

과제구분	기본 Code:LS 0507 (기관중점)	수행시기	후반기	연구기간	'99 (1년차)
연구과제명	수출용 배 국제경쟁력 제고를 위한 종합기술 개발				
세부과제명	배 저온저장시 예건, 포장, 변온조건 구명 시험				
색인용어	농산물, 저장, 배, 예건, 포장, 온도				
연구원별 임무					
구분	소속	성명	전화번호	담당임무	
연구책임자	경기도원환경농업연구과	강창성	0331)229-5835	시험 연구 총괄 수행	
공동연구자	"	이용선	"	선도, 감모율 조사	

1. 연구 필요성

- 배 장기저장을 위한 예건방법 및 온도조건 등 저장조건 구명 필요.
 - 배 저장시 재배농가별로 예건기간 및 저장온도의 변온조건, 저장상자내 피복방법 등이 다양하여 이에 대한 연구검토 및 기술정립이 필요함.
 - 배의 저장온도는 0~5°C, 습도는 88~90%임(93. 경북대).
 - 배를 1°C에서 O₂, CO₂ 농도 각 3%로 CA 저장시 저장전 무예건할 경우 과피흑변 발생과가 7.5% 발생되었으나 예건한 경우는 없었음(93. 충남).
 - 추황배를 15°C 입고후 1°C/1일씩 온도를 낮추어 15일후 0°C에 도달 하게 하여 저장한 경우 흑변과 발생율이 3.7%로서 0°C에 직접 입고 한 경우의 80% 보다 크게 낮아짐(95. 나주배연).

2. 최종연구목표

- 배 수확후 연중 저장할 수 있는 장기저장기술 확립

3. 연차별 주요추진계획

- 1년차 : 배 저장요인별 저장효과 검토
- 2년차 : 배를 연중 저장할 수 있는 종합적 장기저장기술 확립

4. 기대되는 결과

- 배 장기저장기술 확립을 통한 농가소득 증대.