

## 첨 부 1 고구마 무병묘란?

### □ 문제점 및 현황

- 고구마는 바이러스 피해에 의한 수량 및 품질이 저하 발생
  - 국내에서는 잎말림 바이러스, 얼룩무늬 바이러스 등이 주로 발생하며, 단독감염보다는 복합감염에 의한 피해가 심각
  - 단일감염은 10~20%, 복합감염은 최대 80%까지 피해
- 바이러스 피해 방지하기 위해 고구마 무병묘 사용을 통한 선제적 대응이 필수

### □ 고구마 무병묘

- 정의 : 생장점배양을 통해 고구마 생산에 문제가 되는 바이러스를 제거한 조직배양묘를 칭함
- 제거 바이러스 종류 : 8종
  - SPLCV, SPFMV, SPVG, SwPLV, SPCFV, SPVC, SPV2, SPSMV-1
- 무병묘와 일반(감염)묘 비교



무병묘 고구마



감염묘 고구마



얼룩무늬바이러스 감염



잎말림바이러스 감염

< 바이러스 병징 >



고구마 생산량(Kg/10a)

< 생산성 비교 >

## 첨 부 2

## 품종 및 특성 설명

구분	품종명	개발연도	품종 특성	비고
꿀고구마	소담미	2020	식미, 외관상품성, 저장성 우수	베니하루까 대체품종
밤고구마	진율미	2016	다수성(조기, 보통기), 재배 안정성	밤고구마 1위
호박고구마	호감미	2015	식미, 외관상품성 우수, 내병충 강함	호박고구마 1위
	호풍미	2021	다수성, 내병성, 저장성, 말랭이 가공특성 우수	안노베니 대체품종



소담미



진율미



호감미



호풍미

# 맛과 상품성이 우수한 꿀고구마 소담미



## 주요 특성

- 용도 : 식용 (2020년 육성)
- 괴근 껍질 자줏빛 빨강색, 육색 농홍색, 모양 방추형, 찐육질 약점질
- 상품괴근수량 (톤/ha) : (120일 재배) 19.7, (150일 재배) 24.4
- 병해충 저항성 : 덩굴쪄김병 및 뿌리혹선충 중도저항성
- 저장성 : 장기간 저장시 부패율, 내부 공동화 거의 없어 저장성 우수
- 재배상 유의점 : 괴근 개수가 많아 수량을 늘리기 위해 150일 재배 필요



〈생고구마〉



〈군고구마〉



〈포장 생육〉

## 품질 특성

- 찐고구마 육질이 약점질로 부드러우며, 단맛이 강하고 식미가 우수함

품종명	찐고구마				베타카로틴 ( $\mu$ g/100g dw)
	총유리당 (g/100g dw)	감미도 <sup>1)</sup>	당도 (브릭스)	식미 (-3~3) <sup>2)</sup>	
소담미	36.5	19.1	29.0	1.7	109.3
진홍미	31.5	15.3	28.2	0	567.0
베니하루까	33.9	16.6	28.5	1.3	81.0

1) 감미도 : Fructose $\times$ 1.17 + Glucose $\times$ 0.74 + Sucrose $\times$ 1.0 + Maltose $\times$ 0.33

2) -3(매우불량), -2(불량), -1(약간불량), 0(표준품종 진홍미와 대등), 1(약간 좋음), 2(좋음), 3(매우 좋음)

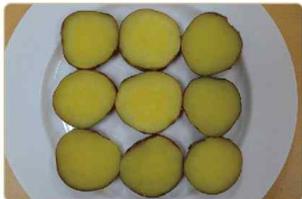
# 달고 부드러운 밤고구마 **진율미**



## 주요 특성



〈생고구마〉



〈찐고구마〉



〈지상부〉

- 용도 : 식용 (2016년 육성)
  - 식미 우수, 찐고구마 식감 부드러움
  - 찐고구마 당도 (브릭스) : 27.3
- 지상부 : 잎 심장형, 줄기·잎자루 녹색, 끝잎 자색
- 지하부 : 껍질 홍색, 육색 황색, 모양 방추형
- 수량성 : 28.6 톤/ha (보통기), 24.2톤/ha (조기)
  - 소비자가 선호하는 크기(150g)의 괴근 많이 달림
- 조기 출하 (수확직후 식미 우수), 장기저장 모두 적합
- 병해충 저항성 : 덩굴쪄김병 저항성
- 재배면적 및 점유율 : ('20) 966ha (6.2%)
  - 국내 밤고구마 점유율 1위
- 재배상 유의점 : 표준시비법에 따른 적정 시비 필요

