

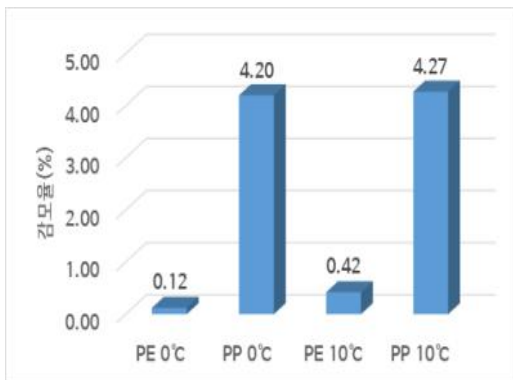
「강일옥」 최적 저장온도 및 포장재 선발

□ 배경 및 필요성

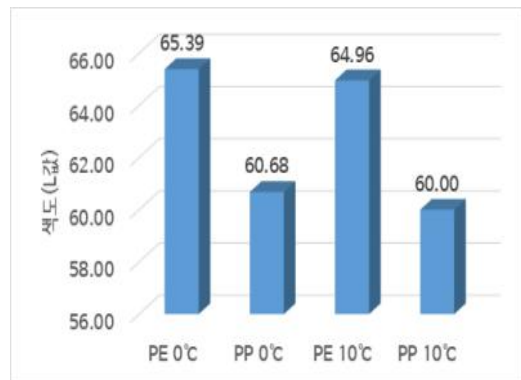
- 강일옥은 알곡 상태로 수확 후 저온에 보관하면서 가공재료로 사용됨
- 연중 가공재료로 사용되는 강일옥의 최적 저장온도 및 포장재 선발 필요

□ 정보 내용

- 강일옥의 품질을 장기적으로 유지하려면, 0℃저장과 PE필름 포장이 가장 적합
 - 감모율(저장 9개월) : 0℃저장 PE 0.12%, 10℃저장 PE 0.42%
 - 색도(L값) : 0℃저장 PE 65.39, 10℃저장 PE 64.96



【저장온도 및 포장별 감모율 비교】



【저장온도 및 포장별 색도(L값) 비교】

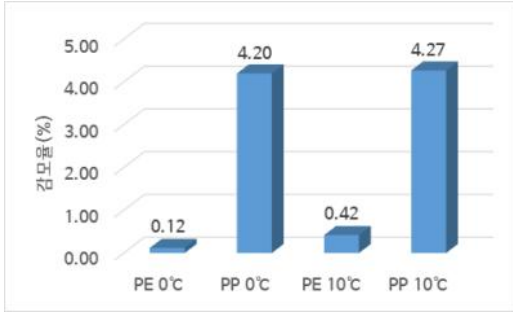
□ 파급효과

- 강일옥의 최적 저장온도 및 포장재 제시로 안정적 가공원료 수급 가능

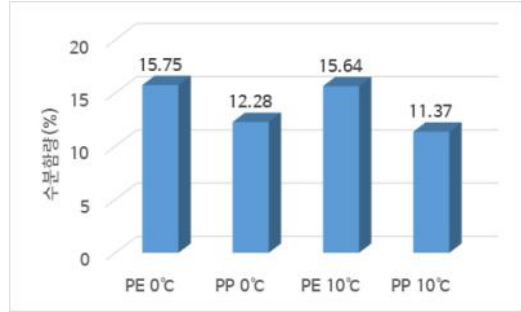


세부 연구결과

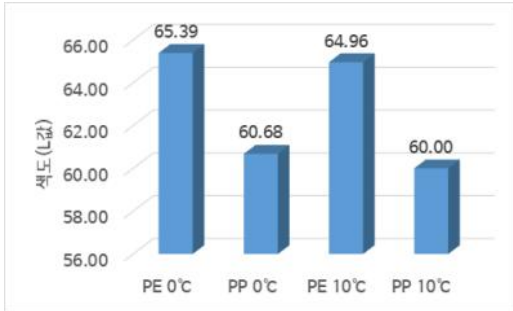
○ 강일옥 저장기간에 따른 품질특성 비교



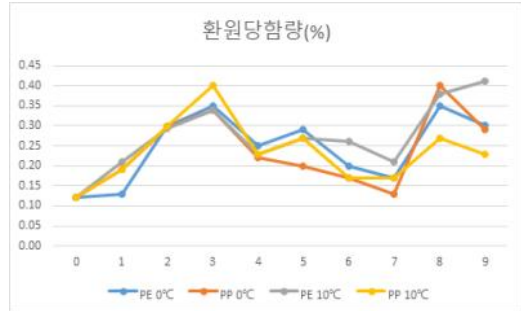
【그림 1. 강일옥 저장온도 및 포장재별 감모율 비교(저장 9개월)】



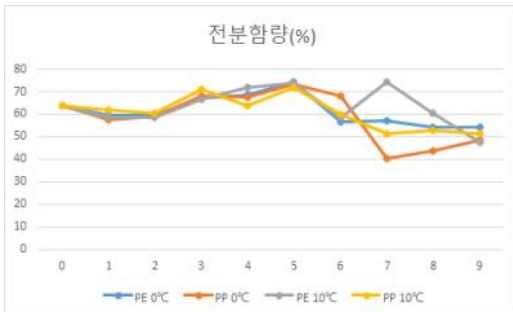
【그림 2. 강일옥 저장온도 및 포장재별 수분함량(저장 9개월)】



【그림 3. 강일옥 저장온도 및 포장재별 색도(L값)비교(저장 9개월)】



【그림 4. 강일옥 저장온도 및 포장재별 환원당 변화】



【그림 5. 강일옥 저장온도 및 포장재별 전분 변화】

농식품연구소

담당자 : 권혜정, 이효영, 임재길, 이재희, 이기연, 김두은, 엄남용
(033)248-6523, khyeje@korea.kr