

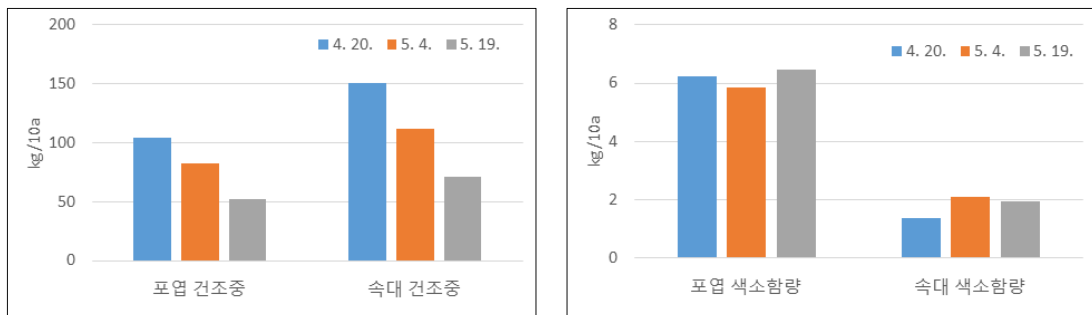
포엽 및 속대 사용『색소5호』의 적정 파종기 설정

배경 및 필요성

- 포엽과 속대를 사용하는 색소 5호는 2021년에 품종 출원된 신품종임
- 건강식품소재 품질관리를 위한 적정 파종기 설정이 필요함

정보 내용

- 5월 중순 무렵까지 파종시 포엽과 속대 생산량 및 색소함량이 높음



【색소5호 포엽과 속대의 파종시기별 생산량 및 색소함량('22, 홍천)】

파급효과

- 신품종 색소 5호의 포엽과 속대의 건강 기능성 식품 소재 사용을 위한 재배 방법 제시
- 자색옥수수 포엽 및 속대 원료의 품질유지로 제품 생산성 향상

세부 연구결과

○ 연차별 색소5호 포엽과 속대의 생산량 및 안토시아닌 함량 (홍천, '21)

품종명	파종일	포엽 건조중 (kg/10a)	포엽 안토시아닌 (g/100g)	속대 건조중 (kg/10a)	속대 안토시아닌 (g/100g)
색소5호	4. 19.	83	6.76	90	1.37ab
	5. 3.	84	7.05	102	1.63b
	5. 14.	94	7.08	103	1.12a

(홍천, '22)

품종명	파종일	포엽 건조중 (kg/10a)	포엽 안토시아닌 (g/100g)	속대 건조중 (kg/10a)	속대 안토시아닌 (g/100g)
색소5호	4. 20.	104c	6.24	151c	1.37
	5. 4.	82b	5.85	112b	2.07
	5. 20.	52a	6.46	71a	1.92

(홍천, '23)

품종명	파종일	포엽 건조중 (kg/10a)	포엽 안토시아닌 (g/100g)	속대 건조중 (kg/10a)	속대 안토시아닌 (g/100g)
색소5호	4. 20.	66	8.28	102	4.12b
	5. 4.	69	8.05	105	3.26ab
	5. 19.	57	7.70	90	2.99a

옥수수연구소

담당자: 김희연, 류시환, 최재근, 김문중, 한정현, 왕승현, 안용진
(033)248-6913, heeya80@korea.kr