

50

저온 저장 청보리 종자 ‘미호’의 파종 전 처리

연구자 : 기술지원과 박형호 063-238-5372

연구 배경

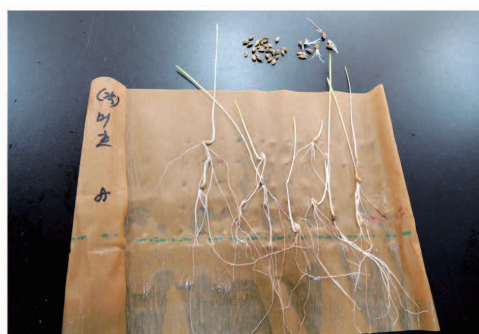
- 청보리 신품종 ‘미호’ 종자는 수확 후 14℃의 저온에 보관할 경우 씨뿌릴 때가 되어 서도 휴면타파가 되지 않으므로 저온 저장할 경우 씨뿌리기 한 달 전에는 저온저장고 밖에 보관하여 휴면이 타파되도록 하여야 함(미호 보리 휴면성에 대한 자료 없음)

주요 연구성과

- ‘미호’ 종자의 저장 온도별 발아율
 - 저온 저장으로 발아율이 낮은 종자를 상온에 25일간 유지한 후 정상 발아가 됨 (처리별 100립 4반복 평균)

시험일자	9월 27일			10월 23일		
품종	영양	유호	미호	미호	유호	영양
저장조건	상온	14℃	14℃	14℃. 발아시험 25일 전부터는 상온	상온	상온
발아율	94	98	26	91	100	100
표준편차	1.3	0.8	8.2	3.7	0.9	0.7

- ‘미호’ 종자의 저장 온도별 발아 검정 사진



14℃ 보관 종자
〈 9월 27일 〉



14℃ 보관 종자, 25일간 상온 처리 후
〈 10월 23일 〉

파급효과

- 맥류 종자의 저온 안전보관 후 적절한 조치로 양질 종자 활용가능