

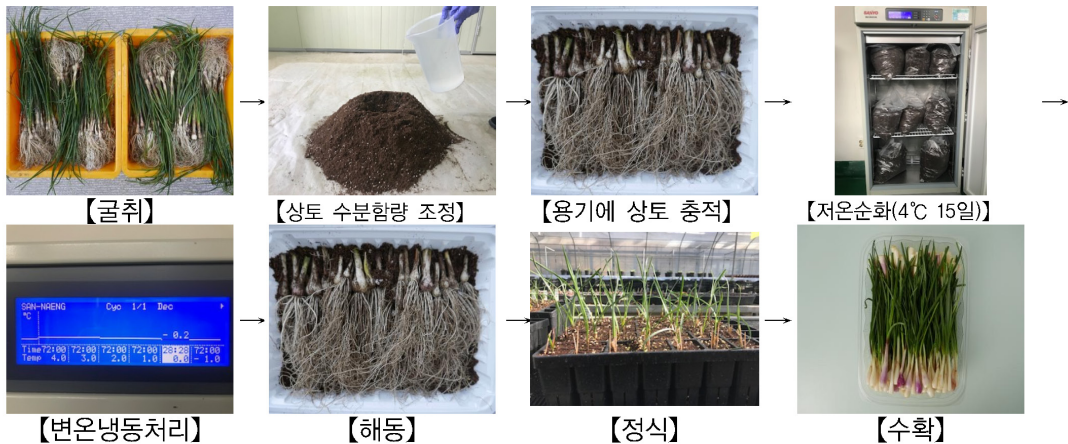
참산부추 종구 냉동저장을 통한 연중생산기술 개발

배경 및 필요성

- 산채 소비시장 지속적 확대로 대량생산 필요성 증대
- 특히, 소비자의 선호도가 높은 부추속 산채인 참산부추에 대한 연중생산 기술 확립 필요

정보내용

- 참산부추의 냉동저장을 통한 연중생산 방법
 - 굴취 → 상토층적^{*)} → 저온 순화(4℃ 15일) → 변온 냉동 처리(4℃ → -6℃, 3일 마다 1℃ 온도 내림) → 냉동저장(-6℃) → 해동(4℃ 1일, 10℃ 1일) → 정식 → 생육(15~20℃, 20~30일) 후 전초 수확
 - *) 상토층적 : 상토수분함량 75% 조정 - 상토무게와 같은 무게의 물을 상토에 넣고 골고루 혼합
층적방법 - 상토와 참산부추를 번갈아 가면서 저장용기에 채워나감



파급효과

- 참산부추 종구의 장기 냉동저장 기술 확립으로 원하는 시기 생산 및 공급으로 농가의 안정적 소득창출에 기여

<세부 연구결과>

- 참산부추 연중생산을 위한 처리방법
 - 굴취 → 상토층적^y → 저온 순화(4℃ 15일) → 변온 냉동 처리(4℃ → -6℃, 3일 마다 1℃ 온도 내림) → 냉동저장(-6℃) → 해동(4℃ 1일, 10℃ 1일) → 정식 → 생육(15~20℃, 20~30일) 후 전초 수확
 - (상토층적) : 상토수분함량 75% 조정 - 상토무게와 같은 무게의 물을 상토에 넣고 골고루 혼합
 - 층적방법 - 상토와 참산부추를 번갈아 가면서 저장용기에 채워나감

○ 냉동종구를 이용한 참산부추 연중생산 기술 개발

시험구 처리			초장 (cm)	위경 (mm)	구경 (mm)	근장 (cm)	주중 (g)	경도(임) (g/cm ²)	감모율 (%)	상품화 율(%)
처리	농도	침지 시간								
무처리	-	-	19.3	3.2	11.2	12.6	3.7	51.2	11.7	100
글리 세린	0.1M	1h	19.2	2.9	10.5	12.8	3.7	54.0	23.2	100
		3	19.2	2.8	9.9	11.6	3.1	66.4	26.8	94
	0.2M	1	20.0	3.5	9.3	13.4	3.1	51.5	11.6	100
		3	21.1	3.5	8.6	12.4	3.2	59.8	13.9	100
0.4M	1	18.1	3.3	11.8	13.4	4.1	64.1	34.2	100	
	3	19.1	2.9	10.1	12.9	3.2	53.5	27.2	100	



【정식 20일 후 수확】