과 제 구 분	기본 Code : LS 0205	수행시기	전 · 후반기	연구기간	'99(1년차)
연구과제명	**버섯의 생산성 향상 및 병해충 방제 연구**				
세부과제명	**폐열을 이용한 미송생톱밥 단기발효에 관한 연구**				
색 인 용 어	미송생톱밥, 폐열, 단기발효, 이화학성분변화				

연구원별 임무				
구 분	소 속	성 명	전화번호	담 당 임 무
연구책임자	경기도원, 버섯시험장	이윤혜	0347)764-0265	시험처리 및 생육관리
공동연구자	〃	박우길	0347)764-0265	생육관리 및 자료분석
	〃	김지철	0347)764-0265	시험처리 및 생육조사

1. 연구 필요성

○ 병재배 농가의 급격한 증가로 미송톱밥의 구입이 어려움

○ 미송톱밥은 구입후 5개월 야적한 후 이용되고 있으므로 단기간내 이용법 개발이 필요함

- 버들송이 재배시 5개월 이상 야적후 이용('95, 경기도원)
- 미송톱밥 야적시 수지, 리그닌 함량 저하 및 포화수분함량 증가 ('95, 경기도원)

2. 최종연구목표

○ 폐열을 이용한 미송톱밥의 단기 발효 방법을 구명하여 병재배 농가의 경영효율을 높이고자 함.

3. 연차별 주요추진계획

가. 연구목표

○ 1년차

· 살균기 폐열을 이용한 톱밥의 단기 발효 효과 구명

나. 세부추진계획

<시험1> 폐열처리에 따른 톱밥의 이화학성 변화 조사

<시험2> 폐열처리 톱밥 재배시험

4. 기대되는 결과

○ 미송톱밥의 단기간내 사용으로 병재배농가의 경영효율 증대.

(야적기간 5개월이상 → 1개월이하)