

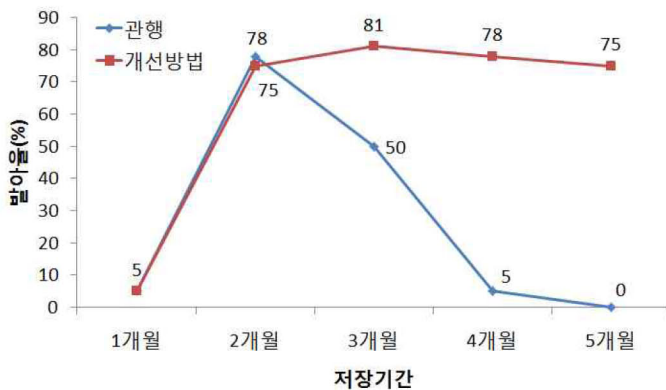
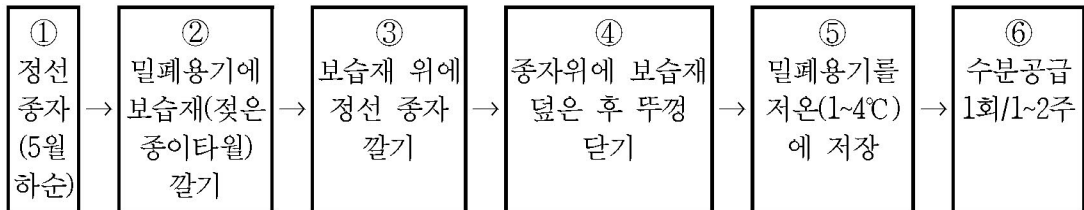
고추냉이 종자 저장 기술

□ 배경 및 필요성

- 고추냉이 종자는 건조되면 발아력을 상실하는 전형적인 건조민감성 종자로 3개월 이상 저장이 어려움
- 고추냉이 종묘의 연중생산과 생력화를 위해 장기 저장기술이 필요

□ 정보 내용

- 고추냉이 종자 장기 저장방법 : 5개월 저장 가능(75% 발아율)



【고추냉이 종자 저장기간별 발아율 변화】

【장기 저장방법】

□ 파급효과

- 고추냉이 종자저장 기술 개발에 따른 동계육묘 비용 절감
- 고추냉이 종자저장 기간 연장에 따른 신기술 적용 효과 제고

<세부 연구결과>

○ 종자저장 방식 개선

- 고추냉이 종자 채종 후 적정 수분조정 후 저온(1~4℃) 저장



【관행 : 저온에서 저장】



【개선 : 수분조정(RH 99%) 후 저온 저장】

※ 수분조정 : 용기에 습기를 머금은 종이타월을 위, 아래로 깔고 1~2주에 1회 수분 공급
 ⇒ 저장 후 5개월까지 발아율 75% 유지 가능(기존 3개월 유지)

○ 고추냉이 종자 저장방법에 따른 저장기간별 발아율 변화

| 구 분 | 1개월 (6.28) | 2개월 (7.26) | 3개월 (8.28) | 4개월 (9.27) | 5개월 (10.25) |
|------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| 저온저장 (관행) | 5% | 78% | 50% | 5% ※ 종자 건조 | 0% ※ 종자 건조 |
| 수분조정 저온저장(개선) | 5% | 75% | 81% | 78% | 75% |

※ 채종 : 2018년 5월 27일 낙하 완숙종자