

품종을 육성하는데 필요한 기초자료를 얻기 위하여 세계 각국으로부터 도입한 품종 152 품종, 국내수집 재래종 48 품종, 계 200 품종을 공시하여 조형을 분류하고 조형에 따른 주요 특성과 수량과의 관계를 조사하였다.

19. 유채 제특성과 지방산간의 상관

(작물시험장 목포지장) 김일해, 김소연, 권병선, 문병탁
유채 성분육종의 중요성에 비추어 수량 구성요소와 종실중, 유분함량 및 지방산간의 상관을 구명하여 포장 상태 하에서 선발효율을 높이고져 양질 지방산이며 다수성 품종인 용당의 62 계통을 방사하여 각형질의 특성, 유분함량 및 종실중을 조사하여 지방산의 관계를 조사한 바 분지수와 종실중간에는 5%의 유의차로 정상관이었으며 수장과 함유율간에는 1%의 유의차로 고도의 정상관이었다. 또한 분지수와 양질 지방산인 OLE. 및 LIN. 산간에는 부의 상관이었고 지방산으로서 불량산인 EIC 및 ErU. 산간에는 정의 상관이었다. 수장과 1수협수는 양질 지방산인 OLE. LIN. 산간에는 정의 상관이었고 불량지방산인 EIC. 및 ErU. 산간에는 부의 상관이었으며 유분함량과 OLE 산에는 정의 상관, 불량지방산은 EIC. 산 및 ErU. 산간에는 부의 상관으로 나타나 양질 지방산 계통을 선발할 시는 수장이 길고 1수협수가 많으며 유분함량이 높은 계통을 선발해야 될 것으로 사료되었다.