

한국식량안보연구재단(www.foodsecurity.or.kr)

본 재단은 세계적인 식량위기 상황을 분석하고 평가하여 우리나라 식량 안보에 미칠 영향을 미리 예측하고, 이에 대비하기 위한 국가적 정책개발과 국민 의식개혁 운동을 선도하기 위해 2010년 4월 설립된 순수 민간 연구기관이다. 재단은 안정적인 식량공급을 위해 농어업과 식품산업이 식량공급의 주체가 되는 새로운 식량정책의 개발에 힘쓰고 있다. 특히 식품산업의 식량안보적 기능을 강화하고, 식품산업이 사회적 책임을 다하도록 노력하고 있다. 재단은 독지가들의 후원금을 모아 식량안보에 관한 학술활동을 지원하며 출판사업과 관련 자료를 수집하고 공유하는 일을 하고 있다. 재단은 식량자급실천 국민운동 추진본부로서 식량부족의 위협이 없는 사회를 다음세대에게 물려주기 위한 국민실천운동을 전개하고 있다. 도서출판 식안연(食安研)은 재단의 출판사업을 수행하고 있다.

### 건강 지킴이 보리의 재발견

**인쇄** 2015년 3월 10일  
**발행** 2015년 3월 15일  
**발행인** 이철호(한국식량안보연구재단)  
**발행처** 도서출판 식안연  
**주소** 서울시 성북구 안암로 145, 고려대학교 생명과학관(동관) 109A호  
**전화** 02-929-2751  
**팩스** 02-927-5201  
**이메일** foodsecurity@foodsecurity.or.kr  
**홈페이지** www.foodsecurity.or.kr  
**편집·인쇄** 한림원(주) <http://www.hanrimwon.com>

□□□□ □□□□11□□6□□6□1□□□

□이 책의 무단 전재 또는 복제를 금합니다□

정가 □,□□원

**I 보리의 특성 | 15**

- 1. 분류 | 15
- 2. 일반적 특성 | 16

**II 보리의 구조 | 21**

1. 이삭 및 종실 | 21

- 가. 이삭 ..... 21
- 나. 종실 ..... 26

2. 뿌리, 잎, 줄기 | 29

- 가. 뿌리 ..... 29
- 나. 잎 ..... 31
- 다. 줄기 ..... 33

**III 생산 및 분포 | 37**

1. 국내·외 재배 및 생산 이용 현황 | 39

- 가. 국내 현황 ..... 39
- 나. 국외 현황 ..... 45

**IV 육종 및 재배 | 47**

1. 보리의 기원 및 전파 | 47

- 가. 보리의 기원 ..... 47
- 나. 보리의 전파 ..... 48

<b>2. 보리 육종 기술의 변천 및 현황   49</b>	
가. 보리 육종기술의 변천 .....	49
나. 보리 육종 현황 .....	52
<b>3. 보리 육종의 방향 및 전망   60</b>	
가. 수량성 .....	60
나. 숙기와 관련된 특성 .....	61
다. 안전성 .....	62
라. 품 질 .....	63
마. 가공적성 개량 .....	64
바. 주정 적성 개량 .....	65
사. 맥주보리 품질 개량 .....	66
<b>4. 육성 보리 품종의 특성   67</b>	
가. 겉보리 주요 품종 특성 .....	67
나. 쌀보리 주요 품종의 특성 .....	67
다. 맥주용 보리 주요 품종 특성 .....	67
라. 청보리 주요 품종의 특성 .....	69
<b>5. 파종 및 거름주기   69</b>	
가. 우량품종 선택 요령 .....	69
나. 보리 품종 별 안전재배 한계선 .....	70
다. 종자 소독 .....	70
라. 적기파종 .....	71
라. 파종방법 .....	73
마. 거름 주는 양 .....	75
바. 땅심 돋우기 .....	76
사. 밑거름과 웃거름을 나누어 주는 양 및 방법 .....	78

---

**6. 잡초방제 및 관리 | 79**

- 가. 완전 잡초방제를 위한 적정 사용방법 ..... 79
- 나. 흙넣기 작업 ..... 80
- 다. 배수 ..... 80

**7. 수확 및 건조 | 81**

- 가. 수확 적기 ..... 81
- 나. 수확 방법 ..... 82
- 다. 맥주보리 탈곡 및 건조 ..... 82

**V 보리의 화학적 조성 | 85**

**1. 탄수화물 | 90**

- 가. 전분 ..... 91
- 나. 비전분다당류 ..... 93

**2. 단백질 | 98**

**3. 지방 | 103**

**4. 무기질과 비타민 | 108**

**VI 보리의 기능성 물질 및 생리적 기능 | 111**

**VII 보리의 가공 및 이용 | 119**

**1. 식용 | 119**

**2. 보리 잎의 활용 | 158**

**3. 보리를 이용한 새로운 형태의 사료원 발굴 | 162**

**4. 보릿대의 활용 | 163**

**5. 관광 자원화 유도 | 164**

**6. 육종 연구의 방향 및 활성화 | 165**