

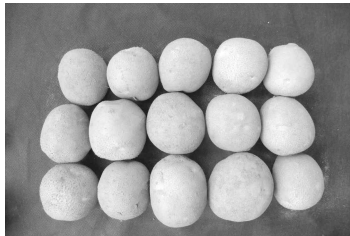
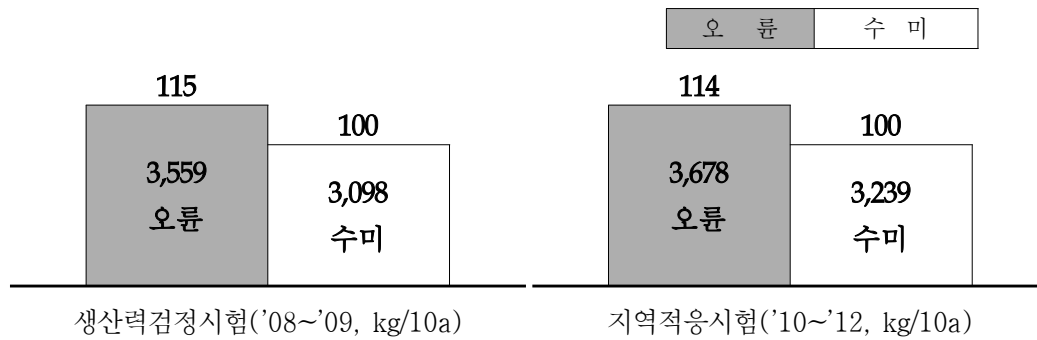
## 고전분 감자 『오 룬』 육성

### □ 연구 배경

- 식용 수미 품종이 93%를 점유하고 있으며 이를 대체할 수 있는 품종 육성이 시급함
- 고품질(고전분, 가공용) 신품종 육성으로 소비자 욕구 부응

### □ 주요 연구성과

- 수량성(상서중)



고전분 감자 『오 룬』

### □ 파급효과

- 감자 신품종 오 룬 보급 확대 계획 : '16년까지 보급종 10ha
- 고전분 감자 육성으로 감자 가공산업 및 소비 확대

<세부연구결과성적>

○ 주요특성

품종명	지 상 부		지 하 부			총괴경중 (g/주)	휴면기간 (일)	용도
	숙 기	형 태	모 양	표피색	육 색			
오 룬	만 생	반개장	편 원	황	백	753	90~100일	식용
수 미	조 생	개 장	편 원	담 황	백	684	90~95일	식용

○ 수량성

- 지역적응시험('10~'12) 결과 상서중은 3,678kg/10a로 대조품종(수미) 대비 14% 증수됨
- 지역적응시험('10~'12)

연도	품종명	총서중(kg/10a)			상서중 <sup>1</sup> (kg/10a)			평 균		
		강릉	평창	횡성	강릉	평창	횡성	상서중	상서율	지수
2010	오룬	3,922	4,287	4,845	3,311	4,103	4,506	3,973	91	111
	수미	3,630	4,125	4,466	2,651	3,911	4,198	3,587	88	100
2011	오룬	3,889	3,689	3,702	3,570	3,505	3,220	3,432	91	129
	수미	3,027	3,286	2,830	2,542	3,089	2,349	2,660	87	100
2012	오룬	4,169	4,088	3,615	3,669	3,820	3,398	3,629	92	105
	수미	4,066	3,690	3,697	3,334	3,495	3,582	3,470	91	100
평균	오룬	3,993	4,021	4,064	3,517	3,809	3,708	3,678	91	114
	수미	3,574	3,700	3,664	2,842	3,498	3,376	3,239	89	100

<sup>1</sup>상서중 : 51g이상

○ 가공 품질 및 생리장해

- 고전분 감자로 확산하며 소비자 기호도가 높음

품종명	가공품질			더텅이병	생리장해		
	비 중	건물율(%)	전 분		기형서(%)	열개서(%)	내부생리장해(%) <sup>1</sup>
오룬	1.080	20.2	13.8	강	5.5	5.6	6.3
수미	1.068	17.7	11.4	강	3.7	5.1	4.4

<sup>1</sup>내부 생리장해 : 내부갈색반점 + 중심공동

특화작물연구소

담당자 : 맹진희, 최성진, 안수용, 김기선, 박천규  
(033)610-8753, mjh3565@korea.kr