



# 미질향상을 위한 시비기술

## 1. 질소 사용량을 줄임

### 질소와 미질관계

- 쌀의 단백질 함량을 높여 밥의 점성이나 조직감이 악화
- 쌀 전분 세포막물질 생성으로 밥의 부드러움을 나쁘게 하여 식미 저하
- 출수기 질소과다는 쌀의 질소함량을 높여 밥맛을 악화
- 질소시비량 증가로 심복백미 및 금간쌀 증가, 쌀의 투명도 저하

## 2. 고토/가리비 높임

- 쌀의 점성 및 쌀맛 판정 기준

## 3. 논 토양의 규산함량을 높임

- 적정량 규산시용  $\Rightarrow$  질소 과잉흡수 억제 밥맛 향상
- 규산 부족시  $\Rightarrow$  등숙조건이 나빠져 미질 저하

## 4. 유기물을 시용하고 인산 함량을 낮춤

- 유기물 시용효과  $\Rightarrow$  질소 완효화 및 미생물 증식을 도움
- 인산을 많이 주면  $\Rightarrow$  질소흡수를 촉진하고 규산흡수를 억제