

## F-F1-51

### 각시취의 새싹채소 생산에 영향을 미치는 몇 가지 요인

Several Factors Affecting Sprout Vegetables Production of *Saussurea pulchella*

이무열, 신소림, 장현진, 이철희\* (Moo Yeul Lee, So Lim Shin, Hyeon Jin Jang and Cheol Hee Lee\*)

충북대학교 원예학과 (Dept. of Horticulture, Chungbuk Natl. Univ., Cheongju 361-763, Korea)

어린순을 식용하며 관상가치가 높아 유망 경관작물로 기대되는 국화과 각시취의 종자로 새싹채소를 개발하고, 효율적인 재배 및 저장방법을 구축하기 위하여 본 연구를 수행하였다. 2006년 황숙기에 채종한 종자를 음건하여 온도 및 광조건을 달리하여 100립씩 치상한 후 2일 간격으로 발아율을 조사하였다. 암상태 길이생장에 적합한 온도 및 재배기간을 구명하기 위하여 발아된 종자를 투명 PVC관에 이식한 후, 10일 동안 새싹의 길이를 측정하였다. 암상태에서 재배 후 적정 녹화기간을 구명하기 위하여 위의 적정 재배환경에서 키운 새싹채소를 3일 더 재배하면서 0~3일 동안 녹화하여 생육을 조사하였다. 수확 후 적정 저장방법을 구명하기 위하여 수세한 새싹채소를 PET상자에 포장한 후 통기구(유, 무) 및 저장온도(4, 10°C)를 달리하여 10일 동안 수분함량 변화 및 상품등급을 평가하였다. 각시취 종자는 명조건 25°C에서 20일 동안 51.7%의 발아율을 보였으며 암조건에서 발아가 억제되었다. 발아된 새싹은 암상태 25°C에서 7일 동안 재배한 후 2일 동안 녹화하여 출하하는 것이 길이(6.13cm) 및 떡잎 등의 생육을 촉진하는데 가장 적합한 것으로 생각되었다. 수확된 새싹채소는 밀봉한 용기에 포장하여 4°C에서 저장하는 것이 저장성을 증가시키는데 적합하였으며 3일 동안 양호한 상품성이 유지되었다. 연구의 결과, 각시취 새싹채소는 생육이 왕성하여 개발가치가 높으며 명조건 25°C에서 발아시킨 후 암상태에서 7일 재배한 후 2일 동안 녹화시켜 수확한 새싹채소를 밀봉하여 4°C에서 저장하여 유통하는 것이 좋을 것으로 생각되었다.

+82-43-261-2526, E-mail: leech@chungbuk.ac.kr

## F-F1-52

### 감국의 새싹채소 생산에 영향을 미치는 몇 가지 요인

Several Factors Affecting Sprout Vegetables Production of *Dendranthema indicum*

이무열, 신소림, 이철희\* (Moo Yeul Lee, So Lim Shin and Cheol Hee Lee\*)

충북대학교 원예학과 (Dept. of Horticulture, Chungbuk Natl. Univ., Cheongju 361-763, Korea)

식·약용하며, 관상가치가 높아 경관작물로 유망한 감국의 새싹채소를 개발하여 종자 활용도를 높이기 위하여 본 연구를 수행하였다. 황숙기에 채종한 종자를 음건한 다음 온도 및 광조건을 달리하여 종자 100립의 발아율을 2일 간격으로 조사하였다. 발아된 종자를 투명 PVC관에 이식하여 15~30°C에서 10일 동안 재배하면서 매일 길이를 측정하여 암상태 길이생장에 적합한 재배기간 및 온도를 구명하였다. 적정 녹화기간을 구명하기 위하여 위의 적정 재배법으로 재배한 새싹채소를 3일 더 재배하면서 0~3일로 녹화기간을 달리하여 새싹채소의 생육정도를 조사하였다. 수확한 새싹채소는 수세하여 PET상자에 포장한 후, 통기구(유, 무) 및 저장온도(4, 10°C)를 달리하여 10일 동안 수분함량 변화 및 상품등급을 평가하였다. 감국의 종자는 명조건 15°C에서 8일차에 74.7%의 최적 발아율을 보였다. 새싹채소의 길이생장은 암상태 25°C에서 가장 우수하였으며 재배 6일 이후에는 생육증가가 둔화되어 6일 간의 재배가 적합한 것으로 나타났다. 새싹채소 길이생장은 녹화하지 않을 때 가장 우수하였으나 (2.58cm), 새싹의 전반적인 생육상태를 고려한 결과 1~2일 정도 녹화하여 출하하는 것이 좋을 것으로 생각되었다. 수확된 새싹채소를 밀봉하여 4°C에서 저장하면 10일까지 1.14%의 낮은 수분감소량을 보였으나, 10°C에서는 통기구 유무에 관계없이 저장초기부터 부패가 빠르게 진행되었다. 따라서 썩부름이 종자 발아율이 높고 새싹채소의 생육이 우수하며 수확한 새싹채소의 4°C에서 저장성이 뛰어나므로 새싹채소로 개발가치가 매우 높은 것으로 생각되었다.

+82-43-261-2526, E-mail: leech@chungbuk.ac.kr