

## 어수리 신선도 유지 기술

### □ 연구 배경

- 여름 고온기 어수리 재배현장에서 유통시 어수리의 신선도 저하 현상에 대한 문제가 제기되고 있음
- 여름철 택배에 의한 판매 전무 ⇒ 택배를 이용한 판매가 새로운 수요로 발생

### □ 주요 연구성과

- 어수리의 신선도 유지 연장을 위해서 공기투과성이 낮은 P.P. 포장 후 1℃에 저장하면, 최대 28일 까지 안전하게 저장 가능
  - 저장온도 및 포장재 처리별 안전저장(가능) 일수

저장온도	1℃				4℃				8℃			
포장재 종류	PE 50	PE 100	PP 50	PP 70	PE 50	PE 100	PP 50	PP 70	PE 50	PE 100	PP 50	PP 70
저장(가능) 일수	21	24	25	28	15	17	18	20	10	11	12	13

### □ 파급효과

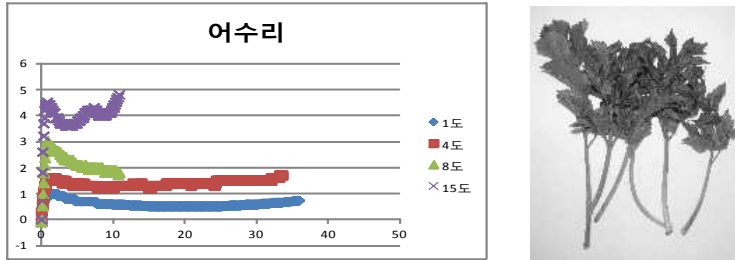
- 고온기 스티로폼+얼음팩 저장을 통하여 택배 등에 대한 판매 가능
- 어수리의 유통 기간별 선택 가능하여 유통 비용을 절감할 수 있음
- 판매기간에 의한 소득제고 효과 : 약 352,640원/100 kg

### □ 유사 영농활용과의 차이점

- 차신고버섯 장기기저장 기술(2011, 강원도농업기술원)이 보고되어 있으나, 작목이 다르며, 산채류의 저장 기술로는 저온(4℃ 이하) 저장에 대하여 기술하고 있으나, 저장온도 및 포장재 처리에 의한 구체적인 자료가 없음

<세부연구결과성적>

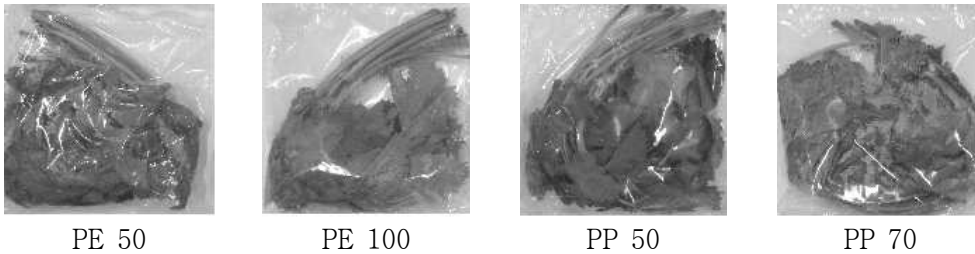
○ 어수리의 호흡량(이산화탄소, %) 변화와 1℃에서 25일 경과 사진



○ 어수리 포장재 처리연장 효과 및 46일 경과 후 사진

저장온도	포장재	O <sub>2</sub> 농도 (%)	CO <sub>2</sub> 농도 (%)	감모율 (%)	신선도 유지일수*	포장재 연장지수
4℃	PE 50	6.6	3.0	0.0	29	1.00
	PE 100	0.3	4.1	0.0	33	1.13
	PP 50	0.5	5.7	0.0	35	1.20
	PP 70	0.7	7.3	0.0	38	1.31

\* 신선도 유지일수 : 30% 이상 눈에 띄는 황변 또는 흑변 발생시 까지 일수



○ 경제성 분석

손실적 요소(A)	이익적 요소(B)
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 증가되는 비용 : 100kg 기준</li> <li>- 저온저장고 전기료 : 87,360원</li> <li>- 포장재 처리 비용 : 10,000원</li> <li>- 입, 출고 비용 : 50,000원</li> <li>- 계(A) : 147,360원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 증가되는 이익</li> <li>- 판매이익(1/3) 100kg : 500,000</li> <li>- 계(B) : 500,000원</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 추정수익액(B-A) = 352,640원</li> </ul>	

※ 어수리 15,000원/kg 판매시 (어수리 판매가격 조사자료 없음)

농식품연구소	담당자 : 김경대, 송윤호, 김시창, 이효영 (033)248-6524, kimkdkr@korea.kr
--------	---