

되었다. 최근에는 자연적인 항암제로써 잠재성을 갖고 있다고 보고하고 있다.

이번 연구에서 onion을 4부위 (skin, outward, middle, core)로 분리 후 각각의 부위별 quercetin의 함량을 비교분석 하였다. 각각의 부위는 동결건조 후 HPLC를 사용하여 374 nm에서 C₁₈ coloum을 가지고 분석하였다. 그 결과 각각부위별 quercetin의 함량은 skin, outward, middle, core에서 8.41 mg/g, 1.34 mg/g, 0.47 mg/g, 0.18 mg/g로 측정되었다. 결국 중심에서 밖으로 갈수록 quercetin의 함량이 증가하는 것이 판명되었으며 특히, skin에서 quercetin의 함량은 가식부위와 비교하였을 때 가장 높은 것으로 나타났다.

[P-17]

국내외 벼 수확후 관리 현황조사

손중록, 김재현, 이정일, 박정화
농촌진흥청. 작물시험장

고품질 쌀 생산을 위하여 우리나라의 농가 및 미곡종합처리장의 벼 수확후 품질관리 현황 실태를 조사하여 일본, 미국, 중국 등의 현황과 비교하였다. 중국의 경우 벼 수확은 대부분 인력에 의존하고 있으며, 일본은 산물형 콤바인 그리고 미국은 대형산물 콤바인에 의한 적기수확을 하고 있다. 우리나라의 경우에는 콤바인이 부족하고 벼 수확시기는 콤바인 운영자의 일정에 따라 결정되고 있으며 습논, 소면적 재배 논은 수확이 늦어져 적기 수확이 못되고 있는 실정이다.

한편 일본은 라이스센터, 컨트리엘레베타, 드라이스토아 등의 지원으로 적기 수확이 가능하고 건조기 건조율도 90%이상 2단계 상온 통풍체계로 수분함량 14.5~15.5%를 유지하고 있다. 우리나라를 제외한 일본, 중국, 미국의 저장시설은 대부분 대형저장 사이로에서 품종별, 산지별, 등급별로 구분한 저온저장 시스템을 갖추어 품질을 유지하고 있었다. 또한 도정시설도 고품질 도정시설을 완비하고 있으며 제현이나 정미과정에 색채선별기, 금속검출기, 활성화 장치 및 입형분리기 등을 통하여 불완전미가 제거하는 등 수확후 관리에 철저를 기하고 있다.

쌀의 등급화 및 유통과정을 보면 일본, 중국, 미국 등은 대부분이 품종, 산지 및 등급별로 브랜드화 하여 차별화 된 가격으로 판매되고 있으며 포장지에 쌀에 대한 정보를 최대한 표시하여 소비자가 선택하는데 도움이 되게 하여 유통되고 있다.