

대서마(*D.alata*)수확 후 관리 매뉴얼

1. 현황 및 문제점

- 아열대 계통인 대서마는 저장성이 약하여 농가의 상온 저장이 어려움
- 대서마를 장기저장(6개월)할 수 있는 새로운 저장기술 개발 요구
- 재배농가에서 대서마를 수확 후 체계적으로 관리할 수 있는 매뉴얼 개발 필요

2. 연구결과 ('09~'10)

- 대서마 수확후 저장 매뉴얼

수확 및 선별

- 생식용 : 200g~500g(상처 없는 것)
- 가공용 : 500g이상(건전, 절단된것 구분)
- 종근용 : 200g이하(")

종근용

약제침지

- 살균제(스포탁)
- 10분간 침지



생식용

세척

- 수세 (물) 또는
- 에어-건으로 불어냄(바람)

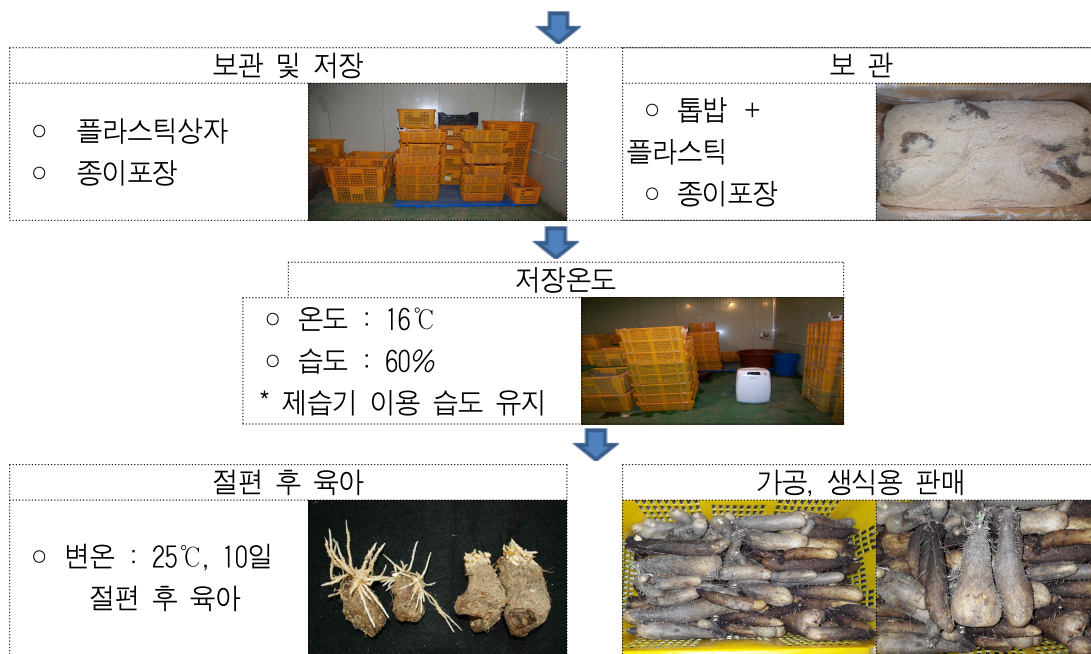


전처리

- 온도: 28℃~32℃
- 습도: 90%이상
- 기간: 3일



계 속



3. 기대효과

- 대서마 저장매뉴얼을 적용할 경우 장기저장(6개월)중 부패율 10%이하 억제 가능

4. 적 요

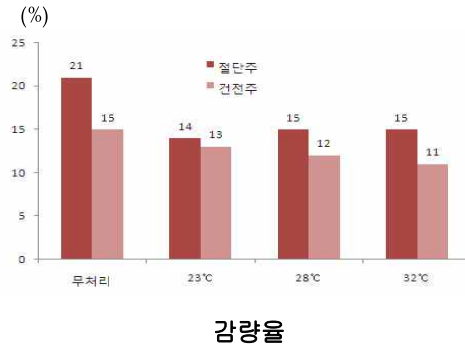
- 대서마의 동계기간중 장기저장은 전처리 (28℃, 90%, 3일)후 16℃, 습도 60%의 조건이 필요함
- 종근용 피경을 살균제(스포탁)침지를 병행하여 처리할 경우 부패율은 3%미만임

5. 유사 영농활용기술과의 차이점

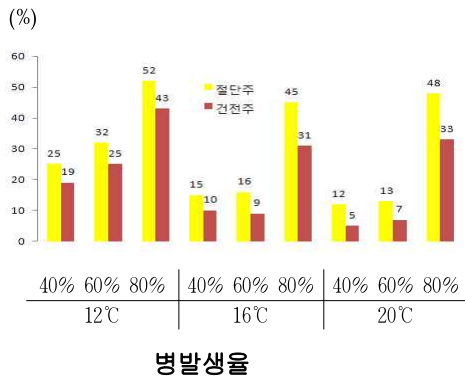
- 유사 영농활용 없음

〈세부연구결과성적〉

가. 전처리에 따른 병발생율 및 감량율(수분증발에 의한 중량감소)



나. 저장온도 및 습도에 따른 저장성



다. 저장중 보관방법 개선 효과

구 분		톱밥	왕겨	종이포장	종이박스	플라스틱박스	나무박스
감모율 (%)	절단	8	15	10	14	19	16
	건전	9	11	12	13	15	12
부패율 (%)	절단	11	24	10	12	11	13
	건전	10	15	9	11	9	12

라. 종근 약제처리별 부패율 억제효과

