〈쌀보리〉 1-12 흑광 (익산113호, 2014)

■ 육성내력

- 교배조합 : 긴쌀보리/함안찰쌀보리//긴쌀보리/3/긴쌀보리/도꾸시마모찌
- 육성기관 : 국립식량과학원

■ 주요특성

- 파성 Ⅳ형으로 추파형이고 단망형이며 천립중이 가벼움
- 보리호위축병 저항성, 도복에 강함, 흑색 메성
- 총 페놀과 총 안토시아닌 함량이 높음
- 용도 : 가공용

■ 적응지역

- 1월 최저기온 평균이 -6℃ 이상 지역

■ 재배상 유의점

- 과다한 질소시비는 품질저하 및 도복발생 원인으로 적기에 적량 시용

■ 보완을 요하는 특성

- 내한성 및 흰가루병 저항성 강화

■ 생육특성 및 수량성

- ㎡당 수수는 749개로 많으며 수당 립수도 65립으로 많음
- 리터중과 천립중은 각각 819g과 26.5g으로 새쌀 보다 가벼움

품종명	간장 (cm)	수장 (cm)	㎡당 수수 (개)	수당 립수 (립)	L중 (g)	천립중 (g)	수량 (kg/10a)
흑광	82	5.8	749	65	819	26.5	353
새쌀	83	4.9	719	57	846	30.3	362

■ 출수기 및 성숙기

- 출수기는 답리작에서는 4월 27일로 새쌀과 같음
- 성숙기는 답리작에서 6월 2일로 새쌀 보다 1일 늦음

■ 병해 및 재해 저항성

- 보리호위축병은 Ⅳ형(진주)에서 새쌀 보다 약하나 Ⅲ형(익산)과 Ⅰ형(나주)에서 저항성을 나타냄
- 흰가루병은 유묘검정에서 감수성임
- 도복과 내한성은 고휴와 저휴에서 새쌀 보다 약함

■ 품질특성

- 조곡 및 정곡특성

품종명	조곡			정곡		
	단백질 (%)	전분 (%)	총페놀 (%)	백도	아밀로스 (%)	베타글루칸 (%)
흑광	10.1	61.0	0.14	27.2	21.3	4.9
새쌀	10.5	64.4	0.12	35.5	21.4	4.7

- 제면 및 제빵특성

– 제면

품종명	면대두께 (mm)	밝기	경도 (N)	점탄성 (ratio)	외관♩ (1~9)	향♩ (1~9)	맛♩ (1~9)	씹힘성♩ (1~9)	기호도♩ (1~9)
흑광	1.72	64.6	5.03	0.71	5.13	5.00	5.67	6.60	5.80
새쌀	1.74	77.3	5.33	0.69	5.67	5.27	5.80	6.20	5.80
중력분	1.76	83.3	4.71	0.74	6.47	5.27	5.40	5.53	5.53

– 제빵

품종명	비체적 (g/㎤)	Firmness (N)	백도	밝기	향♩ (1~9)	맛♩ (1~9)	색♩ (1~9)	식감♩ (1~9)	기호도♩ (1~9)
흑광	0.26	5.00	25.9	58.6	5.93	5.67	5.80	6.33	5.80
새쌀	0.28	6.39	36.4	72.8	5.13	5.93	6.07	5.40	5.40
중력분	0.21	3.03	50.7	79.2	–	–	–	–	–

♩ 1 : 아주 나쁨, 5 : 보통, 9 : 아주 좋음