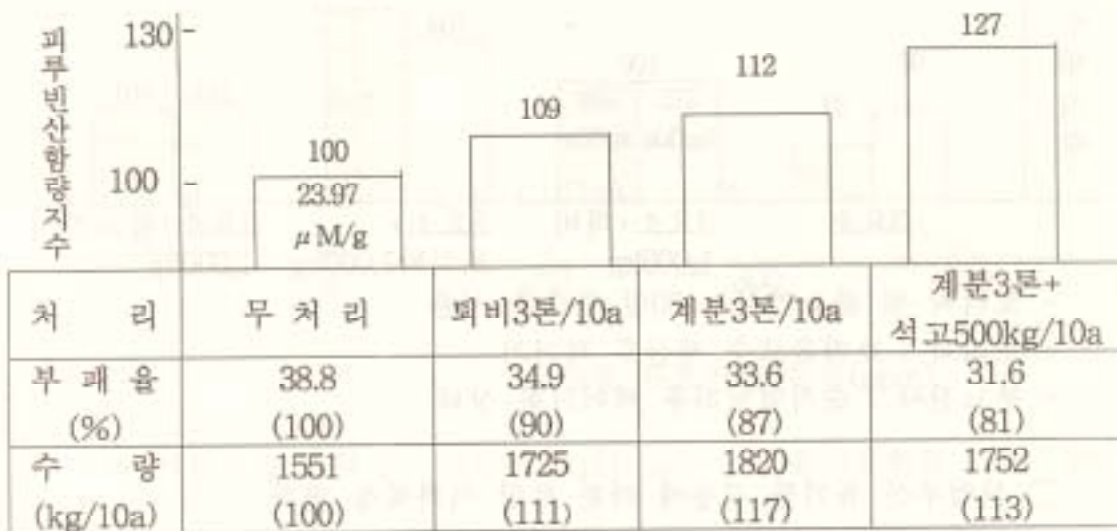


조직배양 마늘의 매운맛 및 저장성 향상

□ 시험성적('93~'94, 경기)



* 공시품종 : 조직배양 마늘(서산종)

부 패 율 : 9개월 저장후 조사

○ 3요소 시비량 : N-P-K=25-20-20kg/10a

○ 파종일 : 10월 18일

○ 석고, 계분은 포장전면적에 고루 퍼고 경운정지후 파종

□ 적 요

- 조직배양 마늘은 일반마늘에 비해 매운맛이 적고 저장성이 약함.
- 석고, 계분 등 함유황 물질을 시용함으로써 조직배양 마늘의 매운맛 주성분인 알린의 분해산물 피루빈산(Pyruvic Acid)함량이 무처리 23.097 μ M/g에 비해 12~27%증가되며 저장중 부패율이 감소됨.