

곶감 건조시 감품종별 품질특성

배경 및 필요성

- 강원도 자연환경을 이용하여 유향처리를 하지 않은 청정 고품질 곶감 제조를 위하여 감 품종별 특성 및 곶감 품질을 검토함

정보 내용

- 곶감 건조시 감품종별 품질특성

구분	건조소요기간 ^z (주)	뽕은맛 제거 소요기간 ^y (주)	당도 ^x (Brix°%)	L값 ^x
대봉시	9	8	56	55
둥시	6	8	48	47
월하시	8	8	48	49
두리시	5	9	47	44
동철시	10	10	48	53

^z수분함량 40% 까지 소요기간, ^y뽕은맛 관능검사(5점 척도), ^x건조 8주차 당도, 색도(L값) 측정

* 건조장소 : 철원군 산림조합 건조장

* 온습도환경 : 평균온도 5℃, 평균습도 62%, 최저온도-13.5℃, 최고온도 21.2℃

* 건조기간 : 2016.10.20. ~ 2017. 1.13



【대봉시】

【둥시】

【월하시】

【두리시】

【동철시】

파급효과

- 강원 자연 건조 환경에 적합한 곶감용 뽕은감 품종 선발 기준 제시

<세부 연구결과>

○ 수분함량 변화

(단위 : %)

구분	1주	2주	3주	4주	5주	6주	7주	8주	9주	10주
대봉시	66	59	56	55	50	51	51	46	39	34
등시	63	52	48	47	47	40	39	34		
월하시	62	55	48	49	41	48	46	41	37	30
두리시	61	55	47	44	40	42	42	37	34	31
동철시	68	60	48	53	51	49	45	46	45	38

○ 뽕은맛(5점 척도)^Z 변화

구분	1주	2주	3주	4주	5주	6주	7주	8주	9주	10주
대봉시	2	1	1	0	0	2	1	0	0	0
등시	2	2	1	0	1	0	1	0		
월하시	2	4	3	0	0	1	1	0	0	0
두리시	2	3	4	2	2	2	2	1	0	0
동철시	2	3	3	2	1	0	0	1	1	0

^Z 5: 아주심함, 4: 심함, 3: 보통, 2: 약함, 1: 아주약함, 0: 없음

○ 당도 변화

(단위 : Brix° %)

구분	1주	2주	3주	4주	5주	6주	7주	8주	9주	10주
대봉시	23	25	35	38	42	40	46	45	51	55
등시	31	36	44	44	48	50	59	54		
월하시	29	33	39	47	52	52	55	51	58	61
두리시	28	31	43	45	49	53	56	50	56	60
동철시	25	29	33	40	37	52	49	44	46	56

○ 색도(L값) 변화

구분	4주	5주	6주	7주	8주	9주	10주
대봉시	43	37	36	29	33	11	1
등시	40	29	35	39	23		
월하시	36	30	42	32	32	11	27
두리시	36	33	36	36	31	13	36
동철시	40	36	33	27	32	20	14