

사업구분	기본	수행구분	전반기	연구기간	'01~(1년차)
연구과제명	영동지방 벼 수량증수 대책 연구			연구책임자	최준근
세부과제명	튀밥 제조용 벼 우량품종 선발				
세부과제책임자	해안농업시험연구팀 지방농업연구사 최준근 (033-648-2521)				
색인용어	벼, 동해안, 품종, 튀밥				

1. 재료 및 방법

가. 시험품종 : 봉광벼 외 22종

나. 시험방법 : 공시품종별 백미 도정 후 튀밥제조(한과 생산농가에서 직접 제조)

다. 주요조사항목 : 품질(육안검사, 선호도 등), 경도, 색도색차, 시험품종 미질분석

2. 시험성적

표 1. 품종별 튀밥의 경도 및 색도 색차 특성

품종명	경도(kg)	색도색차 특성 ¹⁾		
		L	a	b
진부올벼	0.86	86.86	2.35	14.01
진부벼	0.75	87.82	1.82	13.08
둔내벼	0.72	86.36	2.61	15.23
오대벼	0.97	90.21	1.18	11.37
삼천벼	0.99	88.77	1.53	11.54
운두벼	0.92	89.74	1.00	11.43
운봉벼	0.85	89.85	0.98	11.17
신운봉벼	0.76	90.58	0.83	10.91
오봉벼	0.96	90.55	0.88	10.99
화동벼	0.93	89.37	0.70	11.29
상주벼	0.78	89.19	1.27	11.99
중화벼	0.81	90.71	0.50	10.50
상미벼	0.78	90.11	0.99	10.78
문장벼	0.87	91.04	0.43	9.58
인월벼	0.79	89.92	1.01	11.04
그루벼	0.98	90.56	0.72	10.59
대진벼	0.91	91.50	0.56	9.54
중안벼	0.71	91.51	0.35	9.22
진미벼	0.73	90.83	0.85	10.77
내풍벼	0.75	91.29	0.14	9.10
봉광벼	0.67	90.28	0.79	10.81
화성벼	0.81	90.07	1.16	11.12
진품벼	0.81	89.97	1.26	11.36

¹⁾L : 명도, a : + 적색, - 녹색, b : + 황색, - 청색

표 2. 벼 품종별 튀밥 생산성 선호도

순위	색깔	튀김성	맛	전체적인 평가
1	내품벼	중안벼	진품벼	내품벼
2	중안벼	내품벼	내품벼	중안벼
3	진미벼	진미벼	진미벼	진미벼
4	대진벼, 봉광벼	봉광벼	중안벼	봉광벼
5	-	대진벼	대진벼	대진벼
6	화성벼	화성벼		화성벼
7	그루벼			그루벼
8	문장벼			문장벼

표 3. 튀밥 생산성 선호도별 품종특성

선호도 순위	품종명	품종특성 ¹⁾				
		출수기 ²⁾ (월. 일)	벼 키 (cm)	수발아성	도열병	수량성 (kg/10a)
1	내품벼	8. 8	75	중	중강	527
2	중안벼	8. 12	86	적음	중	580
3	진미벼	8. 12	74	중	중	486
4	봉광벼	8. 20	94	중	약	439
5	대진벼	8. 11	76	적음	강	504
6	화성벼	8. 18	82	중	약	493
7	그루벼	8. 3	72	중	강	498
8	문장벼	8. 5	70	잘됨	중강	532

¹⁾ 품종특성 : 벼 품종등록시 시험성적임

²⁾ 출수기 : 강릉지역 출수기임(이앙기 : 5월 25일)

3. 결과요약

- 벼 품종별 튀밥의 경도는 삼천벼가 0.99kg으로 가장 강했으며, 명도는 중안벼가 91.51로 가장 밝게 분석되었음
- 튀밥의 생산성 선호도에서 색깔은 내품벼, 튀김성은 중안벼, 맛은 진품벼가 가장 좋았으며, 종합적인 평가에서는 내품벼, 중안벼, 진미벼 순으로 조사되었음
- 튀밥의 선호도가 좋은 품종이 명도가 높은 상관관계를 보였음

4. 결과활용계획

- 선발된 우량품종에 대하여 영농자료로 활용