

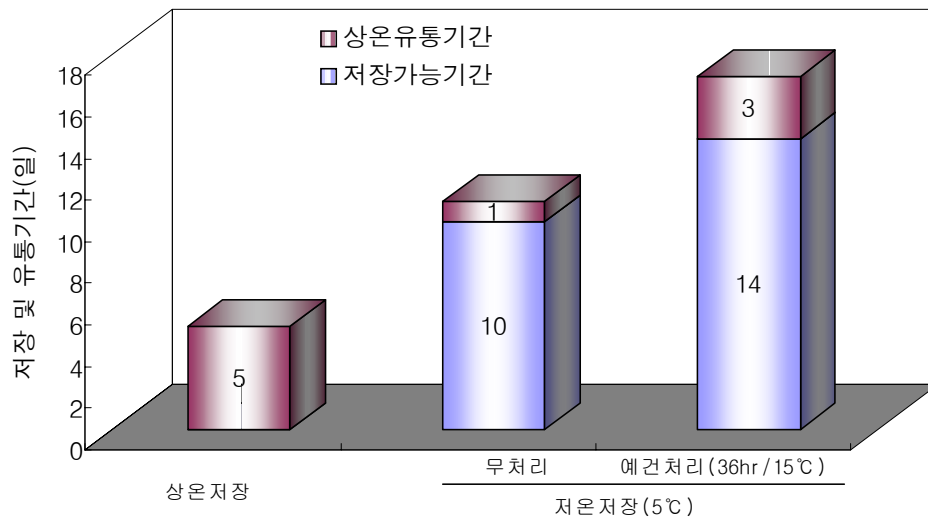
## 예건처리에 의한 애호박의 유통기간 연장

### 1. 현황 및 문제점

- 애호박은 생산시기가 6~8월로 집중되어 있어 홍수출하 및 기상변화에 의한 가격 등락폭이 심함
- 애호박은 저장온도가 낮을 경우 저장기간은 길어지나, 유통시 품질이 급격히 저하되며, 저장온도가 높을 경우 저장기간이 짧아지는 문제점이 있음

### 2. 연구결과

- 애호박의 예건처리에 따른 유통기간 비교



\* 저장일 : 8월 14일

### 3. 기대효과

- 예건(15°C, 36시간)처리후 저온(5°C)저장시 무처리 저온저장에 비해 저장기간은 4일, 유통기간은 2일 연장됨

◦ 저온 저장에 따른 가격비교

(원/kg)				
구 분	판매가격	저장 및 유통비용	농가수취가격	지 수
수확직후출하 (8.14)	750	53	697	100
예건후 저온저장 (12일후)	1125	217	908	130

4. 적 요

- 예건(15℃, 36시간)후 저온저장시 무처리 저온저장에 비해 저장 및 유통기간이 연장되며 소득은 30%증수

5. 기존 지도사업 내용과의 상이점

- 애호박은 8℃에서 2일 저장한 후 상온 유통하면 무포장은 1일, 0.03mm PE필름포장은 4일 유통 가능함('98년 경기도원)
- 예건(15℃, 36시간)후 저온(5℃)저장시 저장 가능 기간이 14일이며, 상온유통시 도매가능기간은 3일임

< 세부시험 성적 >

1. 저장전 예건처리시간별 애호박의 저장 10일 후의 품질특성

예 건 처 리	저 장 방 법	감모율 (%)	당 (g/100g)	비타민C (mg/100g)	내부색도			저장 기간 (일)	저장후 상온유지기간 (일)
					L	a	b		
무처리	상 온	2.6	1.4	4.4	79.4	1.5	36.5	5	-
무처리	저 온	1.4	1.7	22.6	84.0	-1.8	29.2	10	1
15°C(36hr)	"	2.3	3.0	15.6	83.5	-1.6	28.6	14	3
15°C(48hr)	"	2.3	2.2	11.9	82.3	-0.2	30.1	14	3

↓ 8월 14일 저장

♪ 저장전 : 당함량 0.5mg/100g, 비타민C : 21.26mg/100g,  
내부색도 L : 84.09, a : -5.14, b : 32.18