

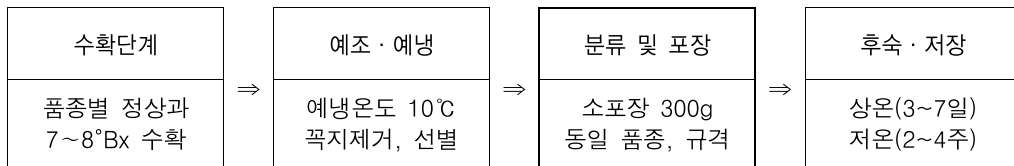
다래 새벽배송 유통 매뉴얼

배경 및 필요성

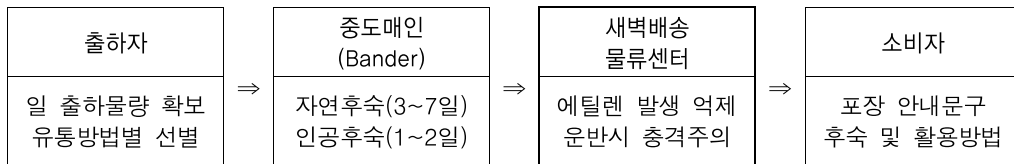
- 다래 특산단지 조성: ‘청산’ 등 9품종 48ha(원주, 영월 등), 전국 생산량 70%↑
- 포스트 코로나 대응 직배송(새벽배송 등) 언택트 마켓 시장 지속 확대
- 다래는 품종별 후숙·저장 등 유통 조건이 까다로워 관리 매뉴얼 필요
 - 조기 수확 시 당도 낮고, 후숙 유통시 경도·저장성 급격히 낮아짐
 - ※ ‘그린볼’, ‘그린하트’ 다래 중도매인 시장평가 건의사항('19, 영농정보)

정보 내용

- 유통경로: 생산자 → 중도매인(Bander) → 물류센터 → 소비자
- 다래 새벽배송 유통 매뉴얼
 - 다래 수확 후 작업과정



- 유통단계별 주의사항



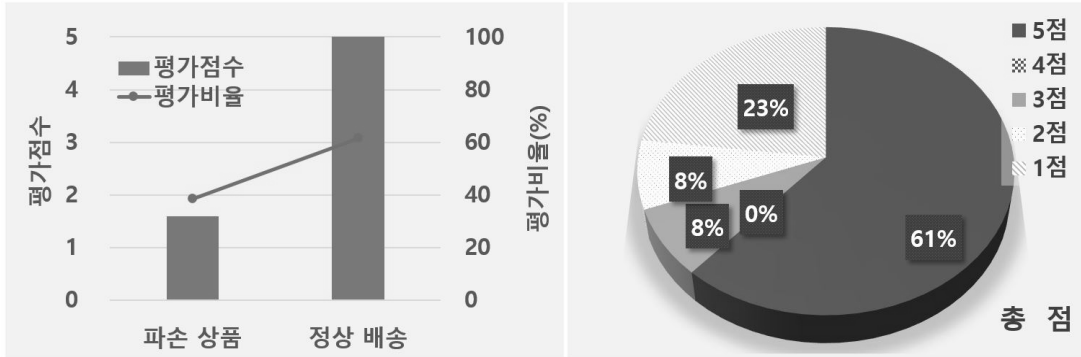
※ 강원도농업기술원 홈페이지 제공 다래 유통 매뉴얼 리플렛 인쇄하여 활용 가능

파급효과

- 비대면 시장 확대에 따른 온라인마켓 중심 유통시장 확산 효과
- 수확 후 유통과정 중의 품질 저하·손실률 경감 및 상품성 향상

<세부 연구결과>

- 토종다래 신품종 새벽배송 리뷰 분석('20)



※ 주요 품종: 청산, 그린볼(물류센터 출하시 후숙당도 평균 13°Bx 이상)

- 다래 새벽배송 유통 매뉴얼

- 다래 수확 후 작업과정

수확단계	예조·예냉	분류 및 포장	후숙·저장
<ul style="list-style-type: none"> · 정상과실 7~8°Bx 도달 시 일괄 수확 · 상처,병해충 발생과 조기 무름 과일 제거 · 청산(9상), 그린볼(9하), 그린하트(10상) 등 	<ul style="list-style-type: none"> · 꼭지제거, 1차선별 · 서늘한 그늘에서 작업, 장갑착용, 가위사용 · 예냉온도 10℃ · 상처요인: 유통56% > 포장 > 수확 > 운반 	<ul style="list-style-type: none"> · 소포장 300g ※ 1kg 초과규격은 하부 과일 압상, 상처발생으로 저장성 낮아지므로 유의할 것 · 품종, 크기·경도별 분류 	<ul style="list-style-type: none"> · 자연후숙: 상온, 3~7일 소요 · 인공후숙: 1~2일 · 에틸렌흡착제(KMnO4): 과다사용시 품질저하 · 장기저장: 저온(2℃, 2~4주)

- 유통단계별 주의사항

출하자	중도매인 (Bander)	새벽배송 물류센터	소비자
<ul style="list-style-type: none"> · 일 출하물량 확보 · 공동출하, 선별기준(외관품질, 경도 등) · 후숙단계별 유통방법 - 택배배송: 7~8°Bx - 직배송: 무르기 시작 	<ul style="list-style-type: none"> · 산지 작황, 유통가능 일정 확인(1~2주 편차) · 유통가능일수 · 자연후숙(3~7일) · 인공후숙(1~2일) ※ 에틸렌발생제 24h 	<ul style="list-style-type: none"> · 에틸렌민감형 과일: 사과 등과 장기보존하지 않도록 유의 · 배송 1~2일전 입고 · 저온저장, 운반시 충격주의 	<ul style="list-style-type: none"> · 포장지 안내문구 표시 - 후숙특성 · 기타 앱, 홈페이지 이용방법 정보제공 - 생과 특징 - 후숙 후 냉동보관 - 요리, 레시피 등

※ 강원도농업기술원 홈페이지 제공 다래 유통 매뉴얼 리플렛 인쇄하여 활용 가능

원예연구과

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