

## 고랭지 신작목 치콘 수출을 위한 유통시설 및 포장재 지원

### □ 연구 배경

- 한미 FTA 등 잇따른 농산물 개방화로 농업의 현실이 어려운 상황에서 농가의 경쟁력을 향상시키기 위한 신작목인 치콘을 개발하여 '11년부터 농가현장에 보급하여 생산·판매하고 있음
- 하지만 수출을 위한 유통시설 및 포장재의 부재로 안정적인 수출이 어려움

### □ 주요 연구성과

- 고랭지 신작목 치콘 수출을 위한 유통시설 및 포장재 지원

구 분	규모	단가	소요예산 (천원)	비 고
예냉·선별시설	66㎡	1,212천원	80,000	처리능력 : 4.5톤/일
포장재	1만개	1,000원	10,000	4.5kg 단위(15일 저장가능)
계			90,000	

### □ 파급효과

- 유통시설 확보를 통한 연간 50톤(250백만원) 수출 가능
- 예냉처리 및 수출포장재 공급으로 저장기간 연장

### □ 건 의

- 건의부처 : 강원도 농정국 농식품유통과, 인제군 농업기술센터

<세부연구결과 성적>

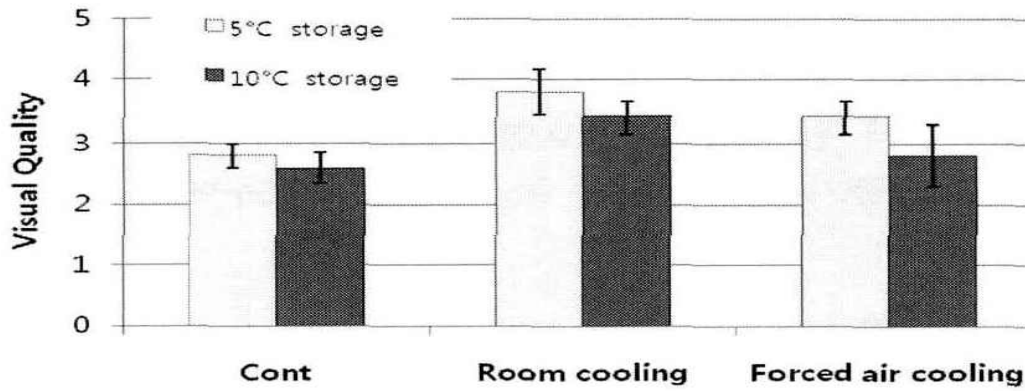
- 치콘 수확 후 예냉 방법별 품온 및 생체중 변화

(2011)

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	0.44 b
강제송풍 (2°C, 6m/s)	15.3	2.4	-	-	-	-	-	77	0.79 a

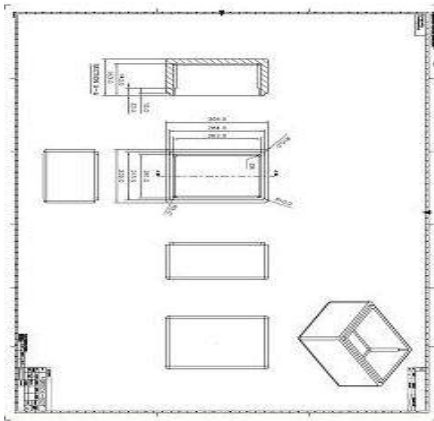
- 예냉 처리별 저장 후 치콘 외관품질 비교

(2011)



- 수출 및 유통업체 납품을 위한 치콘 전용 포장재 제작

(2012)



원예연구과

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