

백앙금 제조특성이 우수한 팥 신품종 '흰나라'

소비자와 가공업체가 원하는 다양한 색깔의 양갱과 앙금 제품 개발에 붉은색 팥은 제품 다양화에 한계가 있었다. 이에 흰앙금 제조가 가능한 황백색 종피의 품질이 우수한 팥 품종을 개발하기 위하여 노력한 결과, 국립식량과학원에서 흰앙금 제조가 가능한 신품종 '흰나라' 팥을 개발하였다.

송 석 보 국립식량과학원 발작물개발과

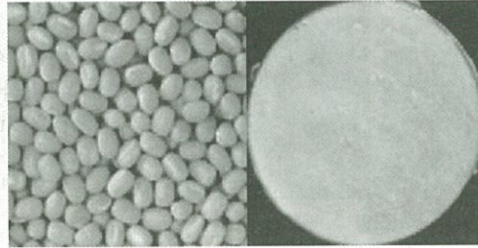
국내 팥 재배면적과 소비확대를 위해 가공특성이 우수한 신품종 필요

팥은 전통음식인 팥죽을 비롯해 떡, 빵, 과자, 팥빙수 등의 앙금과 양갱 재료 이용에 사용되어 왔다. 뿐만 아니라 최근에는 현대인의 건강식품인 천연색소, 다이어트 음료, 미백용 화장품 등 다양한 분야에서 사업화되고 있다. 이러한 제품의 원료곡으로 주로 적색팥이 사용되었으나 팥 재배면적과 소비 확대를 위해서는 가공 특성이 우수하고 기능성분이 높은 다양한 색상의 팥 품종 개발이 요구되었다.

지금까지 흰 앙금은 붉은 팥의 종피를 제거하여 제조하는 가공과정이 필요하였다. 또한 붉은 팥은 소비자와 가공업체에서 원하는 다양한 색깔의 양갱과 앙금 제품을 개발하는데 한계를 지니고 있었다. 이러한 가공단계를 생략하고 제품 다양화에



'흰나라' 성숙시



'흰나라' 종자색과 앙금

알맞은 흰 앙금 제조가 가능한 황백색 종피를 가진 신품종 팥 '흰나라' 가 개발되었다.

'흰나라', 새로운 수요 창출과 소비확대에 크게 기여

'흰나라' 는 2003년 흰 앙금 제조 팥 품종개발을 목표로 인공교배하여 계통육종법에 따라 세대진전을 시켰으며 2012~2014년까지 3개년간 지역적응시험을 통해 흰 앙금 제조특성이 우수하였기에 가공용 팥 신품종으로 선발하였다.

'흰나라' 의 익는 시기는 충주팥보다 10일 늦은 10월 12일로 만생종이다. 백립중은 16.6g으로 대립이며 흰 앙금 제조 가공특성과 품질이 우수하다. 수량은 1.86MT/ha며 적응지역은 강원도 산간 고랭지를 제외한 전국 팥 재배지역이다. 흰 앙금 제조특성이 우수한 '흰나라' 는 팥의 용도와 다양화, 신수요 창출, 부가가치 향상과 소비확대에 기여할 것으로 기대된다.

(출처 : 농촌진흥청 농업기술 2015년 7월호)