 黄褐 4: 红褐 5: 灰褐 6: 紫褐		
枣头蜡层(34)	0: 无 2: 少 3: 多	二次枝长度(35)	cm
二次枝节数(36)	节	二次枝弯曲度(37)	1: 小 2: 中 3: 大
成枝率(38)	%	针刺状况(39)	0: 无 1: 不发达 2: 发达
枣吊长度(40)	cm	枣吊叶片数(41)	片
叶片面积(42)	cm ²	叶片颜色(43)	1: 浅绿 2: 绿 3: 深绿
叶片光泽(44)	1: 灰暗 2: 较光亮 3: 光亮		
叶片状态(45)	1: 合抱 2: 平展 3: 反卷		
叶片形状(46)	1: 椭圆形 2: 卵圆形 3: 卵状披针形		
叶尖形状(47)	1: 锐尖 2: 急尖 3: 钝尖 4: 尖凹		

叶基形状(48)	1: 圆形 2: 心形 3: 截形 4: 圆楔形 5: 偏斜形		
叶缘形状(49)	1: 锐锯齿 2: 钝齿	每花序花朵数(50)	朵
花径大小(51)	cm	雄蕊数(52)	枚
萼片色泽(53)	1: 乳白 2: 乳黄 3: 黄绿 4: 粉红		
始果年龄(54)	a	股吊率(55)	吊
吊果率(56)	%	自花结实率(57)	%
采前落果程度(58)	1: 重 2: 中 3: 轻	单株产量(59)	kg
大小年程度(60)	1: 重 2: 中 3: 轻	萌芽期(61)	
初花期(62)		盛花期(63)	
终花期(64)		果实白熟期(65)	
果实脆熟期(66)		果实完熟期(67)	
果实生长期(68)	d	落叶期(69)	
营养生长期(70)	d		
3 品质特性			
单果重(71)	g	果实纵径(72)	cm
果实横径(73)	cm	果实整齐度(74)	1: 整齐 2: 较整齐 3: 不整齐
果实形状(75)	1: 圆形 2: 扁圆形 3: 卵圆形 4: 长圆形 5: 倒卵圆形 6: 圆柱形 7: 圆锥形 8: 磨盘形(带缢痕) 9: 扁柱形 10: 茶壶形		
果肩形状(76)	1: 平 2: 凸	果顶形状(77)	1: 凹 2: 平 3: 尖
果实颜色(78)	1: 浅红 2: 红 3: 紫红 4: 赭红	果面光滑度(79)	1: 光滑 2: 粗糙 3: 有隆起
果皮厚度(80)	1: 薄 2: 中 3: 厚	果点大小(81)	1: 小 2: 中 3: 大
果点密度(82)	1: 疏 2: 中 3: 密	果柄长度(83)	cm
梗洼深度(84)	1: 浅 2: 中 3: 深	梗洼广度(85)	1: 狭 2: 中 3: 广
萼片状态(86)	1: 宿存 2: 残存 3: 脱落	柱头状态(87)	1: 宿存 2: 残存 3: 脱落
果实外观评价(88)	1: 极差 2: 差 3: 中 4: 好 5: 极好		
鲜枣核重(89)	g	核形(90)	1: 圆形 2: 椭圆形 3: 纺锤形 4: 倒纺锤形
核壳有无(91)	0: 无核 2: 残核 3: 有核		
种仁饱满程度(92)	0: 无 1: 瘪 2: 不饱满 3: 饱满		
含仁率(93)	%	果肉颜色(94)	1: 白 2: 浅绿 3: 绿
果肉质度(95)	1: 疏松 2: 酥脆 3: 较致密 4: 致密		
果肉粗细(96)	1: 细 2: 中 3: 粗	果肉汁液(97)	1: 少 2: 中 3: 多
果实风味(98)	1: 酸 2: 甜酸 3: 酸甜 4: 甜 5: 极甜		
果实异味(99)	0: 无 1: 有		

口感综合评价(100)	1: 极差 2: 差 3: 中 4: 好 5: 极好		
鲜枣可溶性固形物含量(101)	%	鲜枣可溶性糖含量(102)	%
鲜枣可滴定酸含量(103)	%	鲜枣维生素C含量(104)	10^{-2}mg/g
鲜枣可食率(105)	%	干枣可溶性糖含量(106)	%
干枣可滴定酸含量(107)	%	干枣维生素C含量(108)	10^{-2}mg/g
制干率(109)	%	干枣可食率(110)	%
鲜枣耐贮性(111)	3: 不耐贮 5: 较耐贮 7: 耐贮		
4 抗逆性			
抗裂果性(112)	1: 极抗裂 3: 抗裂 5: 中等 7: 易裂 9: 极易裂		
耐旱性(113)	1: 强 3: 较强 5: 中等 7: 较弱 9: 弱		
5 抗病虫性			
枣疯病抗性(114)	1: 高抗 3: 抗病 5: 中抗 7: 感病 9: 高感		
缩果病抗性(115)	1: 高抗 3: 抗病 5: 中抗 7: 感病 9: 高感		
6 其他特征特性			
根孽萌发率(116)	%		
果实用途(117)	1: 鲜食 2: 制干 3: 鲜食制干兼用 4: 蜜枣		
花粉形态(118)			
核型(119)			
指纹图谱与分子标记(120)			
备注(121)			

填表人:

审核:

日期: