

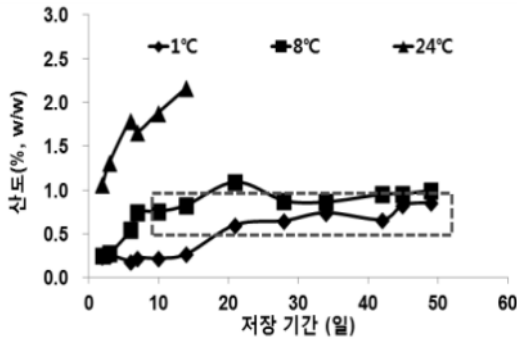
왕고들빼기 ‘선행’ 김치, 간장절임 저장온도별 최적 숙성기간

배경 및 필요성

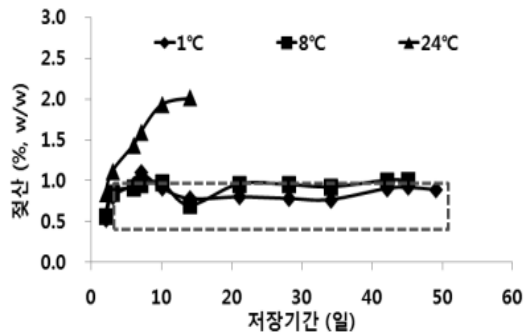
- 강원도 지역특화 작물 왕고들빼기 가공품의 저장품질 향상
- 가공품(김치, 간장절임) 저장 및 유통온도별 최적 숙성기간 제시

활용 내용

- 김치는 최적숙기는
 - 장기저장 온도 1°C 저장 시 → 17~49일
 - 유통온도 8°C 저장 시 → 4~14일
 - 일반상온 24°C 저장 시 → 2일
- 간장절임 저장기간은
 - 1~8°C 저장 시 → 49일(장기 저장 가능), 24°C 저장 시 → 2일



【 김치 저장온도별 산도 】



【 간장절임 저장온도별 산도 】

파급효과

- 가공품(김치, 간장절임) 온도별 숙성 기간 제시로 최적 품질 유지
- 대단위 상품 생산 공정 및 유통 단계 적용으로 상품 저장 기간 연장



〈세부 연구결과〉

○ 왕고들빼기 ‘선향’ 김치 저장온도별 젖산 함량 산도 변화 (단위 : %)

저장온도 (°C)	저장기간 (일)											
	2	3	6	7	10	14	21	28	34	42	45	49
1	0.24	0.25	0.18	0.22	0.21	0.26	0.59	0.64	0.73	0.65	0.82	0.85
8	0.25	0.28	0.54	0.74	0.75	0.82	1.08	0.87	0.86	0.94	0.95	0.99
24	1.06	1.31	1.79	1.66	1.88	2.16	-	-	-	-	-	-

※ 배추김치 최적숙기 산도 : 0.4~0.8%

○ 왕고들빼기 ‘선향’ 간장절임 저장온도별 젖산 함량 산도 변화 (단위 : %)

저장온도 (°C)	저장기간 (일)											
	2	3	6	7	10	14	21	28	34	42	45	49
1	0.52	0.79	0.94	1.09	0.91	0.77	0.79	0.78	0.76	0.90	0.91	0.88
8	0.56	0.85	0.91	0.95	0.97	0.70	0.95	0.95	0.92	1.00	1.00	-
24	0.84	1.11	1.43	1.59	1.93	2.01	-	-	-	-	-	-