

A4

대성뽕, 대봉뽕, 대옥뽕 및 신광뽕의 주요 특성

성규병, 박광준, 남학우, 김현복

농업과학기술원 잠사곤충부

Silk의 생산과 이용을 목적으로 하는 본래의 잠사업이 사양화되면서, 1990년 대 이후 양잠산물의 기능성 활용에 관한 연구가 활발히 전개되어왔다.

그 중 뽕나무의 경우 오디의 기능성이 관심을 끌고 있으며, 이를 이용한 식품이 일부 상품화되어 판매되고 있다. 그러나 이제까지 오디에 관한 연구는 양잠의 부산물 이용측면에서 품종별 오디의 수량조사, 오디의 성분, 색소 및 가공식품류에 관한 연구위주로 산발적으로 수행되어 왔으며, 품종개발에 대한 연구는 등한히 하여왔으나 최근 새로 육성한 품종의 특성에 대하여 아래와 같이 보고한다.

오디생산용 뽕품종으로 대성뽕, 대봉뽕 및 대옥뽕을 육성하였으며 대성뽕은 대도상, 대봉뽕은 휘카스, 대옥뽕은 청일뽕의 생장점에 콜히친을 처리하여 유도한 4배체로 염색체수가 $2n=56$ 이며, 기존의 장려품종중에서 선발한 신광뽕은 $2n=42$ 인 3배체이다.

오디의 종자형성률은 대성뽕, 대봉뽕 및 대옥뽕은 58% 이상이었으며 신광뽕은 6.7%로 매우 낮았다.

오디의 과중은 대성뽕이 4.05g, 대옥뽕이 3.38g, 대봉뽕이 2.99g으로 대과형이고 신광뽕은 2.28g으로 중과형이다.

오디과즙의 당도는 신광뽕은 14.8%, 대옥뽕은 13.7%, 대봉뽕이 13.1%, 대성뽕은 12.7%이며 당산비는 모든 품종이 21이상이다.

오디의 숙기는 신광뽕은 조숙계, 대봉뽕, 대옥뽕은 중숙계이며 대성뽕은 만숙계이다.

오디의 수량성은 대봉뽕은 다수성이고 대성뽕과 신광뽕은 비교적 높은 편이며, 대옥뽕은 보통수준이다.

내한성은 신광뽕, 대옥뽕, 대봉뽕은 보통이고 대성뽕은 다소 약하다.