

‘청수’ 품종의 송이 상품성 저하 유형 분석 및 대책

배경 및 필요성

- 최근 국내 포도 소비는 청포도 소비가 증가하는 추세임
- 국내 신품종 ‘청수’ 품종은 와인용으로 재배면적이 증가추세임
- 수확기 과립 탈립 및 열과 발생으로 생산이 감소되고 있음
- ‘청수’ 품종의 상품성 저하 유형 분석 및 대책이 필요함

정보 내용

			
시기	7월 상중순	8월중 ~ 9월상순	8월 중~ 9월 하순
증상	송이줄기 마름증상 과립꼭지 마름증상	열과증상	유핵과, 무핵과 수확기 차이에 의한 무름증상
대책	과원내 관수관리 철저 큰송이썩음병 방제	토양수분관리 철저	알숙기(무핵과 제거) GA처리, 인공수분
			
시기	9월 상·중순	9월 상순	9월 상·중순
증상	7월상순 송이줄기 마름증상이 수확기까지 이어진 상태	과립 꼭지부분이 미세한 기계적 상처 발생	송이 내부에 검은색 그을음 증상
대책	과원내 관수관리 철저 큰꼭지마름병 방지	수확시기 앞당기기 수산화칼슘 0.4% 살포	봉지씌우기 전 살균제 살포 작업

파급효과

- 상품성 저하원인에 대한 철저한 대책으로 생산성 향상

<세부 연구결과>

○ ‘청수’ 품종의 상품성 저하원인



A: 과경 및 송이줄기 마름증상(변색기 전), B: 과경무름증상, C: 과정부 열과,
 D: 무핵과 열과, E: 과경 마름증상, F: 큰송이썩음병, G: 잿빛곰팡이병,
 H: 과실썩음병, I: 그을음병

원에연구과

담당자 : 박영식, 엄남용, 정햇님, 이제창, 방순배
 (033)248-6072, yspark06@korea.kr