

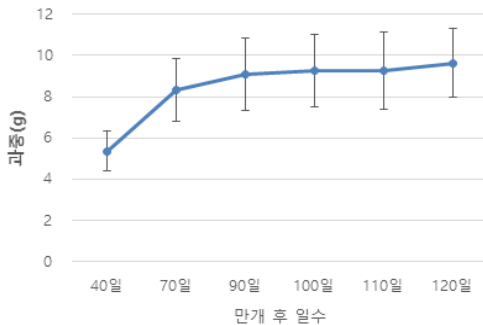
다래 신품종 『그린볼』 수확시기 설정 기준

» 배경 및 필요성

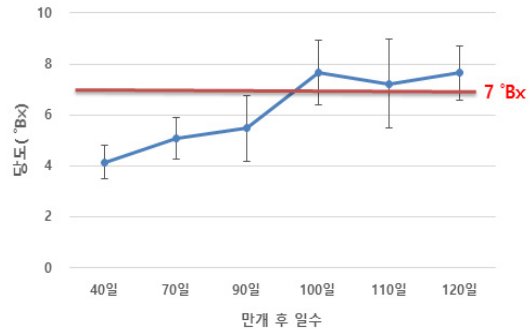
- 다래는 껍질째 먹는 식이편이성 고당도 소비 트렌드형 과일로 수요 증가
- ‘그린볼’은 당도가 높은 중생종 품종으로, 녹색과일 특성상 숙기 판정 어려움
- 생과 유통용 품질과 저장성을 고려한 적정 수확시기 판정기준 설정 필요

» 정보 내용

- ‘그린볼’ 다래의 수확시기는 만개 후(70~80% 정도 개화한 날) 일수를 기준으로 당도를 측정하여 7°Bx가 되는 만개후 100일경 수확하면 후숙 후 당도가 평균 15°Bx이상으로 품질이 양호
- 생과 유통시 9g 미만은 당도와 후숙속도 편차가 크므로 9g 이상을 선별



[만개 후 일수 기준 과중 변화]



[만개 후 일수 기준 당도 변화]

» 파급효과

- 녹색 과피 ‘그린볼’ 품종의 적정 수확기준 마련으로 유통 품질 저하 예방
- ‘청산’ 수확 이후 ‘그린볼’ 활용 생과 유통기간 확대에 따른 농가 수확시기 분산, 인력부족문제 해소 및 신소득 창출

<세부 연구결과>

○ ‘그린볼’ 다래 수확시기별 과신품질 특성(수확시)

수확시기	과중 (g)	과고 (mm)	과폭 (mm)	과형지수 (L/D)	당도 (°Bx)	경도 (kg/∅5mm)
만개후 90일	9.1	27.4	23.4	0.9	5.5	1.1
100일	9.3	26.8	22.2	0.8	7.7	0.9
110일	9.3	30.6	25.4	0.8	7.2	0.8
120일	9.6	30.7	25.9	0.8	7.6	0.8
130일	11.4	32.3	26.6	0.8	7.8	0.4

○ ‘그린볼’ 다래 크기별 과신품질 특성(후숙 후)

수확시기	과중 (g)	과고 (mm)	과폭 (mm)	과형지수 (L/D)	후숙당도 (°Bx)	경도 (kg/∅5mm)
9g 미만	7.8	23.8	21.5	1.11	15.9	0.42
9-11 g	10.4	27.3	23.7	1.15	17.4	0.45
11g 이상	11.9	28.6	25.0	1.15	17.1	0.48



[‘그린볼’ 결실전경(좌) 및 착과 특성(우)]

원예연구과

담당자 : 정햇님, 박영식, 이제창, 이기옥, 엄남용, 임상현
(033)248-6072, jhn5362@korea.kr