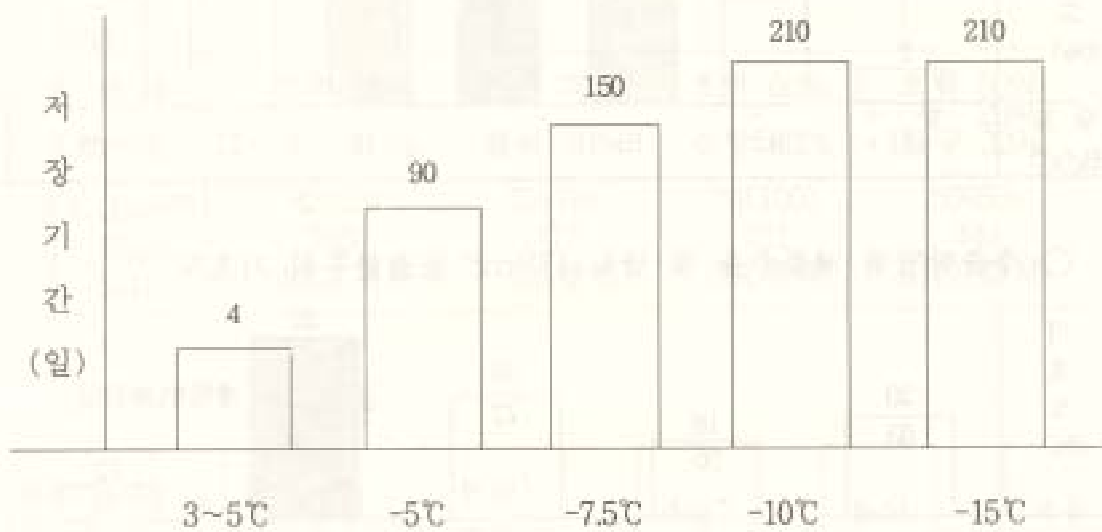


## 나무두릅 장기저장 방법

### □ 시험성적('93~'94 경기)

○ 테천두릅의 저장온도별 선도유지 효과



※ 포장방법 : 랩포장

### □ 적 요

○ 나무두릅은 장기저장시 대체서 랩 또는 유공비닐로 포장하여 저장하면

-5°C에서 90일, -7.5°C에서 150일, -10~-15°C에서 210일 저장가능