

표 23. 미숙 주아의 채취 시기 별 마늘구 수량성과 기내 배양 온도 별 주아 발아율

항목		1주차	2주차	3주차	4주차
마늘구 수량성(10kg/a)		98.3 a	89.2 b	83.1 b	77.2 c
주아 발아율(%)	15℃	0.0	5.1 c	64.2 b	80.5 a
	25℃	0.0	5.4 c	67.9 b	82.1 a

* Duncan's multiple range test(5% 유의수준)

표 24. 미숙 주아의 기내 배양 온도에 따른 마늘종 부패율

항목		15℃	25℃
부패율(%)	물	12.4	41.7
	절화 수명 연장제	12.0	38.1

3.2.2 원예원 육성 신품종의 기능성 함량 평가

표 25. 주요 품종 별 일반 성분 분석

품종명(재배지)	수분 (%)	조지방 (%)	조단백 (%)
대서(무안)	66.97±0.39	0.12	5.71±0.11
단양(완주)	58.41±0.43	0.15	8.49±0.16
홍산(완주)	55.42±0.19	0.05	9.19±0.01
한산(완주)	55.99±0.32	0.11	8.57±0.11
한산(제주)	61.11±1.26	0.06	6.49±0.03
홍산(제주)	58.25±0.56	0.05	7.24±0.03
남도(완주)	55.20±0.39	0.06	6.93±0.04

‘홍산’의 난지/한지 재배시 조지방 함량비가 0.05~0.06%로 낮은편이다. ‘한산’의 경우 한지 재배가 조단백 함량비를 높이는 경향성을 보였다. 조단백 함량비는 신품종 ‘홍산’의 한지재배에서 9.19%로 최곱값을 보였고, 조지방 함량비는 대비종 ‘단양’의 한지재배에서 0.15%로 최곱값을 보였다.