

과제구분	기본 Code : LS 0505	수행시기	후반기	연구기간	'99(1년차)
연구과제명	버섯의 품질유지에 관한 연구				
세부과제명	버섯 저장필름의 산소투과도에 따른 선도 연장 효과				
색인용어	가스투과도, 신선도, 유기산함량				
연구원별 임무					
구분	소속	성명	전화번호	담당 임무	
연구책임자	경기도원, 버섯시험장	하태문	0347)764-0265	처리내용수행, 조사분석 총괄	
공동연구자	"	기필도	0347)764-0265	결과분석, 문헌조사	
	"	김영호	0347)764-0264	설계지도, 결과분석	

1. 연구 필요성

- 버섯 저장기간 연장에 대한 주요인자인 온도이외 다른 요인들에 대한 체계적인 연구 미흡
- 버섯 선도유지 조건에 맞는 적정 가스투과도 연구의 필요.
 - 버섯의 CA/MA적용조건은 온도(0~5°C), O₂(air), CO₂(10~15%)임 ('94. Leshuk & Saltveit)
 - 느타리버섯을 저온(0~4°C)에서 후레쉬킵 필름 포장 저장시 24~27일 저장가능('98. 경기도원)

2. 최종연구목표

- 버섯의 저장기간을 연장하고 이를 통한 버섯의 안정적 공급과 가격 안정으로 농가 소득증대에 기여코자 함.

3. 면차별 주요추진계획 (연구목표)

○ 1년차

- 버섯 저장 적정 가스 농도 선발 및 버섯의 이화학성 분석

4. 기대되는 결과

- 버섯 저장연구를 위한 기초자료의 제공
- 상온저장(25℃)시 6일간 저장가능하며, 1~2일 연장효과 기대
- 저장기간 연장을 통한 출하시기 및 출하량 조절에 도움.