

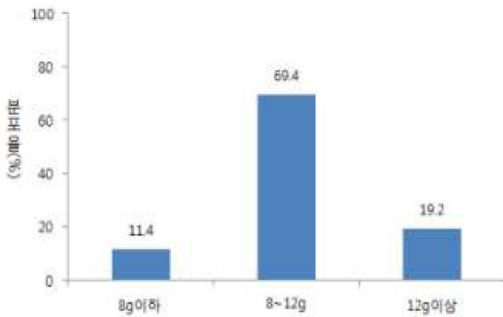
『청산』 다래 유통 표준화를 위한 선별 및 소포장 방법

□ 배경 및 필요성

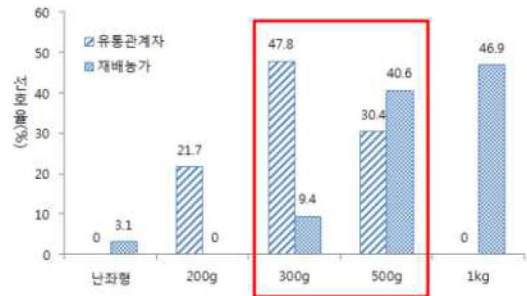
- 다래는 크기가 작고 껍질째 먹을수 있는 편이성이 높은 과일 중 하나
- 다래는 토종과일이나 상업적 재배기간이 짧아 판매 및 유통기반 없음
- '청산' 다래 유통 표준화를 위한 공동 선별 기준과 포장방법 필요

□ 정보 내용

- 당도가 7~8°Bx일 때 수확하여 과피에 상처가 없고 병반이 없으며, 과숙되어 과육이 물러지거나, 단단한 과일은 제외하며, 과경(꼭지)을 제거함
- 타 품종이 섞이지 않도록 하고 과일의 크기는 과중이 8~12g으로 선별
- 포장 용기는 300~500g의 팩을 이용하여 용기의 바닥과 중간에 완충재를 넣어 운반 및 유통과정중 부딪침을 예방



【과실크기별 분포율】



【포장용기별 선호도】

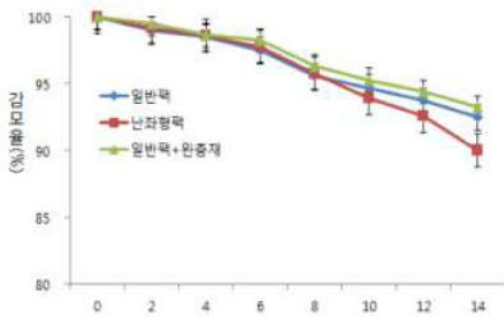
□ 파급효과

- 다래 공동출하 기반을 구축하여 상품성 향상 및 유통 확대 기여
- 안정적 생산 및 유통기반 구축을 통한 농가 소득 안정

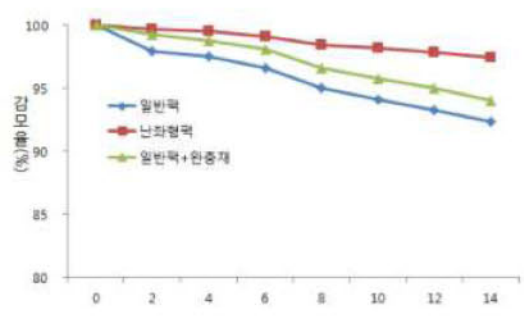
<세부 연구결과>

○ 용기종류에 따른 과실 품질 비교

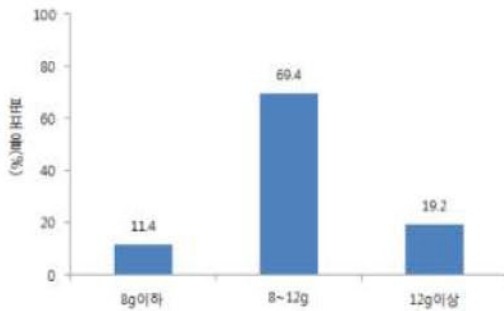
저장 방법	용기종류	과중 (g)	과고 (mm)	과폭 (mm)	당도 (° Bx)	경도 (g/Φ5mm)
상온	일반팩(500g)	8.3±0.4	26.9±0.7	20.4±0.6	11.7±0.2	384.4±36.9
	난좌형(15공)	8.5±0.6	27.2±1.0	20.7±0.7	11.2±0.9	296.5±24
	팩+완충재	8.7±0.8	25.2±1.3	20.0±0.7	11.4±0.4	222.8±21.5
저온 (5°C)	일반팩(500g)	8.3±0.8	26.9±1.2	20.6±0.8	11.8±0.4	228.3±12.6
	난좌형(15공)	9.5±0.9	29.0±0.8	21.7±0.7	11.0±0.3	414.3±67.9
	팩+완충재	8.1±0.9	26.4±1.3	20.4±0.9	11.8±0.4	233.5±19.5



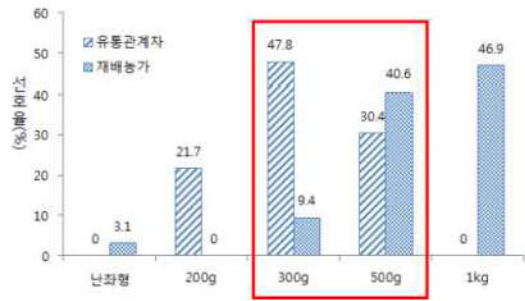
【상온에서의 감모율】



【저온에서의 감모율】



【과실크기별 분포율】



【포장용기별 선호도】

원예연구과

담당자 : 엄남용, 박영식, 정햇님, 박천규, 이제창, 이기욱
(033)248-6071, uny6909@korea.kr