

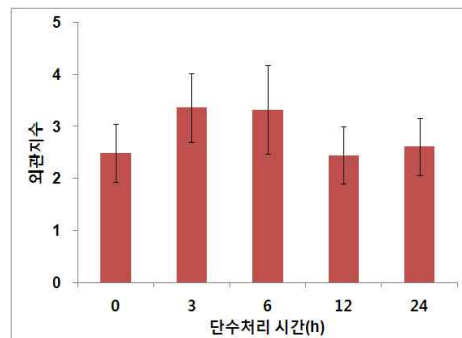
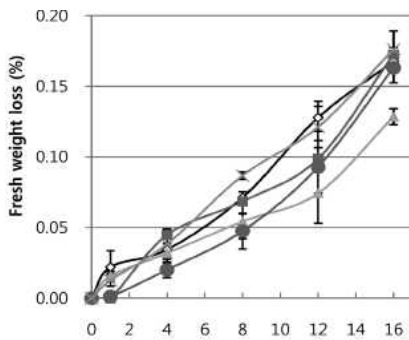
## 치콘 저장성 향상을 위한 수확 전 단수처리 및 적정 예냉방법

### □ 연구 배경

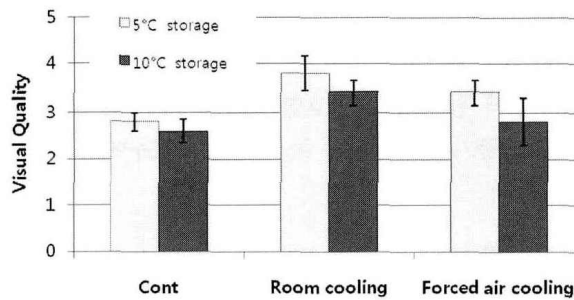
- 최근 재배가 증가하고 있는 치콘은 신작목으로 예냉 등 유통방법이 확립되지 않아 농가 및 유통업체에서 저장에 어려움을 겪고 있음

### □ 주요 연구성과

- 치콘 저장성 향상을 위한 수확 전 단수처리 시간 : 6시간



- 적정 예냉방법 : 룸쿨링 방법(2°C 12시간)

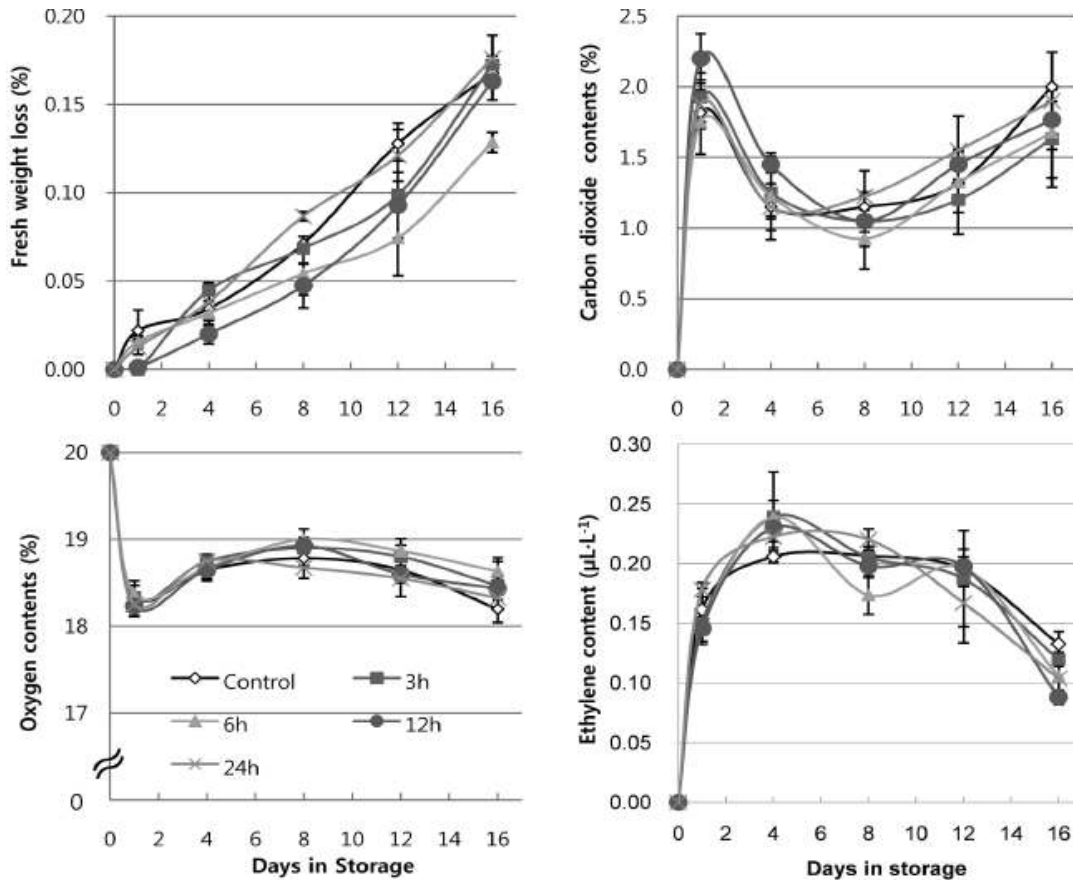


### □ 파급효과

- 치콘의 수확전 단수처리(6시간) 및 예냉방법(룸쿨링, 2°C 12시간)을 설정하여 농가현장 및 유통과정에서 치콘의 저장성(15일 이상)을 높일 수 있음

<세부연구결과성적>

○ 단수처리 후 치콘 저장 기간별 품질 비교('11)



○ 치콘 수확 후 예냉방법별 품온 및 생체중 변화('11)

예냉방법	예냉시간별 치콘 품온(°C)							반냉각 시간 (분)	생체중 감소율(%)
	0시간	2시간	4시간	6시간	8시간	10시간	12시간		
룸쿨링(2°C)	15.1	7.3	5.8	4.3	3.4	2.8	2.4	201	0.44b
강제송풍 (2°C, 6m/s)	15.3	2.4	-	-	-	-	-	77	0.79a

원예연구과 | 담당자 : 서현택, 김영진, 최재근, 홍대기, 박기진, 안수용, 원재희  
(033)248-6064, gusxor0000@korea.kr