

곰취, 산마늘 유통시 온도환경 및 품질 모니터링

□ 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
- 유통단계별 온도 환경 및 품질 모니터링으로 유통환경 제어

□ 기술이전 내용

- 곰취, 산마늘 농가 수확 후 관리 및 택배출하

수확시간	예냉	저온저장	택배출하
- 오전 11시 이전 * 5월 중순 11시 온도가 37~38℃ 넘기 시작함	- 수확 후 바로 예냉 * 2℃ 저장고에 넣고 품온 4℃ 될 때까지 설시 * 시설에 따라 2~24 시간 소요	- 4℃, 저장고 * 출하전까지 최대 7일을 넘지 않도록 저장함	- 고온기에는 아이스팩 활용 권고

- 곰취, 산마늘 공동선별장^z에서 대형마트^y 유통단계별 온도변화

날짜 (월.일)	5.11				5.12			5.13
시간 (시:분)	15:00	15:40	17:50	19:00	09:00	20:00	21:00	10:30
온도 (℃)	27.0	17.5	13.5	12.6	15.0	20.0	19.9	4.0
경로/상태	선별포장	냉장차	남원주 강일로지스	여주물 류세타	이마트	판매대 회수	4℃ 냉장고	온도 평형

^z태백농협, ^y이마트

□ 파급효과

- 유통단계별 온도데이터 확보로 효과적 저장품질 관리가능
- 적절한 수확 후 관리로 손실을 감소 : 35% → 10% 미만

□ 기술산업화 내역

- 태백농협(태백시), 농협경제지주 강원본부

<세부 연구결과>

○ 곶취 농가 수확, 공동선별, 택배 단계별 온도변화

구분	날짜(월.일)	5.11		5.15	5.16			
첫수확	시간(시:분)	08:00	14:15	14:40	12:00			
	온도(℃)	16.8	10.2	4.5	19.8			
마지막 수확	시간(시:분)	11:00						
	온도(℃)	38.4	23.9	4.8	18.6			
온도차	경로/상태	21.6	13.7	0.3	-1.2			
경로/상태	수확	저온저장고	저장고에서 꺼냄	냉장차운반	공동선별장	선별 및 포장	택배	도착

○ 산마늘 농가 수확, 공동선별, 택배 단계별 온도변화

구분	날짜(월.일)	5.11		5.15	5.16			
첫수확	시간(시:분)	07:00	15:00	15:20	12:00			
	온도(℃)	14.0	14.3	4.6	18.3			
마지막 수확	시간(시:분)	11:00						
	온도(℃)	37.0	20.4	4.7	18.2			
온도차	경로/상태	23.0	6.1	0.1	- 0.1			
경로/상태	수확	저온저장고	저장고에서 꺼냄	냉장차운반	공동선별장	선별 및 포장	택배	도착



【태백농협집하장】



【여주물류센터】



【이마트 판매대】

농식품연구소

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