

2. 소립종이 대체로 지방함량이 높은 경향이였다.
3. 지방산조성은 Oleic acid 와 Linoleic acid 가 각각 전 지방산중 40% 정도로 함량이 비슷하였으며 Palmitic acid 가 10% 내외였고 Stearic acid, Linolenic acid Eicosenoic acid 그리고 Erucic acid 순이었으며 각각 4 - 2% 정도였다.
4. 또한 땅콩의 함유율과 지방산 조성의 품종간 차이는 그 변이폭이 매우 크므로 고함유, 양질지방산 품종개발이 크게 기대된다.

12. 대두에서의 수량및 수량구성요소에 대한 적정 표본수 추정

(서울대학교 농과대학) 김정래[※], 이홍석

Harosoy 63, 수원 93 호, #11의 3개 대두 품종을 공시하여 60 cm × 10 cm의 3반복 난괴법으로 배치하고 시험구당 휴대 26주 휴간 27 휴의 총 702 주를 주별로 수확하여 basic unit 당 표본수를 증가하였을때 변이계수 감소의 변화정도가 가장 적어지는 점을 산출하여 종실중, 협수, 립수의 적정 표본수를 추정할 한 결과는 다음과 같다.

- 1) 1 휴대에서 basic unit 당 표본수를 증가함에 따라 변이계수 감소량의 변화정도가 가장 적어지는 표본수는 품종 및

수량구성요소에 따라 약간씩 차이가 있었으며 그 범위는 basic unit이 20 ~ 36 주일대 이었다.

- 2) 각 수량구성요소에서 표본수 증가에 따른 품종별 변이계수의 감소정도는 종실중에서는 맥후작 수원 93 호와 Hill이 가장 컸고 Harosoy 63이 가장 적었으며 협수에서도 립수와 같은 경향을 나타냈다.
- 3) 표본수증가에 따른 각 품종별 수량구성요소의 변이계수 감소 정도는 Harosoy 63에서는 립수에서 가장 컸고 종실중과 협수는 비슷하게 적었으며 단작 수원 93 호에서는 협수에서 가장 컸고 종실중, 립수가 비슷하게 가장 컸고 종실중에서는 적었다. 또한 Hill에서는 종실중에서 가장 컸고 립수, 협수가 비슷하게 적었다.