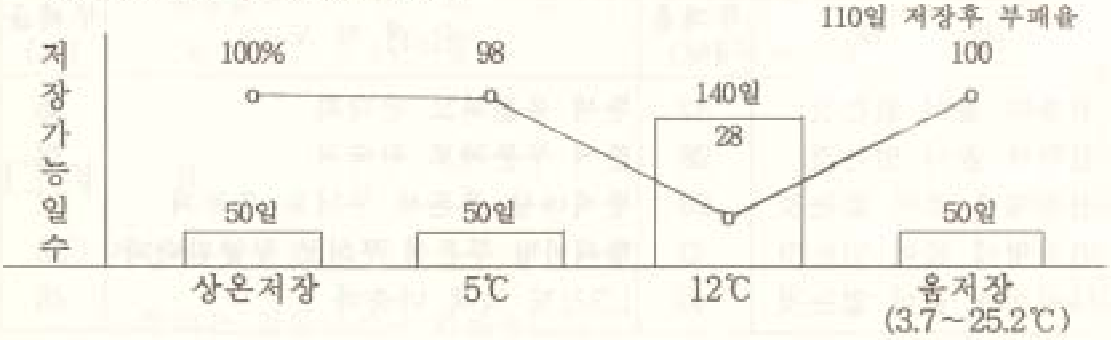
늙은호박 저장온도 및 장기저장 효과

□ 시험성적('93~'94, 경기)

○ 저장온도별 저장가능일수



○ 저장방법(저장고)별 경시적 저장효과

저 장 방 법	부 패 과 율(%)				
	12월 26일	1월 26일	2월 26일	3월 26일	4월 26일
상온저장	14	22(결빙)	100	-	-
풍건저장고 12℃가온저장	2	18	24	28	48
저온저장고 12℃저장	4	22	28	30	52
저온저장고 5℃저장	0	60	98	100	-
움 저 장	12	75	100	-	-

※ 저장개시일 : 11.6

□ 적　　요

○ 호박(숙과) 장기저장에 알맞는 온도는 12℃±1℃임.

○ 간이 저장고에 12℃로 가온저장시 익년 4월하순 이후까지 저장 가능하며 1,000개 저장시 익년 3월, 4월에 출하하면 수확후 가을 출하시 보다 2,603천원~1,674천원의 소득이 증대됨.