

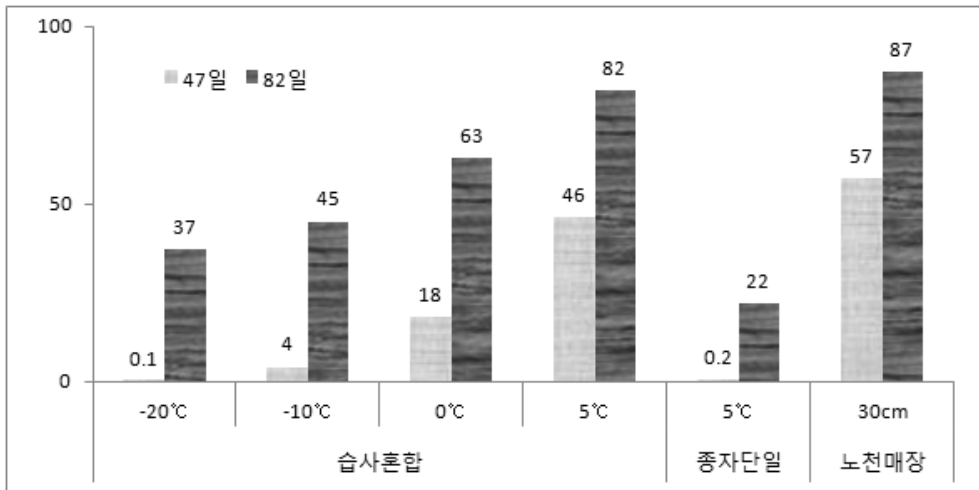
오미자 종자 저장온도에 따른 출현율

배경 및 필요성

- 오미자 실생번식을 위한 종자 저장방법으로 노천매장 방법만 기록되어 있고 종자저장 온도별 출현율 정보는 없음
- 저온저장 시설을 이용한 종자저장 온도별 출현율 정보가 필요

활용 내용

- 오미자 열매의 과육을 제거한 후 종자를 젖은 모래와 혼합하여 저온 또는 노천매장하여 140일 동안 저장 후 파종함.



【 오미자 종자 저장온도에 따른 출현율 】

파급효과

- 오미자 종묘생산을 위한 종자 저온저장 시설 이용 시 농가정보 제공
- 오미자 종자의 냉동저장 등으로 인한 경영비 절감 가능

산채연구소

담당자 : 김경대, 박영학
(033)248-6871, kimkdkr@korea.kr