

알곡 색소 함량이 높은 『색소6호』 육성

➤ 육성 배경은

- 식품 및 가공식품 원료로 사용가능한 안토시아닌 고함유 품종 필요
- 원료의 생산단가 절감을 위한 수량성 및 품질 우수 품종 개발 필요

➤ 주요 품종특성

- 이삭색은 흑자색, 속대 및 수염은 자색을 띠
- 알곡의 안토시아닌 색소 함량이 높고 수량성이 높음
- 기능성 옥수수 차 및 가공식품원료로 활용 가능함



이삭 부위별



이삭

➤ 파급효과

- 자색옥수수 기능성 식품원료 생산단가 절감(5% 이상)
- 자색옥수수 기능성 소재시장 및 원료생산단지 확대 가능

세부 연구결과

○ 생육 및 이삭특성

(‘19~’21, 홍천)

교잡계명	출사일수 (일)	간 장 (cm)	착수고율 (%)	이삭특성(cm)		
				길이	폭	착립장
색소6호	86	262.7	53.6	16.5	4.4	15.6
색소2호	85	259.7	55.0	15.0	3.8	14.6

○ 품질특성

(’21, 홍천)

교잡계명	총안토시아닌 함량(g/100g)		cyanidin-3-glucoside* 함량(g/100g)	
	속대	알곡	속대	알곡
색소6호	2.71	0.28	0.48	0.05
색소2호	3.14	0.26	0.53	0.04

* 자색옥수수 추출물의 지표성분

○ 수량성

(’19~’21, 홍천)

부 위	색소6호(A, kg/10a)				지수(%) A/B	색소2호(B, kg/10a)			
	’19	’20	’21	평균		’19	’20	’21	평균
건조 속대	77	74	89	80	97	80	70	97	82
건조 알곡	526	514	689	576	126	480	376	521	459

옥수수연구소

담당자: 김희연, 최재근, 박종열, 류시환, 남궁민, 김문중, 한정현, 왕승현, 홍대기,
용우식, 심재남, 이승훈, 김기선
(033)248-6913, heeya80@korea.kr