

## 곰취, 가시오갈피순 신선도 유지 기술

### □ 연구 핵심은

- 신선산채의 일시 수확에 따른 판매기간 및 품질유지 연장을 위한 방안 제시
- 재배 농가에서 유통 시 신선도 저하 문제 제기로 신선도 연장 기술개발 필요

### □ 이렇게 활용됩니다

- 곰취는 PE100 필름 포장, 가시오갈피순은 PP70 필름 포장 후 5℃ 저장 시 최대 20일까지 저장 가능
- 곰취, 가시오갈피순 신선도 유지 일수(저장온도 5℃)

구 분	박스포장 (일)	필름 포장 (일)			
		PE 50	PE 100	PP 50	PP 70
곰 취	6	13	<u>20</u>	10	16
가시오갈피순	5	9	16	9	<u>20</u>

※ PE(폴리에틸렌) 50 $\mu$ m, 100 $\mu$ m / PP(폴리프로필렌) 50 $\mu$ m, 70 $\mu$ m

### □ 파급효과

- 산채별 적정 포장재 선정을 통한 저장기간 연장 -> 판매기간 연장 가능
- 경제성 분석

손실적 요소(A)	이익적 요소(B)
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 증가되는 비용 : 100kg 기준</li> <li>- 저온저장고 전기료 : 90,000원</li> <li>- 포장재 처리 비용 : 50,000원</li> <li>- 입, 출고 비용 : 50,000원</li> <li>- 계(A) : 190,000원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 증가되는 이익</li> <li>- 판매이익(1/3) 100kg : 583,000</li> <li>- 계(B) : 583,000원</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 추정수익액(B-A) = 393,000원</li> </ul>	

※ 곰취 15,000원/kg 가시오갈피순 20,000원/kg 판매시

〈세부연구결과 성적〉

○ 저장온도 및 포장재 처리별 안전저장(가능) 일수

구 분	포 장 재	상 온		5℃	
		신선도 유지일수	포장재 연장지수	신선도 유지일수	포장재 연장지수
곰 취	박스포장	2	1.00	6	1.00
	PE 50	2	1.00	13	2.17
	PE 100	3	1.50	20	3.33
	PP 50	2	1.00	10	1.67
	PP 70	3	1.50	16	2.67
가시오갈피순	박스포장	3	1.00	5	1.00
	PE 50	3	1.00	9	1.80
	PE 100	4	1.33	16	3.20
	PP 50	3	1.00	9	1.80
	PP 70	5	1.67	20	4.00

※ 신선도 유지일수 : 외관의 25% 눈에 띄는 황변 또는 흑변 발생까지 일수

※ 포장재 연장지수 : 박스포장 대비 포장재(PE, PP필름)의 신선도 유지 연장지수