

양파·마늘.....

백합과에 속하는 다년생초본으로 마늘은 수분 함량이 77%, 당질 20%, 단백질 1.5 ~ 3%이며, 아미노산 glutamic acid를 포함하여 15종이 있는데 함량은 저장기간 동안 서서히 변한다. 비타민 B₁, B₂가 약간 있고, 비타민 C가 20mg% 정도 있다.

양파는 탄수화물이 많고 단백질은 1.2% 정도, 비타민과 수분이 약 90%, 당질은 8.3%이나 성숙함에 따라 포도당과 자당(설탕)의 양이 증가하여 단맛이 많아진다.

■ 이수현 농촌진흥청 국립농업과학원 농업미생물과



바이러스병

마늘은 바이러스에 100% 감염되어 다. 여러 종류의 바이러스에 복합감염되거나 강한 병원성 바이러스에 감염될 경우 수확량이 크게 감소된다. 주야재배를 거친 바이러스 밀도가 낮은 종구를 사용하면 피해를 줄일 수 있다. 바이러스병에 걸린 양파는 식물체가 황화되며, 황색 줄무늬가 생긴다.

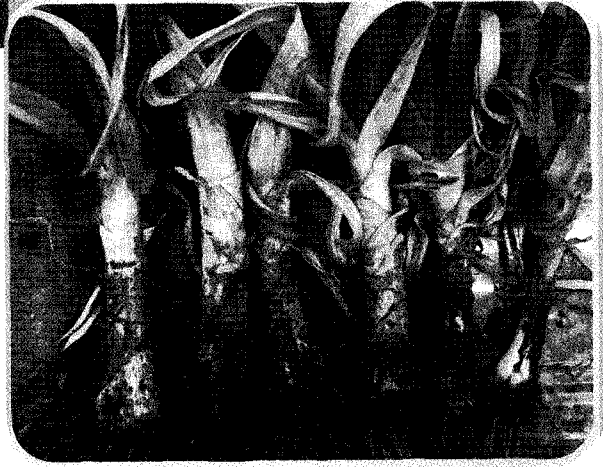


양파검은무늬병

곰팡이병으로 잎과 꽃자루에 발생하며, 타원형 또는 방추형 담갈색 병반이 나타나고 진전되면 여러 겹무늬의 대형 병반으로 확대된다. 병원균은 병든 식물체 잔재물에서 월동하여 1차 전염원이 된다.

마늘흑색썩음균핵병

곰팡이병으로 생육이 불량해지고, 하엽은 황화된다. 초기 인경 표면에 백색균사가 나타나고 점차 인경 전체가 흑변하고, 심할 경우 지상부 줄기까지 물러 썩는다. 병원균은 균핵상태로 토양 중에 월동 후 1차 전염원이 된다. 감염된 묘와 토양에 의해 다른 포장으로 전염된다.



마늘잎마름병

곰팡이병으로 주로 잎에 발생한다. 초기 회백색의 작은 반점이 나타나고 진전되면 병반주위가 담갈색을 띠고 중앙부위는 적갈색 또는 흑갈색 병반을 형성한다. 병반이 상하로 길게 확대되고 심하면 잎 끝까지 엽맥을 따라 변색되면서 잎은 마르고, 표면에 검은색 곰팡이가 밀생한다.



마늘무름병

세균병으로 구에서 황색 내지 담갈색의 수직상 병반이 나타나고 진전되면 구의 내부조직이 물러 썩으며 끈적끈적해지고 악취가 난다. 생육기에 감염되면 지상부는 시들고 회백색으로 변해 말라 죽는다.

