

304. 베어리種 일당배 전조시 腐敗防止에 관한 연구

1. 環境條件과 收穫時期의 영향

韓國人參煙草研究所 全州試驗場 裴成國

Studies on the Prevention of Barn Rotts during Burley Tobacco Curing.

1. Effect of the Harvesting Time and Environmental Conditions.

Jeonju Exp. Stn., KG&TRI

Bae, Seong Kook

베어리種 일당배는 자연환경조건에서 건조하기 때문에 雨期가 계속될 때는 腐敗葉이 발생한다. 腐敗葉은 건조초기와 후기에 주로 발생되며 건조후기에는 品質이 저하되거나 건조초기에는 品質低下는 물론 질량도 크게 감소를 가져온다. 따라서 본 연구에서는 건조초기의 腐敗葉 발생원인을 밝혀서 腐敗葉防止의 기초자료를 얻으자 한다.

材料 및 方法: Burley 21과 KB101을 공시하여 雨中에 수확한 후 건조 온도를 25, 30, 35°C의 습도를 82, 92, 100%로 이를 조합처리하였다. 또한 수확시의 葉中水分條件에 따른 부패증발생을 밝히기 위하여 수확시기를 雨中에, 葉面에 물기가 있을 때, 葉面이 마른 상태로 구분하여 동시에 수확하였고 비닐하우스 내에서 장마가 계속될 때 건조하였다. 처리시 脱水經過와 온습도를 조사하였고, 처리 4월 후에는 부패정도를 조사하였다.

實驗結果 및 考察: 온도에 따른 부폐증발생은 그림 2에서와 같이 베어리종 21 품종 공히 30°C에서 최대가 되었고, 이 보다 온도를 높힐수록 크게 감소되었다. 또한 30°C 이하로 낮추어도 감소하는 경향이었으나 그 정도는 크지 않았다. 습도의 영향은 그림 3에서와 같이 습도를 높힐수록 부폐증은 현저하게 증가하여 $r = 0.999^{***}$ 로高度의 正相關係를 보였다. 品種 간에는 온습도의 영향에 따라 어느 처리에서나 Br. 21 보다는 KB101에서 부폐증이 다소 적게 발생되어 품종 간의 差異가 인정되었다. 부폐증발생은 주로 앞을 엮은 部位와 수확할 때 철단 部位에서 주로 발생되어서 상처부위의 정도에 따라 크게 영향을 미쳤다(표 1). 이러한 부폐증발생은 수확시기에 따라 큰 差異를 가져오는데, 雨中에 수확, 물에 젖은 원을 수확, 葉中水分含量이 낮은 원을 각각 수확하여 강우가 계속될 때 건조하였을 경우 그리고에서와 같이 葉中水分이 낮은 원은 어느 條件에서도 부폐하지 않아서 특히 腐敗葉發生은 葉中水分에 의해 크게 영향이 미치는 것으로 보였다. 당배재배는 비닐을 일침하기 때문에 강우후 당배원 중의 수분이동은 그림 1과 같이 降雨 1日後가 최대가 되고 3일 정도 지나서야 경상적인 수분을 유지하였다. 따라서 수확은 降雨 3일後에 실시하는 것이 바람직하였다. 이와 같이 부폐증발생은 환경조건의 영향이 크지만 수확시의 濕潤수분 함량에 따른 차이도 크게 작용하였다.

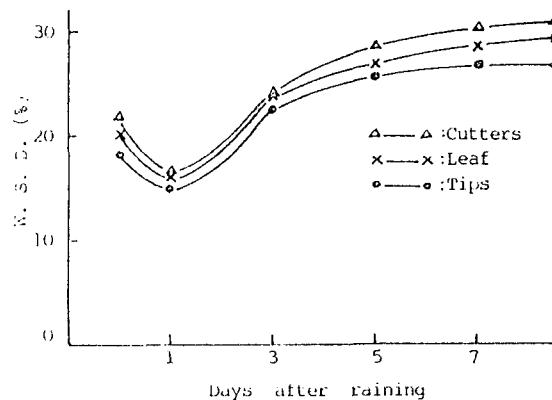


Fig. 1: Changes of water saturation deficit of leaves according to days after raining.

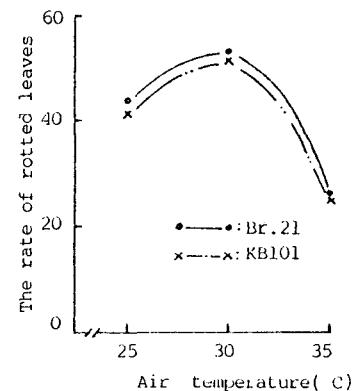


Fig. 2: Changes of the rate of rotted leaves on the temperature conditions in two varieties.

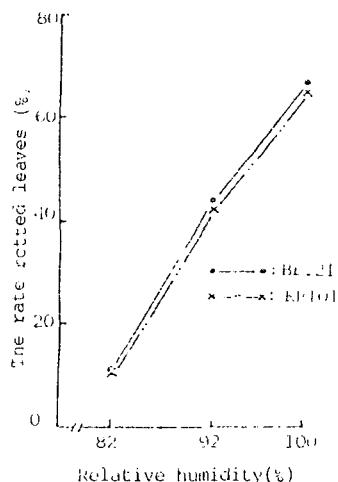


Fig. 3: Changes of the rate of rotted leaves on RH conditions in the two varieties.

Table 1. Effects of temperature and relative humidity on occurrence of barn rots in different positions of leaf.

Temp.	RH	Positions of leaf		Surface	% of normal leaves	% of rotted leaves
		Cutting portion	Knitting portion			
25 °C	82 ± 2 %	43.5	50.0	10.0	48.1	20.0
	92 ± 2 %	87.2	95.0	31.4	0	44.7
	100 %	86.7	97.3	35.1	0	68.0
	82 ± 2 %	21.4	25.3	3.9	74.3	10.9
	92 ± 2 %	85.7	97.2	39.3	0	67.4
	100 %	88.1	94.5	34.4	0	81.9
35 °C	82 ± 2 %	2.7	5.6	0	93.7	1.4
	92 ± 2 %	39.2	49.9	13.5	47.2	24.4
	100 %	77.6	94.4	24.0	0	53.2

Table 2: The rate of rotted leaves by the difference of harvesting time.

Hanging spaces	(Non-ventilation)					
	15		20		30	
Varieties	Br.21	KB101	Br.21	KB101	Br.21	KB101
Harvesting during raining	45.1	33.2	33.9	25.8	21.6	17.5
Harvesting the wetted leaves	26.7	22.2	18.3	16.8	11.6	7.4
Harvesting the dry leaves	--	--	--	--	--	--