

407-2

양공 품질연구 現狀과 問題點 및 方向

作物試驗場

李 正日, 朴 憲 運, 方 鐵 英

Review of the studies on the quality in peanuts

Crop Experiment Station, RDA.

Lee, Jung Il, Park, Hee Woon, Bang, Jin Ki

양공은 기름과 蛋白質이 良質인 食品資源이며 獨特한 香味의 特徵으로 肉食用 片名 양공과 出리, 食用油, 製菓用 및 기타 加工食品으로 利用되고 있다. 이러한 特性과 關連한 品質研究는 收量增大에 우선하여 이루어져서 該 課題가 盛정된다. 양공의 品質에 關連한 形質은 脫殼 및 加工前段階의 作業과 關連한 脫殼 特性, 種更의 又少, 均一度, 成熟度등과 加工 및 食品營養과 關連한 기름 및 蛋白質의 含量과 脂肪酸 및 기타 上酸의 組成이 가장 重要視한 形質이며, 炭水化物, minerals, 水分, 그리고 食味와 連關한 種皮의 色素, texture, 香味物質 등이라 할 수 있다. 양공의 品質에 關한 研究는 기름과 蛋白質 含量, 脂肪酸 기타 上酸 組成에 關한 品種의 評価, 環境 및 栽培의 影響, 堅熟의 影響에 對한 比較的 研究를 遂行되어 왔으며 營養 및 利用面에서 脂肪酸과 기타 上酸의 特性과 加工 및 營養利用의 關係 등 기름의 貯藏安全性와 良質不飽和 脂肪酸의 組成, Tocopherol의 技能, 鱈누기 上酸의 評価에 關한 研究도 活潑한 便이다.

이와 關한 形質의 特性은 示明한 育種目標이 되고 있음에 因 生合成 過程에서 育성을 위한 基礎研究가 必需한 것으로 보이며, 今後 더욱 研究가 活潑해져야 할 處를 생각된다.

한편, 양공의 揮發性 芳香物質은 才更을 左右한 特性으로 加工技術과 關連한 分別定量的 研究가 必須的이나 該 物質이 200 餘種을 넘는 複雜性을 가지고 있어 芳香性 物質의 量과 質을 評価, 分析하는데 어려움이 많은 示野가 될 수 있다. 양공의 貯藏中에 發生한 Aflatoxins 는 양공의 利用을 크게 阻害한 重要 因으로 品質과 關連한 大 示野가 主要한 示野이며 收穫, 乾燥, 貯藏 方法을 示한 有毒物質의 發生抑制과 人爲的 除去方法에 對한 研究도 尙당히 進行되고 있다.

그러나 Aflatoxin의 示現源인 Aspergillus sp.에 對한 抵抗性 品種育성이 重要한 課題가 생각된다.