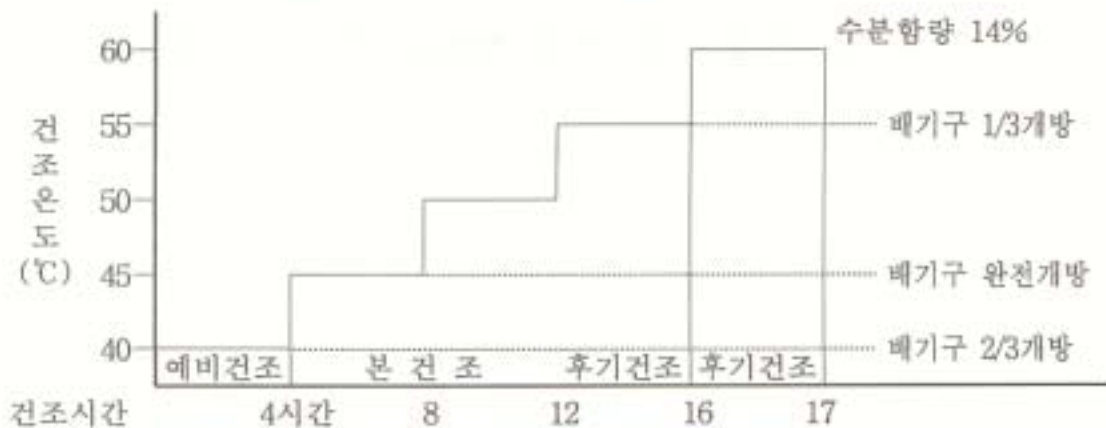


영지버섯의 다목적 건조시설을 이용한 건조방법

□ 시험성적('94~'95 광주버섯시험장)

○ 다목적 건조시설 이용시 단계별 건조온도 및 배기구 개방 정도



○ 다목적 건조시설을 이용한 영지버섯 건조효과

건조시간	건조시간	
	17시간	72시간
건조방법	40~60°C, 다목적건조시설	천 일 건조
건조수율(%)	42.4	40.4
갓수축율(%)	6.9	10.6
색도(L, a, b)	64.32, 1.58, 32.98(황색)	60.13, 0.34, 22.51(담황색)

□ 적 요

- 비닐하우스 건조보다 다목적건조시설에서 40~60℃로 변온처리하면 건조수율이 2.4% 증가되고 갓수축이 3.7% 감소되었으며, 건조전의 색도를 유지하여 상품성이 향상되었음.
- 건조시간은 기존의 비닐하우스 건조 72시간에서 다목적건조시설(40~60℃)시 17시간으로 단축시킬 수 있었음.

구분	비닐하우스 건조	다목적건조시설(40~60℃) 건조
건조수율 (%)	85.2	87.6
갓수축 (%)	3.7	0.0
건조시간 (시간)	72	17
색도 (L*)	72.5	72.5
색도 (a*)	12.5	12.5
색도 (b*)	18.5	18.5