

적으로 나타났다. 물과 절화수명연장용액에 배양했을 때 유의미한 차이는 없었으며 오히려 배양온도가 숙성에 영향을 주었다. 25℃는 발아율이 높으나 부패율이 높아 15℃배양이 최적온도인 것으로 보인다.

원예원 육성 신품종 ‘홍산’, ‘한산’과 대비 품종 ‘대서’, ‘단양’, ‘남도’의 일반 성분 분석시 함량은 조단백의 경우 ‘홍산’에서 가장 높은 수치를 나타냈으며 조지방은 ‘단양’의 한지재배에서 최고값을 보였다. 미량원소의 경우 품종간 뚜렷한 차이를 보이지 않았으나 ‘홍산’, ‘한산’의 경우 한지재배에서 난지재배 대비 유의미한 함량 증가를 보였다. 기능성 물질로 주목받고 있는 알린과 알리신의 함량 모두 재배지에 관계 없이 한산에서 가장 높았고 ‘홍산’은 일반 한지형 재래종 수준을 보였다. 대서, 남도 등의 난지형 품종의 알린, 알리신 함량은 낮은 경향을 보였다. 또한 총페놀과 플라보노이드류는 ‘홍산’의 한지재배에서 최고치를 보였다. 신품종의 항산화 관련 물질의 함량은 한지재배에서 높아지는 경향을 보였다.

또한 마늘종 제거 적정 시기를 시험한 결과 ‘홍산’의 경우 종 출현 2주차에 제거, ‘한산’의 경우 출현 직후 제거가 미제거에 비해 각각 수량성이 32%, 19% 높은 것으로 나타났다.

3.3. 원예원 육성 신품종의 재배법 개발

3.3.1. 마늘종 제거시기에 따른 수량 특성 변화

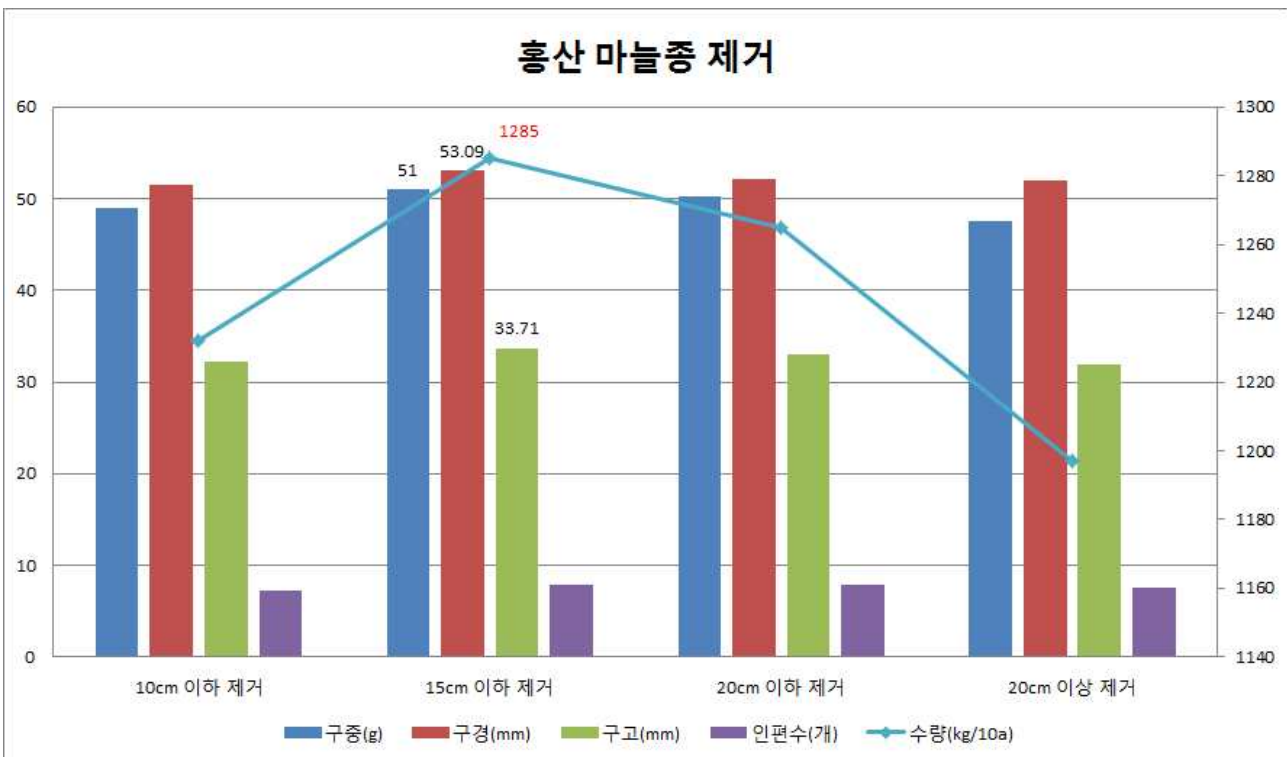


그림 7. ‘홍산’ 품종의 마늘종 제거시기에 따른 수량 및 지하부 특성 변화