

저장성이 뛰어난 차신고버섯의 장기유통을 위한 저장조건 및 포장재

1. 현황 및 문제점

- 차신고버섯은 강원도농업기술원 개발 신작목으로서 기존 느타리버섯보다 저장기간이 길다고 알려져 있으나, 수확후 관리 기술이 개발되어 있지 않음.
- 버섯농가들의 해외 수출 등에 대한 관심이 높아지고 있으나, 버섯의 특성 및 장기저장기술 미비로 시도하지 못하고 있음.
- 따라서, 저장기간이 길다고 알려진 차신고버섯의 장기저장기술 개발이 필요함.

2. 연구결과 (2009~2010)

- 저장후 생리 특성(45일 저장)

저장온도	포장재	O ₂ 농도 (%)	CO ₂ 농도 (%)	감모율 (%)	안전저장 가능일수 (일)
1℃	PE70	8.1	3.2	0.0	25
	PP50	1.5	6.1	0.9	36
	PP70	0.0	6.5	0.8	45
3℃	PE70	6.1	2.9	0.9	22
	PP50	1.6	5.5	1.7	32
	PP70	0.0	6.3	0.3	40
5℃	PE70	9.5	2.5	0.9	19
	PP50	0.9	5.1	1.2	28
	PP70	0.0	6.4	1.1	36

3. 기대효과

- 차신고버섯의 장기저장기술이 개발 됨에 따라, 해운수송과 같이 30일 이상 소요되는 해외수출의 경우도 검토 가능하여 버섯농가의 해외 수출 개발에 기여할 수 있음.

4. 적 요

- 차신고버섯 재배 농가 또는 차신고버섯을 해외로 수출하고자 하는 자
- 적용방법
 - 차신고버섯을 수확적기에 수확
 - 수확한 차신고버섯을 PP70 또는 이에 준하는 산소투과도가 낮은 포장재로 밀폐 포장
 - 1℃가 유지되는 저장시설에 저장, 45일간 저장 가능

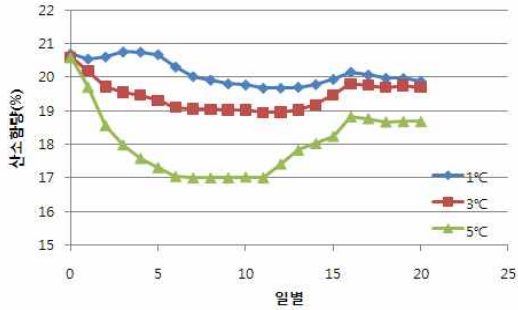
5. 유사 영농활용기술과의 차이점

- 차신고버섯은 강원도농업기술원 개발 신작목으로 수확후 관리 기술 없음

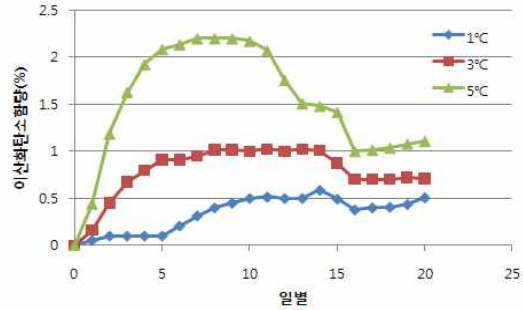
<세부연구결과성적>

○ 온도별 호흡 특성

- 산소 소모량(%)



- 이산화탄소 발생량(%)



○ 저장후 생리 특성(45일 저장)

저장온도	포장재	O ₂ 농도 (%)	CO ₂ 농도 (%)	감모율 (%)	안전저장 가능일수 (일)
1°C	PE70	8.1	3.2	0.0	25
	PP50	1.5	6.1	0.9	36
	PP70	0.0	6.5	0.8	45
3°C	PE70	6.1	2.9	0.9	22
	PP50	1.6	5.5	1.7	32
	PP70	0.0	6.3	0.3	40
5°C	PE70	9.5	2.5	0.9	19
	PP50	0.9	5.1	1.2	28
	PP70	0.0	6.4	1.1	36

○ 저장 후 차신고 버섯



1°C-PE50



1°C-PP50



1°C-PP70