<참고자료>

Ⅰ 「팔방미」 육성개요 및 주요 생육특성

❑ 품종육성 개요

- ❍ **육성년도** : 2012년 개발
- ❍ **육성방법** : 야생벼 *O.glaberrima*와 통일형 '밀양23호'의 종간잡종
- ❍ **육성목적** : 쌀 소비용도 다양화를 위한 쌀 가공적성 품종육성
- ❍ **특성** : 초다수성, 병해충 복합저항성, 고아밀로스, 제면적성
- ❍ **용도** : 쌀가루 용, 쌀 국수용

❑ 주요특성

❍ 생육특성 및 쌀 수량

품종명	출수기 (월.일)	벼키 (cm)	이삭길이 (cm)	수당립수 (개)	등숙비율 (%)	쌀수량 (kg/10a)
팔 방 미	8.13	74	24	148	**56.9**	**633**
다 산 벼	8.10	77	25	114	67.4	640

❍ 재배안정성

품종명	쓰러짐	수발아	벼멸구	도열병	흰잎마름병	줄 무 늬 잎마름병
팔 방 미	강	강	강	강	약	강
다 산 벼	강	강	약	강	중	강

❑ 적응지역 : 중부 및 남부 평야지(경기, 충남북, 전남북, 경남북)

「팔방미(수원543호)」 품종의 병해충저항성

Ⅱ 「팔방미」 쌀의 주요 가공 특성

❑ 미질

❍ '팔방미'는 심복백과 아밀로스함량이 매우 높아 쌀가루제조 및 제면에 적합한 특성을 나타냄

(국립식량과학원)

품종명	현 미 장폭비(%)	심복백 (0~9)	아밀로스 함량 (%)	단백질 함량 (%)
팔 방 미	2.95^{ns}	9/0	29.5**	7.9^{ns}
다 산 벼	2.22	2/1	19.1	7.6

❑ 쌀가루의 제면특성

❍ '팔방미'의 쌀가루는 호화 시 최고점도, 최종점도, 치반점도가 '고아미' 보다 매우 유의하게 높아 쌀 제면을 위한 우수한 특성을 나타내었음

※ 호화특성: 물을 넣어 가열할 때 나타나는 부피의 증가, 끈기 등의 현상

품종명	아밀로스 (%)	쌀가루 호화특성(RVU)				
		최고점도	최저점도	최종점도	강하점도	치반점도
팔 방 미	30.5**	162.4**	115.9**	212.3**	46.5**	46.9**
고 아 미	26.2	94.7	67.9	135.5	26.9	40.7

❍ 쌀국수를 제조하여 10분 삶은 면의 물성은 경도와 탄성 및 점성이 고아미보다 유의하게 높아 제면특성이 우수하였음

❖ 조직분석기를 이용한 Texture Profile Analysis 결과요약Z)

평가 조건	계 통	경도* (N)	부착성* (N*mm)	탄성* (비율)	점성* (비율)
5분 삶기	수원543호	5.64a	-0.18a	0.90a	0.69a
	고아미	5.47a	-0.20a	0.88a	0.65b
	다산	3.67b	-1.15b	0.83b	0.60c
	시중 쌀가루	2.67c	-1.39b	0.77c	0.59c
(5분 삶은 후) 증류수 30분 침지	수원543호	4.54a	-0.08a	0.91a	0.58a
	고아미	3.38b	-0.13a	0.85b	0.44b
	다산	2.09c	-0.68b	0.66c	0.43b
	시중 쌀가루	1.22d	-1.06b	0.66c	0.37c
10분삶기Y)	수원543호	4.27**	-0.18**	0.87*	0.66**
	고아미	4.06	-0.24	0.84	0.55
밀국수(중력분) 기준 범위		*3.79-4.17*	*-0.03*	*0.92-0.93*	*0.64-0.65*

*: Duncan's Multiple Range Test, 유의수준=5%
Z) TA.Txplus를 이용한 'two-bite test', Y) *t*-test 수행; *: 5% 유의수준, **: 1% 유의수준

❍ 따라서 '팔방미'는 수량성, 병해충복합저항성, 쌀가루 및 제면특성을 고루 갖추고 있어 쌀제분·제면산업에 적합한 품종임