

철원지역 유희 육묘하우스 활용 꽃감 건조

□ 배경 및 필요성

- 기후변화로 남부지역에 비해 강원도 저온활용 청정꽃감생산 가능
- 꽃감 생산 시기(10중 이후) 도내 유희인력 및 육묘하우스 활용

□ 정보 내용

○ 꽃감 건조 방법

- 품종 : ‘동시’, ‘고정시’, ‘동철시’
- 건조기간 : 10월 하순 ~ 이듬해 1월 중하순
 - * 떫은맛 제거되고, 수분함량 40% 이하시 건조완료
 - * 품종, 기후에 따라 8~11주 소요됨
- 건조장소 : 철원군 육묘하우스
- 건전한 감을 씻은 후 껍질을 벗기고 꽃감 건조장에 30~40cm 간격으로 걸어 건조하며 줄당 40~70개 달수있음

○ 건조 중 육묘시설 관리

- 너무 습하거나 건조하기 않도록 적절히 관리 : 습도 70% 정도
- 시설내 온도차이에 의한 결로방지를 위하여 환기팬 작동
- 시설, 기구, 자재, 기계, 종사자 모든 분야 위생관리 철저

○ 육묘하우스 꽃감 건조 효과

- 전용건조장에 대비 육묘하우스에서 떫은맛이 빨리 없어짐(4주 단축)
- 농가육묘하우스 건조시 당도는 47Brix°% 이상이었음
- 갈색도는 농가육묘하우스에서 모든 품종에서 높았음

□ 파급효과

- 강원 내륙지역 기후 활용 청정꽃감 건조 산업 육성 가능
- 도내 농한기(10~2월) 고용 창출 및 농가 부가수익 창출효과

<세부 연구결과>

○ 꽃감 품종 및 건조장소별 품질특성

품종	장소	건조소요기간 ^z (주)	뽕은맛 제거 소요기간 ^y (주)	당도 ^x (Brix° %)	갈색도 (420nm 흡광도)
등시	전용건조장	9	9	46	0.16
	농가육묘하우스	9	5	47	0.22
고정시	전용건조장	9	9	52	0.17
	농가육묘하우스	9	4	48	0.21
동철시	전용건조장	11	13	53	0.38
	농가육묘하우스	11	8	48	0.36

^z수분함량 40% 까지 소요기간, ^y뽕은맛 관능검사(5점 척도), ^x건조완료시 당도, 갈색도 측정

*건조기간 : 2017.10.30. ~ 2018.2.13.(14주)

○ 철원조합 건조장 및 농가육묘하우스(75%차광) 온습도

구 분	온도(°C)			습도(% RH)		
	평균	최고	최저	평균	최고	최저
전용건조장(A)	3.2	25.2	-12.4	59.9	96.9	15.7
농가육묘하우스 75% 차광(B)	-0.7	25.3	-18.0	73.0	97.1	23.8
차 이(B-A)	-3.9	+0.1	-5.6	+13.1	+0.2	+8.1

*측정기간 : 온도(2017.11.1.~2018.1.24.), 습도(2017.11.9.~2018.1.24.)



등시



고정시



동철시

【품종 및 건조장소별(위:전용건조장, 아래:육묘하우스) 꽃감(건조 9주차, 2018.1.8.)】

농식품연구소

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