

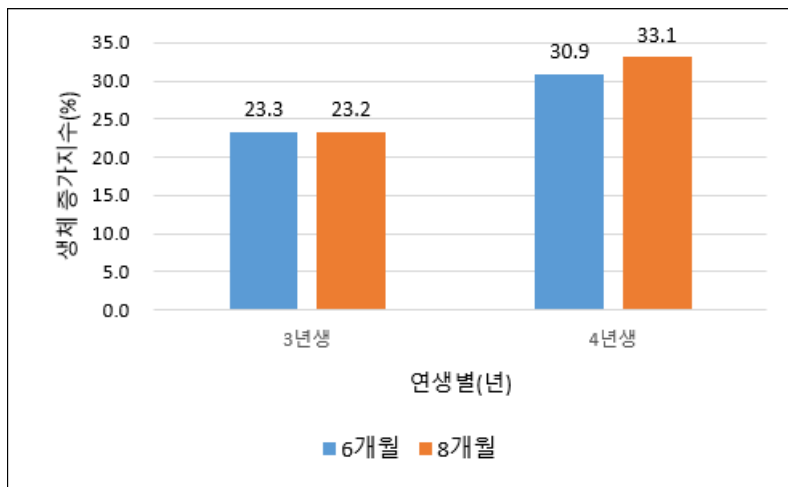
산마늘 실내 연중생산을 위한 종구 저장기간

배경 및 필요성

- 산마늘 실내 연중생산을 위한 종구 장기저장 기간을 구명하여 소비확대와 농가 소득 향상에 기여하고자 함

정보 내용

- 산마늘 종구 장기저장은 저장 -2°C , 저장 후 생육온도 20°C , 담액수경 재배
- 산마늘 저장 전 종구 중량 및 저장 후 생육 생체중 변화 지수
 - 3년생은 저장 6개월에서 23.3%, 8개월에서 23.2% 증수
 - 4년생은 저장 6개월에서 30.9%, 8개월에서 33.1% 증수
- 산마늘 연중 생산을 위해 종구 저장 8개월 후까지 재배 가능



【연생별 종구 저장기간별 생체중 증가 지수(%)】

파급효과

- 산마늘 종구 장기저장을 통한 실내 연중 생산으로 농가소득 증대 기여

- 산마늘 연생 및 저장기간별 실내재배시 수확 및 생체중 증가 비교

저장기간 (개월)	연생(년)	수확소요기간(일)		생체중(g/주)		증가 지수 (%)
		첫 수확	수확종료	저장 전	저장 후 생육	
6	3년생	18	25	10.3	12.7	23.3
	4년생	18	25	17.8	23.3	30.9
8	3년생	18	25	6.9	8.5	23.2
	4년생	18	25	13.0	17.3	33.1

* 실내재배방법: 담액수경