

PB-021

최근 밥쌀용 벼 지역적응시험 및 생산력검정시험 계통의 미질 특성 비교

김미정^{1*}, 곽지은¹, 천아름¹, 최인덕¹, 구본철¹¹농촌진흥청 국립식량과학원 중부작물부 수확후이용과

[서론]

쌀 소비 촉진을 위하여 다양한 용도의 쌀을 개발하고 있지만 아직까지 벼 품종 개발에서 가장 중요한 부분을 차지하는 것은 고품질 밥쌀용 벼 개발이다. 이에 고품질 밥쌀용 벼 지역적응시험 계통의 품질 특성의 변화 양상을 살펴보고, 중부지역 적응 고품질 밥쌀용 벼 생산력검정시험 계통과 품질 특성별로 비교하여 추후 고품질 밥쌀용 벼 품종 개발에 기초자료로 활용하고자 하였다.

[재료 및 방법]

최근 10년간(2010~2019년) 고품질 밥쌀용 벼 지역적응시험 계통 및 최근 2년간(2017~2018년) 중부지역 적응 고품질 밥쌀용 벼 생산력검정시험 계통의 단백질 함량, 아밀로스 함량, Toyo 윤기치, 밥맛 관능검정 결과를 활용하였다.

[결과 및 고찰]

최근 10년간 고품질 밥쌀용 벼 지역적응시험 계통의 단백질 함량 범위는 4.8~8.6% 였으며 평균값은 6.0% 였다. 10년간 단백질 함량의 평균은 전반적으로 감소하는 경향($r=-0.84$)을 나타내었다. 아밀로스 함량의 범위는 16.0~22.8% 였고, 평균값은 19.0% 였다. 10년간 아밀로스 함량의 평균 역시 전반적으로 감소하는 경향($r=-0.61$)을 나타내었다. Toyo 윤기치의 범위는 59.8~88.6 이었으며, 평균값은 76.2 였고, 10년간 Toyo 윤기치의 평균은 전반적으로 높아지는 경향($r=0.71$)을 나타내었다. 밥맛 관능검정 결과(+3~-3)는 -0.6~0.7의 범위를 나타내었으며 평균값은 0.1 이었다. 10년간 밥맛 관능검정 결과는 전반적으로 높아지는 경향($r=0.34$)을 나타내었다. 최근 2년간 중부지역 적응 고품질 밥쌀용 벼 생산력검정시험 계통 중 조생계통의 단백질 함량 범위는 5.7~8.8% 였으며 평균값은 7.2% 였고, 중생계통은 5.3~8.8% 범위였으며 평균값은 6.3%로 조·중생계통 모두 지역적응시험 계통보다 높은 경향을 보였다. 아밀로스 함량의 범위는 조생계통이 15.9~20.8%로 평균값은 17.9% 였다. 중생계통의 아밀로스 함량 범위는 15.1~20.9% 였고 평균값은 18.8% 였으며, 아밀로스 함량 역시 지역적응시험 계통이 높은 경향을 나타내었다. Toyo 윤기치 범위는 조생계통이 49.5~72.8, 평균값은 61.5% 였고, 중생계통은 55.0~78.8 범위에 평균값은 69.8로 지역적응시험 계통의 Toyo 윤기치 보다 낮은 경향을 보였다.

[Acknowledgement]

본 연구는 농촌진흥청 작물시험연구사업(사업번호: PJPJ01315005)의 지원에 의해 이루어진 결과로 이에 감사드립니다.

*주저자: Tel. +82-31-695-0601, E-mail. kumozzi@korea.kr