

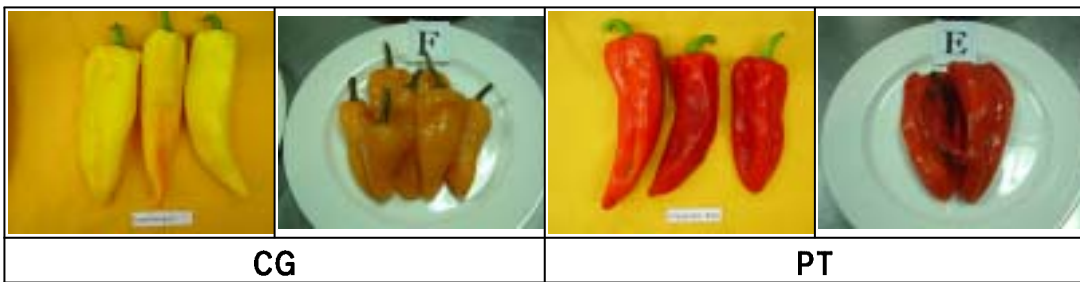
활용제목명	피클용 고추 국내재배에 알맞은 품종특성					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (원예연구과)	성명	이수연	전화 및 e-mail주소	031)229-5792 onpickle@kg21.net
공동개발자	"	"	"	심상연	"	031)229-5794 sims@kg21.net

1. 연구성적('03, 경기도원)

○ 피클용 고추 품종특성표

품종	과형 분류	초형	초장 (cm)	수량 (kg/10a)	식미 조사]	과실특성
Sierra Fuego(SF)	Jalapeno	개장	86	2,412	11.4	매운맛 강, 작고 아삭함
엄지푼고추(엄지)	Jalapeno	개장	84	2,119	11.3	매운맛 강, 작고 아삭함
Piccante a mazzetti(PM)	Mirasol	개장	47	1,037	11.3	매운맛 극강, 매우작음
BSS266(BSS)	Pasilla	반개장	140	3,615	9	매운맛 중, 국산고추와 비슷, 과육이 질김
Robustini(R)	Ancho	반개장	126	2,639	7.7	매운맛 중, 국산고추와 비슷, 과육이 질김
Serenade(S)	Serano	반개장	120	3,437	9.3	매운맛 중, 국산고추와 비슷, 과육이 질김
Como di toro giallo(CG)	Wax	직립	137	3,105	9.8	매운맛 중, 크고 과육이 부드러움
Peperone thor(PT)	Wax	직립	120	3,661	7.9	매운맛 중, 크고 과육이 부드러움

↓ 조선히텔 조리전문가 식미검사 - 9월 17일, 총점 15점 만점



2. 적 요

- 피클용 고추는 식미에서는 Sierra Fuego, 엄지 품종이 우수하고, 수량에서는 BSS266(BSS), Serenade(S), Corno di toro giallo(CG), Peperone thor(PT)이 우수함
- 파종(정식)일 : 2월 22일(5월 7일)
- 재식거리 : 180×30cm
- 시비량 : N-P₂O₅-K₂O-고토석회-퇴비=22.5-6.4-10.1-200-2,000kg/10a

< >

○ 생육특성

품종	초장 (cm)	주경장 (cm)	엽장 (cm)	엽폭 (cm)	경경 (mm)	측지수	초형
SF	86 c	24.0 c	12.1 b	6.0 bc	15.4 c	9.6 c	개장
BSS	140 a	29.2 ab	10.1 c	4.3 d	18.5 b	13.5 a	반개장
R	126 b	26.1 bc	11.9 b	6.4 b	17.2 b	13.5 a	반개장
엄지	84 c	25.3 bc	11.8 b	5.7 c	14.3 c	10.1 c	개장
S	120 b	27.5 bc	9.6 c	4.7 d	18.0 b	12.2 ab	반개장
PM	47 d	24.6 bc	9.3 c	3.3 e	14.6 c	13.8 a	개장
CG	137 a	33.5 a	15.1 a	9.2 a	23.1 a	10.6 bc	직립
PT	120 b	27.9 bc	15.2 a	9.1 a	18.9 b	10.5 bc	직립

J DMRT at 5% level

○ 과실특성 및 병충해발생

품종	과형 분류	과장 (mm)	과경(A) (mm)	과육두께(B) (mm)	B/A(%)	흰가루병 (0~9)	총채벌레 피해 J
SF	Jalapeno	38.4	23.4	3.4	14.5	3	+
BSS	Pasilla	110.0	16.3	1.7	10.4	1	++
R	Ancho	103.2	26.4	2.2	8.3	5	++
엄지	Jalapeno	38.6	23.4	3.5	15.0	3	+
S	Serano	71.6	24.0	2.9	12.1	0	0
PM	Mirasol	45.0	8.6	1.1	12.8	0	++
CG	Wax	128.0	42.1	4.6	10.9	3	+++
PT	Wax	131.7	42.6	3.9	9.2	1	+

○ 수 량 성

품 종	평균과중 (g/개)	과 수 (천개/10a)	수 량 (kg/10a)	기형과율 (%)
SF	8.5	283 cd	2,412 cd	0.2
BSS	6.8	533 a	3,615 a	0
R	10.0	265 d	2,639 bcd	0.2
엄지	8.8	242 d	2,119 d	0.1
S	9.8	352 c	3,437 ab	0
PM	2.3	461 b	1,037 e	0
CG	37.4	83 e	3,105 abc	0
PT	50.2	73 e	3,661 a	1.0

↓ DMRT at 5% level

○ 가공후 식미조사

품종	총 점(15점)	질 감	색 깔	맛
SF	11.4	4.0	3.5	3.9
BSS	9	2.5	4.0	2.5
R	7.7	2.3	3.1	2.3
엄지	11.3	4.0	3.5	3.8
S	9.3	2.9	3.7	2.7
PM	11.3	3.6	3.9	3.8
CG	9.8	3.0	4.0	2.8
PT	7.9	2.4	3.9	1.6