

78

## 연질미 품종(설갱, 한가루) 도정률 향상을 위한 최적 수분 조건

연구자 : 중부작물과 이정희 031-695-4032

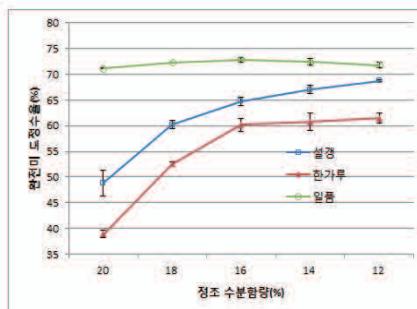
### 연구 배경

- 벼 품종 중 제분특성이 우수한 연질미 품종에 대한 도정특성을 확인하여 도정률을 높이는 기술의 개발이 필요함
  - 연질미 품종의 수분에 따른 도정특성을 확인하여 도정률을 높일 수 있는 수분함량에 대한 검토 필요

### 주요 연구성과

- 연질미 품종을 도정할 경우 수분함량은 16% 이하로 건조하여 도정하는 것이 좋을 것으로 판단되며 심복백 비율이 높은 품종 개발시 최적 수분함량 검정이 필요함
  - 완전미율에 미치는 영향은 품종이 가장 컸으며 다음이 수분함량이었음.
  - 일반형 품종(일품)과 연질미 품종(설갱, 한가루)의 수분함량별 도정 특성은 차이를 보였으며 연질미 품종이 일반형 품종에 비해 경도가 많이 낮았음
  - 일품은 수분함량에 따른 완전미 도정수율이 큰 차이가 없었으나 연질미 품종 및 계통은 정조 16% 이하일 때 완전미 도정수율이 양호하였고 16% 이상에서는 급격히 떨어지는 경향을 보임
- 수분함량에 따른 품종별 완전미 도정수율

정조 수분함량	설갱	한가루	일품
12%	68.7 <sup>a</sup>	61.9 <sup>a</sup>	71.8 <sup>bcd</sup>
14%	67.0 <sup>ab</sup>	60.7 <sup>a</sup>	72.4 <sup>ab</sup>
16%	64.8 <sup>b</sup>	60.2 <sup>a</sup>	72.8 <sup>a</sup>
18%	60.2 <sup>c</sup>	52.6 <sup>b</sup>	72.3 <sup>ab</sup>
20%	48.9 <sup>d</sup>	38.9 <sup>c</sup>	71.1 <sup>c</sup>



### 파급효과

- 연질미 품종의 최적 도정을 위한 수분조건에 대한 조사를 통한 도정수율 향상 및 소비자 요구 충족