

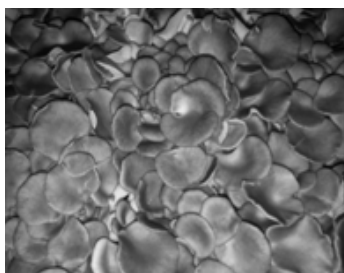
산느타리버섯 ‘호산’ 소포장 방법

■ 배경 및 필요성

- 강원도농업기술원 육성 산느타리버섯 ‘호산’ 품종의 농가보급 증가로 수확 후 품질 관리에 대한 체계적인 기술 요구
- 최근 식품 소비트렌드(소량, 고급화)에 맞는 소포장 기술 정보 제공

■ 정보 내용

- 산느타리버섯 ‘호산’ 소포장(약 200g)을 위하여 모양이 흩어지지 않게 플라스틱 용기에 담고 포장필름은 물기가 맺히지 않게 방담처리된 폴리프로필렌(polypropylene : PP) 필름으로 공기가 통하지 않게 밀봉함
- 저장온도별 판매가능(식용가능)한 선도유지기간은 0℃ 20일(45일), 4℃ 20일(27일), 8℃ 15일(20일), 24℃ 3일로 농가 생산여건에 따라 활용함
- 이상의 방법으로 소포장 한 경우 기존 농가에서 사용하는 선상저밀도폴리에틸렌(LLD-PE, 랩) 포장에 비하여 방담폴리프로필렌(PP) 밀봉포장 기술은 판매가능 선도유지기간(4℃)을 7일에서 20일로 13일 연장 가능



【 산느타리 ‘호산’재배 】



【 농가 포장 전경 】



【 소포장 밀봉 】

■ 파급효과

- 판매가능한 상품성 유지 기간 연장 : 기존 7일 → 20일(3배 연장)
- 수확 후 손실율 : 기존 20% → 10% 감소

<세부 연구결과>

- 산느타리버섯 ‘호산’ 포장필름별 저장 품질

포장필름	생체중감소율 ^Z (%)	판매가능일(일)	기균사발생정도 ^y
선상저밀도폴리에틸렌(레팍)	3.0	7	+++
방담폴리프로필렌(PP)	0.3	20	+

^Z 4℃저장 14일차 생체중감소율

^y +++ : 심함, ++ : 보통, + : 약함

- 산느타리버섯 ‘호산’ 저장 온도별 선도 유지 기간

저장온도 (℃)	생체중감소율(%)	판매가능(일)	식용가능(일)
0	0.1	20	45
4	0.2	20	27
8	0.3	15	20
24	0.7	3	3

^Z 저장 6일차 생체중감소율, 방담폴리프로필렌(PP) 포장필름 사용