

P032

정조 수분함량이 저장중 쌀 품질에 미치는 영향

최윤희* · 김영두 · 이준희 · 김상수 · 고재권 · 이재길 · 김정곤
작물과학원 호남농업연구소

Effects of Moisture Contents of Rough Rice on the Quality of Rice

Yoon-Hee Choi^{*}, Young-Doo Kim, Joon-Hee Lee,
Sang-Soo Kim, Jae-Kwon Ko, Jae-Kil Lee, and Chung-Kon Kim
Honam Agricultural Research Institute, NICS

실험목적

정조 수분함량별 상온 및 저온저장 중 저장기간에 따른 품질 변화를 조사하여 고품질 유지 저장방법을 구명하고자 함.

재료 및 방법

- 공시재료 : 동진1호, 신동진벼
- 실험방법 : - 정조 저장시 수분함량 : 13~14, 15~16, 17~18%
- 저장방법 : P.P대, 상온(창고), 저온(15℃)

실험결과

- 호흡율은 수분함량이 많을수록 높고 상온저장이 저온저장 보다 높았으며 4월경까지는 완만한 증가를 보이다가 그 이후 급격히 증가하였고, 정조의 수분함량에 의한 차이가 저장온도에 의한 차이보다 컸음.
- 저온저장시 발아율은 16개월 저장후에도 80%이상을 유지하였으나 상온저장시는 기간이 경과함에 따라 급격히 감소하였으며 10~12개월까지는 수분함량이 많은 17~18%처리가 가장 높았으나 그 이후에는 15~16%에서 가장 높았으며, 13~14%처리는 16개월 저장 후 10%이하를 나타냈음.
- 식미치는 저장 초기(2개월)에 급격히 감소하다가 그 이후 완만히 감소하였고, 저온저장이 상온저장에 비하여 높았으며 수분함량이 많을수록 높게 유지되다가 12개월 후에는 큰 차이가 없었고, 현미지방산도는 저장기간이 경과할수록 7월경까지 급격히 증가하였으며 저온저장이 상온저장보다 낮았고 신동진벼가 동진1호 보다 낮은 경향이었음

*Corresponding author: Tel : 063-840-2256 E-mail : chyoh7@rda.go.kr

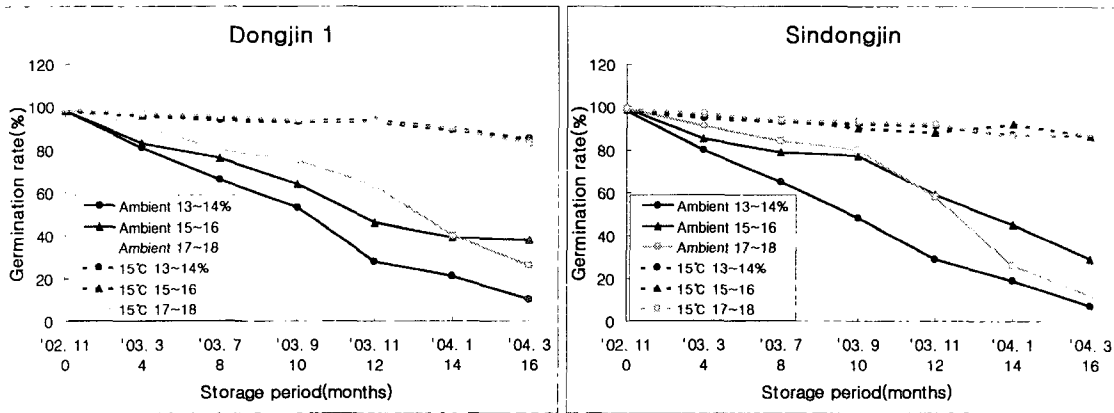


Fig. 1. Changes in germination rate according to moisture contents rough rice and storage temperature.

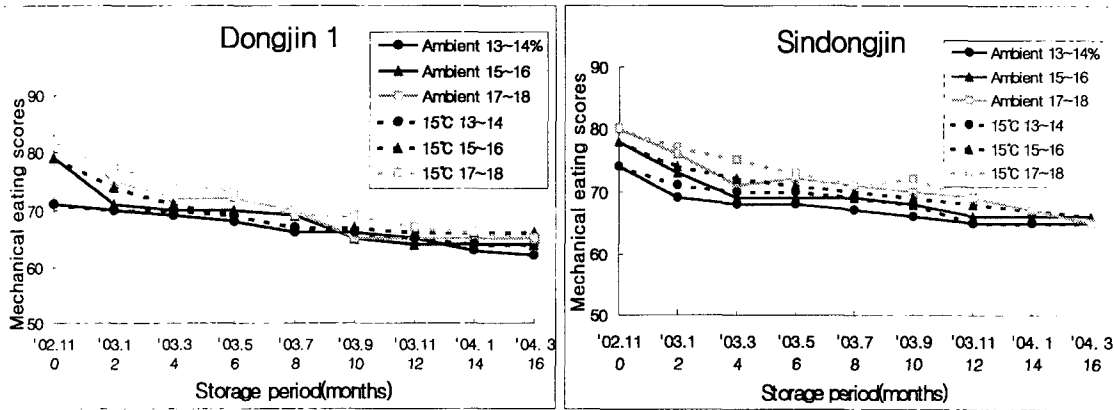


Fig. 2. Changes in mechanical eating score of milled rices according to moisture contents of rough rice and storage temperature.

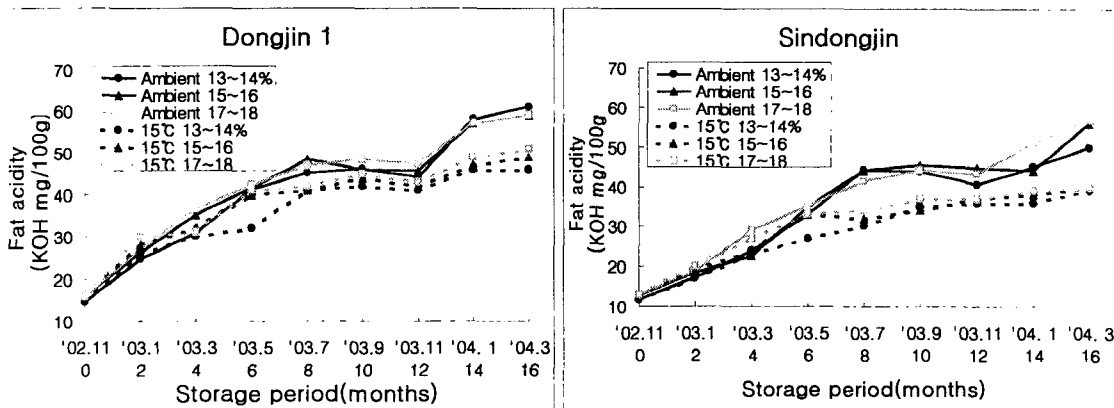


Fig. 3. Changes in fat acidity of brown rices according to moisture contents of rough rice and storage temperature.