

A3

오디 생산에 적합한 빵 품종선발

성규병, 남학우, 김현복, 이해경

농업과학기술원 잠사곤충부

지금까지 오디는 양잠산업의 부산물 정도로 인식되어 왔으나, 오디에는 유용한 성분 이 많이 포함되어 있는 것이 밝혀지고 있어, 최근 기능성 구멍 및 이를 소재로 한 제품개발에 관한 연구가 활발히 전개되고 있으며, 외국에서는 일부 제품이 상품화되어 판매되고 있다.

우리 잠사곤충부에서는 누에의 사료생산용으로만 이용되어오던 뽕나무를 오디를 생산하는 과수화하기 위한 정지·전정법 연구를 시작하였다.

뽕나무의 과수화를 위해서는 수형을 만들기 위한 정지법, 재배법 개발등이 필요하나 먼저 생산성이 높고 우량 오디를 결실하는 품종이 필요하다.

그러나 새로운 품종의 육성에는 짧지 않은 긴 세월이 필요하므로 기존의 유전자원중에서 적당한 유전자원을 선발하여 이용하는 것이 효율적이다.

우리 부에서는 뽕나무 유전자원으로서 615품종·계통을 보존하고 있으며, 이들 계통중에서 2000년 103품종·계통, 2001년 111 품종·계통의 결실 오디의 과중과 당도를 조사하여 오디생산에 적합한 품종을 선발하였다.

2000년에 7품종·계통, 2001년 6품종·계통이 오디 생산에 유망한 것으로 선발하였으며, 선발된 품종은 아래와 같다.

1. 당도가 약간 낮지만 오디가 크고 많이 열려 가공용으로 적합한 품종 : 대성뽕(휘카스4X), 대봉뽕(사원뽕 22호), 신광뽕, 태전조생, 휘카스, 국상20호, 목상, 장소상
2. 당도가 높고 수량도 높아 과실로 먹기에 적합한 품종 : 접상, 환십조생, 노상실생, 진화상
3. 오디가 흰색이면서 달고 수량도 높은 품종 : 환금