

<b>활용제목명</b>	<b>쌀 품질유지를 위한 저장방법별 적정저장기간 설정</b>					
<b>연구개발자</b>	<b>소속기관</b>	경기도농업기술원 (작물연구과)	<b>성명</b>	한상옥	<b>전화 및 e-mail주소</b>	031)229-5775 han5340@kg21.net
<b>공동개발자</b>	" "	" "	" "	조영철 김희동	" "	031)229-5772 031)229-5760

### 1. 연구성적('03~'04, 경기도원)

- 기계식미치 이용 저장방법별 밥맛 유지를 위한 적정 저장가능기간 설정-
  - 상온저장시 정조저장이 현미저장에 비해 우수함
  - 저온저장시(10~15℃) 현미저장은 정조저장과 저장가능기간 차이없음
  - 저온저장시(10~15℃) 저장전 식미의 97% 유지 가능한 적정 가능기간은 4~5개월임
  - 저장방법별 적정 저장가능 기간

구 분	저 장 시작일	저장조건	저장가능기간		
			저장전 식미의 97%유지	저장전 식미의 95% 유지	저장전 식미의 90% 유지
저장온도	4월초	10℃저장	5개월	6개월	8개월
		15℃저장	4개월	5개월	7개월
		20℃저장	3개월	3개월	5개월
	수확직후	상온저장	5~6월까지	7월까지	8~9월까지

- \* 저온저장 적정 시작일 : 4월초순(평균기온이 평균기온이 15℃되기 이전)
- \* 정조저장은 상온저장시, 현미저장은 저온저장시 유리

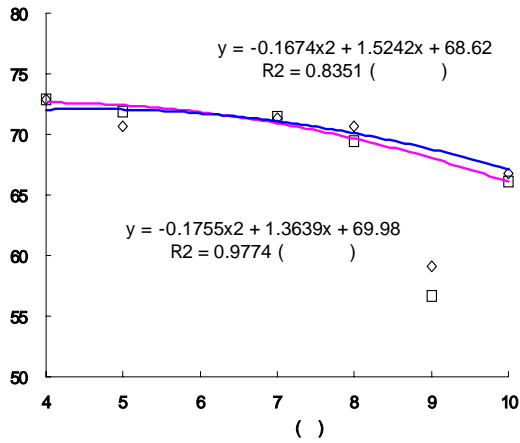
### 2. 적 요

- 상온 저장시 정조저장이 현미저장보다 품질유지에 안정적임
- 저장비용을 고려한 적정저장온도는 15℃이며 저장전 기계식미치의 97% 수준으로 유지가능 저장기간은 8월까지임
- 동계 상온저장 후 저온저장(15℃) 적정시작일은 평균기온이 15℃이전인 4월 초순(수원지역)임

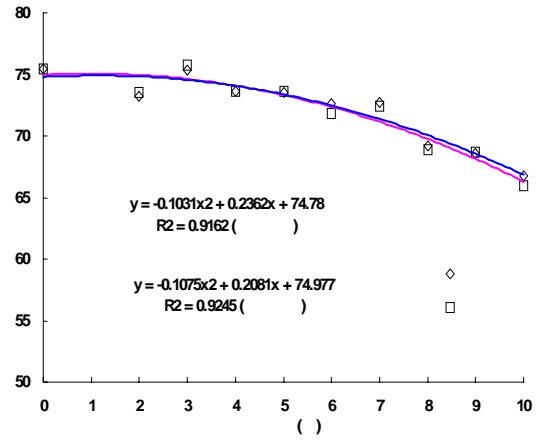
< 참고자료 >

가. 정조와 현미저장의 취반식미치 변화

2003년

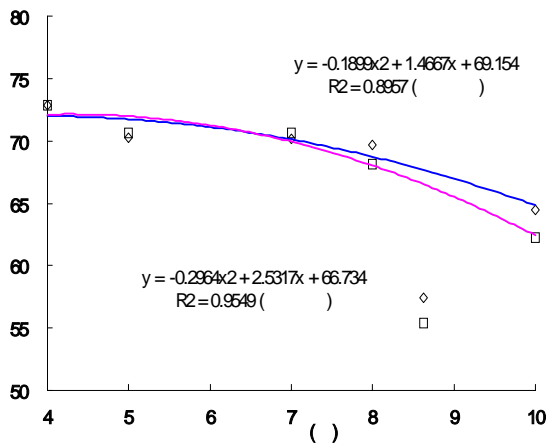


2004년

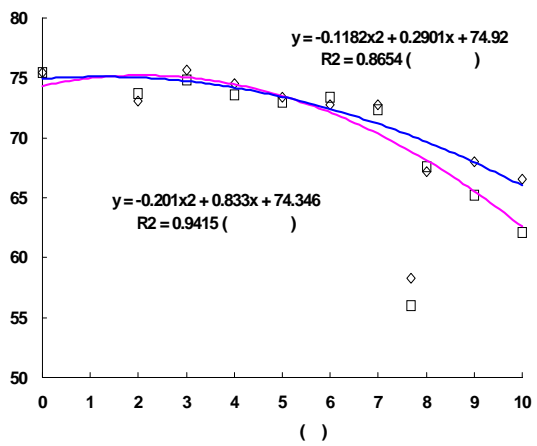


나. 상온저장시 정조와 현미저장의 취반식미치 변화

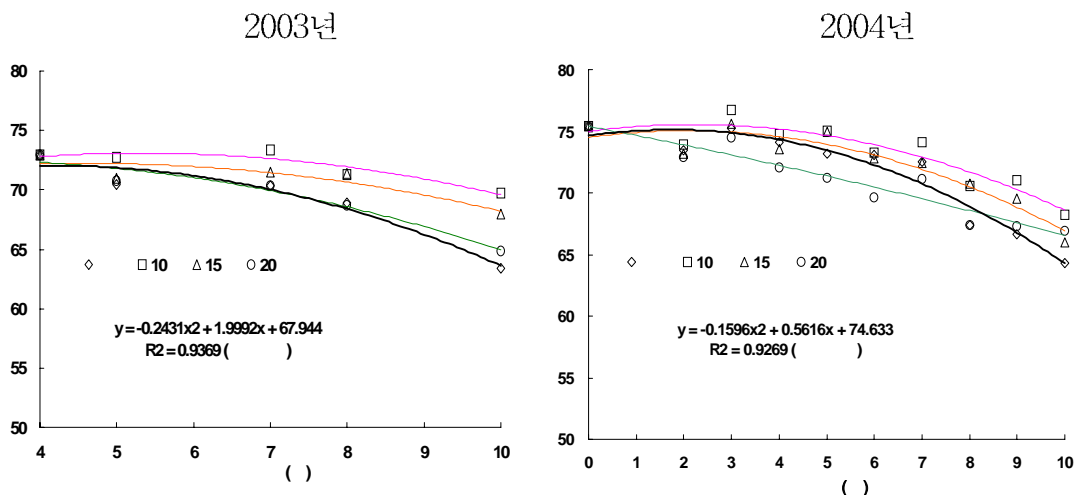
2003년



2004년



다. 상온저장시 취반식미치 변화



- ※ 저장전 시료의 기계식미치의 97% 이상 유지 가능한 저장기간 : 5~6월
- 2004년 : 5월, 2003년 : 6월
  - 수확후 12월부터 익년 4월 초순까지 기계식미치 감소율은 1%이하임
  - 12월부터 익년 10월까지 기계식미치 감소율은 13.8%임

라. 10℃저장과 15℃저장의 저장기간에 따른 취반식미치 변화