## 수량 및 품질특성

품종명	주당상저수 (개/주)	상저평균중 (g)	총유리당함량 (g/100g DW)		감미도		찐고구마 식미 (1~5)
			생고구마	찐고구마	생고구마	찐고구마	
진율미	3.6	137	8.8	22.8	8.1	13.4	3.6
율미	2.3	178	4.9	25.0	4.8	11.9	3.0

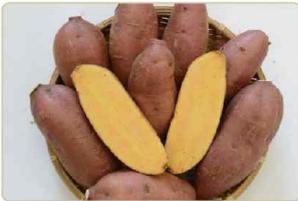
1) 감미도 : Fructose×1.0 + Glucose×0.55 + Sucrose×1.0 + Maltose×0.35

2) 식미 : '율미' 3점 기준, '율미' 보다 매우 나쁨(1) ~ 매우 좋음(5)

# 당도 높고 병에 강한 호박고구마 호감미



## 주요 특성



〈생고구마〉



〈찐고구마〉



호감미

안노베니

〈덩굴썩김병 발생〉

- 용도 : 식용 (2015년 육성)
  - 식감 부드러움, 당도 (브릭스) : 32.2
  - 베타카로틴 다량 함유 : 9.8 mg/100g
- 지상부 : 잎모양 심장형, 끝잎 자색, 잎·줄기 녹색
- 지하부 : 껍질 홍색, 육색 담주황색, 모양 장방추형
- 수량성 : 24.1 톤/ha (보통기재배)
- 병해충 저항성 : 덩굴썩김병 중 (외래 호박품종 약)
- 가공특성 : 말랭이, 칩 특성 우수
- 재배면적 및 점유율 : ( '20) 1,573 ha (10.1%)
  - 국내 점유율 2위(호박고구마 중 점유율 1위)
- 재배상 유의점 : 보통기재배 130일 이상 재배 권장  
표준시비법에 따른 적정 시비 필요

## 수량 및 품질특성

주당상저수 (개/주)	상저평균중 (g)	상품괴근수량 (톤/ha)		총유리당함량 (g/100g DW)		찐고구마 식미 (1~9)	전분호화 개시온도 (°C)
		조기	보통기	생고구마	찐고구마		
3.5	124	14.5	24.1	10.6	40.0	6.7	71.8

1) 식미 : '율미' 5점 기준, '율미' 보다 매우 나쁨(1) ~ 매우 좋음(9)

# 병에 강한 다숫성 호박고구마 호풍미



## 주요 특성

- 용도 : 식용 및 식품가공용 (2021년 육성)
- 괴근 껍질색 빨강색, 육색 담주황색, 찢고구마 육질 약점질
- 병 저항성 : 덩굴쪄김병, 더덩이병, 고구마뿌리혹선충 저항성
- 재배상 유의점 : 가공용은 150일 재배 (120일 대비 수량 37% 증수)



〈생고구마〉



〈군고구마〉



〈말랭이〉

- 상품크기의 괴근 수량이 많고 주요 병해에 강하며 저장성이 우수함

품종명	상품괴근 평균중 (g)	주당상품 괴근수 (개)	상품괴근수량 (kg/10a)		내병성			저장성 <sup>1)</sup>	
			조기	보통기	덩굴쪄김병	더덩이병	뿌리혹선충	부패율(%)	공동화(%)
호풍미	140.3	4.1	3,435	3,399	강	강	강	0	0
풍원미	162.2	2.9	3,149	2,836	강	약	강	35.0	0
호감미	162.1	3.2	2,889	2,988	중	중	중	2.0	0

1) 저장기간 : 9개월(누적)

## 품질 특성

- 군고구마 당도가 높고 말랭이 가공적성이 우수함

품종명	찢고구마				군고구마		말랭이 기호도 (1~5) <sup>3)</sup>	베타카로틴 (μg/100g dw)
	육질	감미도 <sup>1)</sup>	당도(브릭스)	식미(-3~3) <sup>2)</sup>	당도(브릭스)	식미(-3~3)		
호풍미	약점질	20.2	26.9	0.3	32.7	1.9	3.9	19,590
풍원미	약점질	21.0	26.2	0.3	32.7	1.4	-	36,146
호감미	약점질	20.7	29.1	0.7	34.3	2.0	3.0	13,641

1) 감미도 : Fructose×1.17 + Glucose×0.74 + Sucrose×1.0 + Maltose×0.33

2) 대비품종 대비 매우나쁨(-3), 나쁨(-2), 약간나쁨(-1), 대등(0), 약간좋음(1), 좋음(2), 매우좋음(3)

3) 대비품종 대비 매우나쁨(1), 나쁨(2), 대등(3), 좋음(4), 매우좋음(5), 베니하루카(2.5)