

9. 혼반용 대두의 품종적 특성

(서울대학교 농과대학) 이홍석, 박의호*

혼반용 대두의 품종적인 특성을 구명키 위해 혼반용 대두 10품종과, 대비품종으로 장류용 대두 10품종, 도입소립품종 10품종을 공시하여 이들의 몇 가지 작물학적 특성과 종실의 특성 및 성분함량을 조사 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 혼반용 대두는 100립중이 22g을 넘는 大粒, 有色種이 대부분이었고 개체당 형수가 월등히 적었다.
2. 종실건물 1g이 흡수하는 수분의 양은 전체적으로 1.2 ~ 1.5g의 범위였으며 혼반용대두, 장류용 대두, 도입소립종 순으로 많았다.
3. 수분흡수에 따른 종실의 팽창은 종실 1cm³에 대해 0.2 ~ 0.4 cm³ 범위였으며 혼반용 대두에서 특히 컸다.
4. 30℃下에서 30% KOH 용액에 대두종실을 침지시킨 후 24시간이 지나면 품종간 붕괴양상이 나르게 나타났으며 특히 혼반용 대두에서 현저하여 Alkali test 를 적용할 수 있는 가능성을 보였다.
5. 단백질, 지방함량은 품종군간 큰 차이가 없었고, 환원당 함량은 혼반용 대두에서 가장 높았으며 全糖 및 澱粉함량도 혼반용 대두에서 다소 높았으나 품종간 변이가 심했다.