

산네타리버섯 ‘호산’ 소포장용 적정 필름 및 선도유지기간 설정

■ 배경 및 필요성

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

■ 활용 내용

- 소포장필름은 포장지에 물기가 맺히지 않게 방담처리된 폴리프로필렌(polypropylene : PP) 필름으로 공기가 통하지 않게 밀봉함
→ 기존 선상저밀도폴리에틸렌(LLD-PE, 랩) 포장에 비해 선도 13일 연장

【산네타리버섯 ‘호산’ 포장필름별 저장 품질^z】

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

^z 4℃저장 14일차 생체중감소율, ^y +++ : 심함, ++ : 보통, + : 약함

- 저장온도별 판매가능(식용가능)한 선도유지기간은 0℃ 20일(45일), 4℃ 20일(27일), 8℃ 15일(20일), 24℃ 3일이었음

■ 파급효과

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

<세부 연구결과>

- 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 200g 밀봉 포장
 종합선도척도 : Minamide법