

느타리·팽이 생버섯의 저장방법

□ 시험성적('95 광주버섯시험장)

○ 포장재료에 따른 안전 저장기간

<느타리버섯> 8일 <input style="width: 50px;" type="text"/>	랩, 진공포장	<팽이버섯> <input style="width: 50px;" type="text"/> 8일
24일 <input style="width: 100px;" type="text"/>	방담필립포장	<input style="width: 100px;" type="text"/> 28일

* 저장온도 : 0~2℃, 신선도 : 6(판매가능)

○ 방담필립을 이용한 포장저장효과

구 분	방 담 필 립(%)			
	저장기간(일)	중량감모율	갓신장율	CO ₂ /O ₂
느타리버섯	24	1.2	2.4	18.2/2.1
팽이버섯	28	1.1	13.9	14.0/2.6

□ 적 요

- 방담필립으로 밀봉 포장후 0~2℃ 저장하면 저장기간을 24~28일로 연장시킬 수 있었고 신선도를 유지할 수 있어 시장성도 높일 수 있었음.