

A20

大紫뽕과 甘白뽕의 稔性 및 오디의 果實의 特性

성규병, 박광준, 남학우, 김현복

농업과학기술원 잠사곤충부

양잠산물의 多面的 이용에 관한 연구는 Silk의 생산과 이용을 목적으로 하는 本然의 잠사업이 斜陽化 되면서 1990년대 이후 기능성 활용을 목적으로 활발히 전개되어왔다.

그 중 오디의 기능성이 관심을 끌고 있으며, 이를 이용한 식품이 일부 상품화 되어 판매되고 있다.

오디에 대한 새로운 수요에 부응하고자 오디의 품질이 좋고 수량성이 높은 뽕 품종으로 국상20호의 동질4배체인 大紫뽕을 육성하였으며 Turkey 재래종중에서 甘白뽕을 선발 육성하였기에 그 특성을 보고한다.

1. 염색체수는 대자뽕은 $2n=56$ 인 4배체이고, 감백뽕은 $2n=42$ 인 3배체이다.
2. 대자뽕의 종자형성률은 48.2%, 침종자율은 32.7%로 낮았으나 발아율은 90%에 달하였다. 감백뽕의 종자형성율은 41.0%, 침종자율은 1.9%, 발아율은 7.0%에 불과하였다.
3. 대자뽕 오디의 單果重은 4.39g로 大果豐滿形이고, 오디색은 軟紫色이며, 甘白뽕 오디는 3.26g의 中大形이고 乳白색이다.
4. 대자뽕 오디의 糖度는 14.2%(Brix), 總酸度는 0.45%이며, 甘白뽕 오디의 당도는 19.3%로서 高糖性이고 총산도는 0.15%이다.
5. 두 품종 모두 오디의 熟期는 晚熟性이고, 오디의 着果程度는 대자뽕은 많으며, 감백뽕은 보통수준이다. 춘기 발아개엽기는 공시품종 모두 중생뽕이다.