곰취 소포장 및 저장 온도별 선도유지 기간

배경 및 필요성

○ 강원도 대표 산채 작물 곰취 체계적 수확 후 관리 기술 필요
- 우리나라 원예작물 수확 후 관리 미비로 손실율이 10~35%로 높음

○ 소량, 고급화 등 소비 트렌드에 맞는 소포장 기술 정보 제공

기술이전 내용

○ 곰취 소포장 방법 및 적정 포장재질
- 포장단위 : 100~200g
- 포장방법 : 삼단밀봉
- 저장온도 : 4℃
- 포장재질 : 방담처리된 산소투과율 3,000 cc/m^2 · day · atm인 폴리프로필렌

○ 곰취 저장온도별 선도유지기간[z]

저장온도 (℃)	판매가능(일)	식용가능(일)
2	12	17
4	14	21
8	12	14
24	2	3

[z] 방담폴리프로필렌(PP) 포장필름 사용, 100g 밀봉 포장, 종합선도 Minamide법

파급효과

○ 판매가능한 선도 유지기간 증가 : 3배
- 기존 개방형 포장(7일) → 밀폐형 선발된 필름 포장(21일)

○ 저장온도에 따른 판매가능기간 예측으로 유통시 적용가능

기술산업화 내역

○ 태백농협(태백시)

<세부 연구결과>

○ 곰취 포장필름별 저장 품질

포장필름 산소투과율 (cc/m^2 · day · atm)	생체중감소율[z] (%)	경도 (g/㎠)	이취정도[y]	판매가능일 (일)	식용가능일 (일)
무처리	0.12	166	+	14	21
3,000	0.08	147	−	21	25
개방형(대조)	4.9	164	+	7	14

[z] 4℃저장 21일차 조사, 포장재질 : 방담폴리프로필렌(polypropylene : PP) 필름
[y] +++ : 심함, ++ : 보통, + : 약함

【곰취 소포장 기술 현지 적용】

농식품연구소 | 담당자 : 노희선, 박아름, 김희연, 김시창
(033)248-6530, nhs1002@korea.kr