

다래 저장시 1-MCP 처리효과

□ 연구 핵심은

- 다래는 참다래(키위)에 비해 저장기간이 짧아 유통시 단점으로 작용
- 다래 저장기술 개발을 통해 생과 유통기간 연장 및 상품화율 제고

□ 이렇게 활용됩니다

- 다래 1-MCP 처리 방법 및 효과
 - 수확(당도 8° Bx)한 다래중 상처 및 병든 과일을 제거하고 밀폐된 공간에서 1-MCP를 20시간 처리한후 충분히 환기를 하여 2℃의 저온저장고에 저장
 - 저장 6주후 상품화율이 무처리(7.9%) 및 PE필름(46.2%)에 비해 72.6%로 높았음.

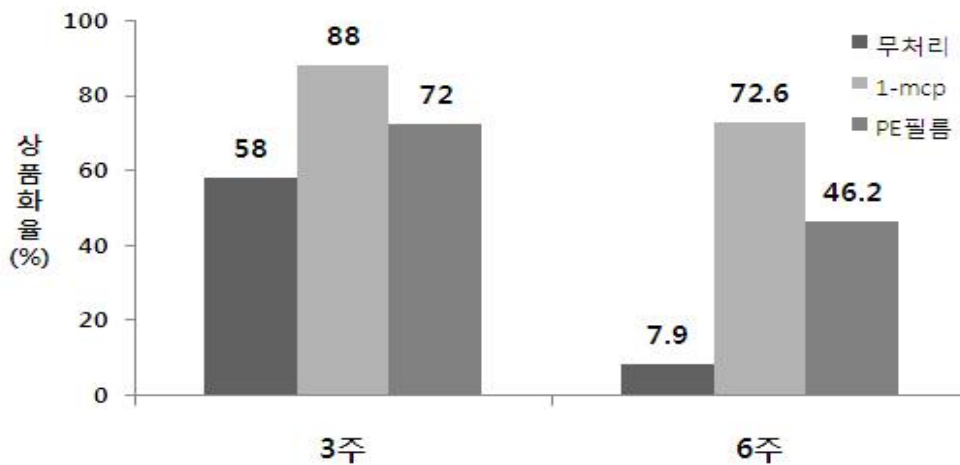


그림. 저장기간별 상품화율

□ 파급효과

- 다래 생과 저장기간 연장 (4주 → 6주) 가능
- 다래 유통기간 확대로 농가 소득 증대 기여

〈세부연구결과 성적〉

○ 처리 및 기간별 상품화율(%)

구 분	저장 3주	6주	9주
무처리	58	7.9	0
1-MCP	88	72.6	36.4
투명 PE필름	72	46.2	9.3
기능성 필름	87	51	14.7
에틸렌흡착제	85	45.9	8.6

○ 처리 및 기간별 당도와 경도변화

구 분	당도(° Bx)			경도(kg/φ 8mm)		
	3주	6주	9주	3주	6주	9주
무처리	13.4	16.5	-	1.65	0.41	-
1-MCP	9.5	12.1	13.4	2.23	1.27	0.68
투명 PE필름	12.9	15.7	16.7	1.89	0.55	-
기능성 필름	11.0	12.3	14.4	1.99	0.69	-
에틸렌흡착제	11.1	13.2	15.4	1.91	0.59	-

※ 처리전 당도 및 경도 : 8.2° Bx, 3.74kg

원예연구과

담당자 : 엄남용, 이세종, 김상수, 조병욱, 박영식, 방순배
(033)248 - 6073, uny6909@korea.kr