

인정되지 않았으며, T/R ratio 는 두 균주 모두 접종처리를 하였을 때 처리방법에 관계없이 대조구보다 높았다.

6. 참깨 저장 환경에 따른 질적변화

(작물시험장) 이정일, 강철환*

참깨 저장의 적합한 조건을 추적하기 위하여 환경이 다른 4개의 장소에 저장하여 매월 일정량씩 꺼내어 '78년 가을부터 '79년 가을까지 분석 조사하였다.

분석결과 함유율은 각 창고에서 감소하였으나 저온 저장실의 것이 가장 감소가 적었으며, 발아율은 별로 감소하지 않았다. 함유율은 여름철의 고온 다습한 시기에 높았으며, 초기에는 습도의 영향을 별로 받지 않다가 후기에 받았으며, 지방산조성은 대체로 양질지방산인 Oleic Linol 산은 7, 8월에 떨어졌으나 저온 저장실의 것만은 별 차이가 없었다.

7. 高麗人參의 組織培養에 關한 研究 (III)

(충남대학교 농과대학) 曹 在 星

NAA, 2-4-D 및 Benzyladenin 이 인삼조직편으로 부터의 Callus 의 유기 및 기관의 분화와 인삼배 배양시 新芽발생 및 Callus 의 유기에 미치는 영향을 조사하였던바 그결과를 요약하면 다음과 같다.