PB-1

밀 글루테닌 단백질 조성에 따른 품질 특성 분석

김경민¹*, 손재한², 김경훈¹, 최창현¹, 이명희¹, 강천식¹, 손지영¹, 고종민¹

¹전라북도 완주군 이서면 혁신로 181, 국립식량과학원 밀연구팀 ²경기도 수원시 권선구 수인로 126. 국립식량과학원 중부작물부 중부작물과

[서론]

밀은 일반 곡물들과 달리 제분 후 밀가루 형태로 이용하며, 종실내 함유되어 있는 밀 단백질의 함량 및 질적 조성에 따라 다양한 가공적성을 나타낸다. 특히 점탄성이 높은 밀가루를 생산하기 위해서는 높은 단백질 함량과 강력한 글루테닌 단백질 질적 유전자 조성이 매우 중요하다. 따라서, 본 연구에서는 밀 자원의 글루테닌 단백질 조성과 품질 특성을 분석하여 육종 프로그램에서 고품질 밀 계통 선발의 지표로 이용하고자 한다.

[재료 및 방법]

시험재료는 국내 육성 품종 및 계통을 포함한 북한, 중국, 일본, CIMMYT, 미국, 터키, 몽고 등에서 총 607 자원을 수집하여 이용하였다. 글루테닌 단백질 조성은 고분자 글루테닌(HMW-GS) 관련하여 GluA1(Ax2*), GluB1(Bx7^{OE}, By8, By9), GluD1(Dy10, Dy12) 6개의 조성과, 저분자 글루테닌(LMW-GS) 관련하여 GluA3(A3a, A3d, A3f), GluB3(B3b, B3c, B3g) 6개 조성을 기존의 문헌에서 잘 알려진 분자마커를 이용하여 평가하였다. 품질 분석은 607개의 자원을 2016년과 2017년에 국립 식량과학원 전작 포장에서 조파하여 재배하고 수확한 원맥을 근적외선분광기(NIR, Foss, Denmark)를 이용하여 단백질 함량 (%)과 침전가(ml)를 측정하였다.

[결과 및 고찰]

밀 607 자원의 글루테닌 단백질 조성을 분석한 결과 고분자 글루테닌 $Ax2^*$, $Bx7^{OE}$, By8, By9, Dy10, Dy12 조성을 지닌 자원은 각각 209점, 7점, 253점, 5점, 255점, 345점이 확인되었고, 저분자 글루테닌 A3a, A3d, A3f, B3b, B3c, B3g 조성을 지닌 자원은 각각 40점, 99점, 33점, 81점, 6점, 86점이 확인되었다. 글루테닌 조성별 단백질 함량은 Dy10(12.5%), $Ax2^*$ (12.3%), By8(12.3%), B3b(12.2%), B3c(12.1%), A3d(12.0%), $Bx7^{OE}$ (12.0%), Dy12(12.0%), By9(11.9%), B3g(11.8%), A3a(11.7%), A3f(11.6%) 순으로 높았으며, 침전가는 Dy10(48.2ml), By8(47.8ml), A3d(47.2ml), $Ax2^*$ (46.9ml), B3b(46.7ml), Dy12(46.0ml), $Bx7^{OE}$ (45.5ml), A3a(45.2ml), B3c(45.1ml), B3g(44.8ml), By9(44.8ml), A3f(44.4ml) 순으로 높았다. 글루테닌 조성 조합에 따른 품질을 분석한 결과 고분자 글루테닌은 $Ax2^*$, $Bx7^{OE}$, Dy10 조합에서 단백질(13.8%), 침전가(51.5ml) 가장 높았고, $Ax2^*$, By9, Dy12 조합에서 단백질(10.4%), 침전가(39.6ml)로 가장 낮았다. 저분자 글루테닌은 A3d, B3g 조합에서 단백질(13.8%), 침전가(53.3ml)로 가장 높았고, A3f, B3b 조합에서 단백질(10.6%), 침전가(42.5ml)로 가장 낮았다. 글루테닌조 성과 단백질 및 침전가를 다중상관 분석한 결과 단백질과 침전가에서 상관계수가 0.91^* 로 높은 정의 상관을 나타냈고, Dy10과 Dy12는 -0.98^* 로 높은 부의 상관을 나타냈으나, 그 외는 통계적으로 유의하지 않았다. 본 연구의 결과를 통해 강력한 글루테닌 조성의 유망 자원을 평가 선발하여, 고품질 밀 품종 개발 교배모본으로 활용할 수 있을것으로 판단된다.

[사사]

본 연구는 '조기 육성 기술을 활용한 고품질 밀 우량 계통 육성 및 유전 분석' 사업(과제번호:PJ014989032022)의 지원에 의해 이루어진 결과로 이에 감사드립니다.

*Corresponding author: E-mail. raiders87@naver.com Tel. +82-63-238-5458