

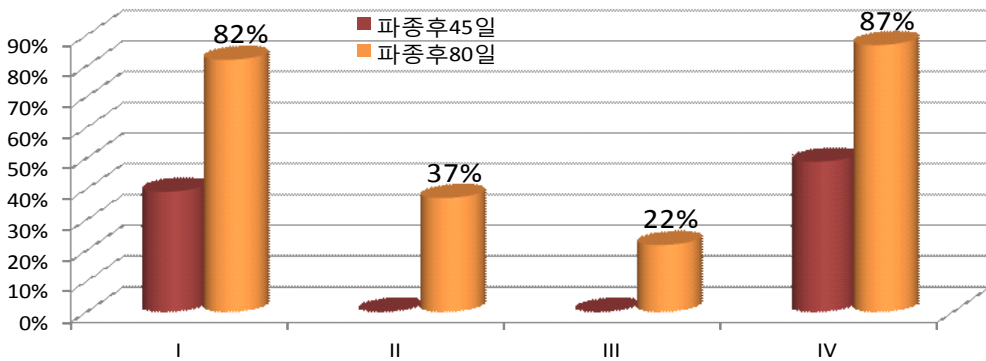
오미자 종자 저온처리별 출현율

□ 배경 및 필요성

- 오미자 실생번식을 할 경우 종자 휴면타파를 위하여 노천매장을 추천하고 있으나, 최근 저온저장고 등을 이용하는 농가가 증가하고 있어,
- 저온저장고 이용 등 다양한 저온처리에 따른 발아 후 출현율 비교정보 필요

□ 활용 내용

- 오미자 종자 저온처리에 따른 출현율



처리구분	I	II	III	IV
저장고 여부	저장고	저장고	저장고	노천매장
저장 온도	5℃	-20℃	5℃	-
모래혼합 여부	혼합	혼합	-	혼합

※ 오미자 종자는 과피 제거 종자, 저장기간 150일 이상

- 저온저장고 이용시 종자는 젖은 모래를 혼합하여 저장하고, 냉동 저장은 하지 않는 것이 좋음

□ 파급효과

- 오미자 종자 휴면타파를 위한 저온저장고 이용 시 출현율 향상가능

〈세부 연구결과〉

○ 오미자 종자 저온처리 및 파종 후 출현율

구분	과피 여부	시설 여부	저장온도	모래혼합 여부	출현율(%)	
					파종 후 45일	파종 후 80일
I	제거	저장고	5℃	모래 혼합	39	82
II	제거	저장고	-20℃	모래 혼합	0	37
III	제거	저장고	5℃	종자만	0	22
IV	제거	노천매장	-	모래혼합	49	87
V	미제거	노천매장	-	모래혼합	43	73

※ 노천매장은 지표에서 30cm 깊이에 매장

※ 모래혼합은 종자 1 : 젖은모래 10 (부피비)로 혼합