

활용제목명	시중 유통쌀의 식미유지를 위한 적정보관일수 설정					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (작물연구과)	성명	한상욱	전화 및 e-mail주소	031)229-5775 han5340@kg21.net
공동개발자	"	"	"	조영철	"	031)229-5772 cman@kg21.net

1. 연구성적('04, 경기도원)

- 시중 유통쌀의 상온 보관시 계절별 쌀품질 유지 가능일수

시 기	문 제 점	쌀 품질유지 가능일수*	적정구매단위 (4인 기준)	추천 저장방법
봄	· 쌀 수분 감소	20~25일 이내 다용도실(상온)	20kg 포대	다용도실(상온) 조건 수분감소 방지
여름	· 식미치 저하 · 쌀벌레 발생 · 쌀눈 변색	15일 이내	10kg 포대	15℃이하 저온
가을	· 식미치 저하 · 쌀벌레 발생	20~25일 이내 다용도실(상온)	10kg포대	15℃이하 저온 또는 다용도실(상온) 조건

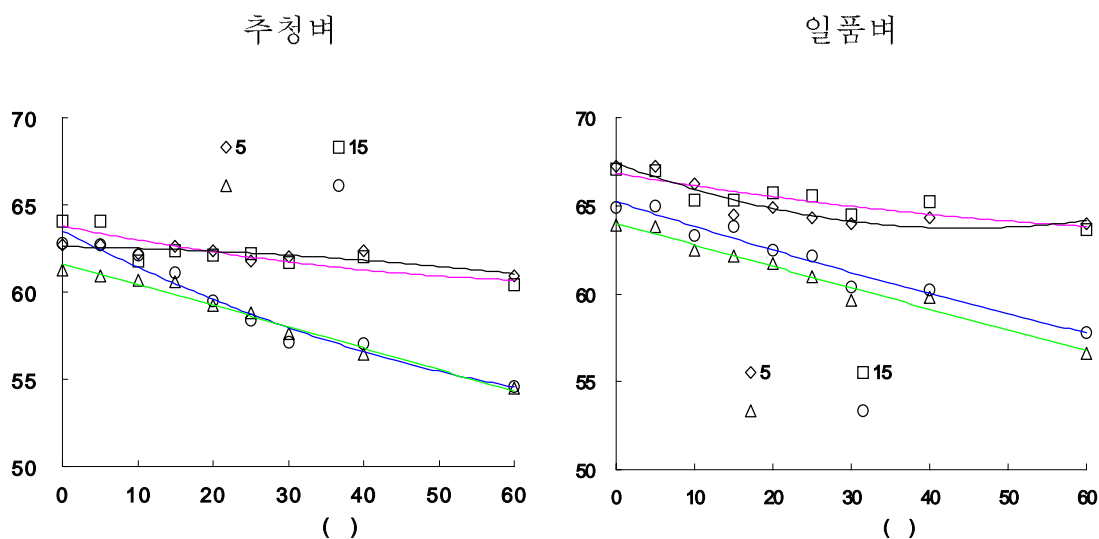
* 저장전시료 기계식미치의 97% 이상 유지 가능한 기간 및 쌀벌레발생 고려일수

2. 적 요

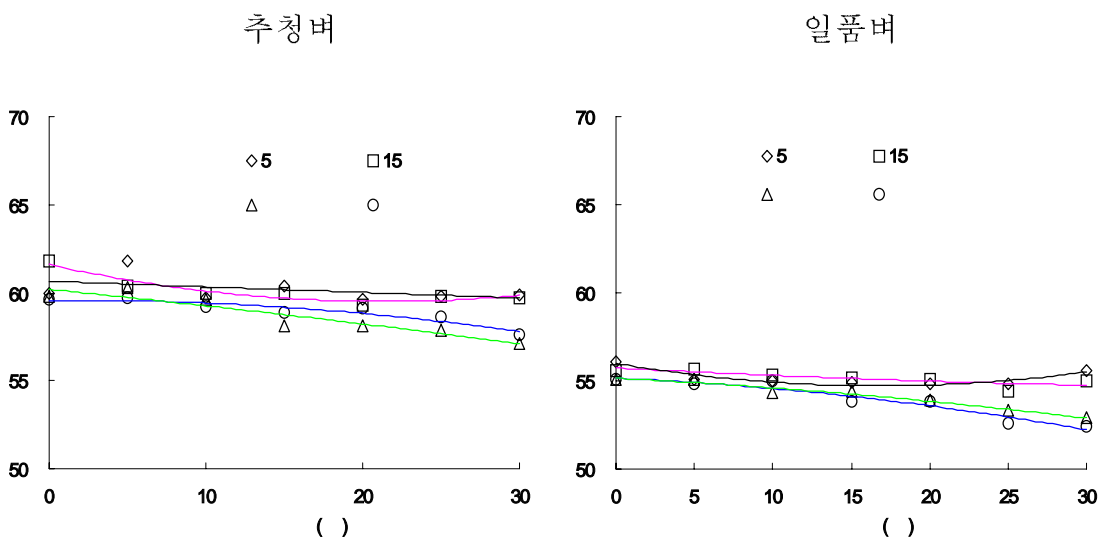
- 시장 유통쌀의 하계 보관시 거실, 다용도실 등 상온 조건에서는 저장기간이 길어짐에 따라 식미치의 감소가 뚜렷하였음
- 상온저장 중 밥맛저하를 줄일 수 있는 쌀소비 적정일수는 여름 15일 이내, 봄과 가을은 20~25일 이내였음
- 저온저장이 불가능할 경우 상온실내 보다는 상온실외 조건이 품질유지에 유리하였음

< 참고자료 >

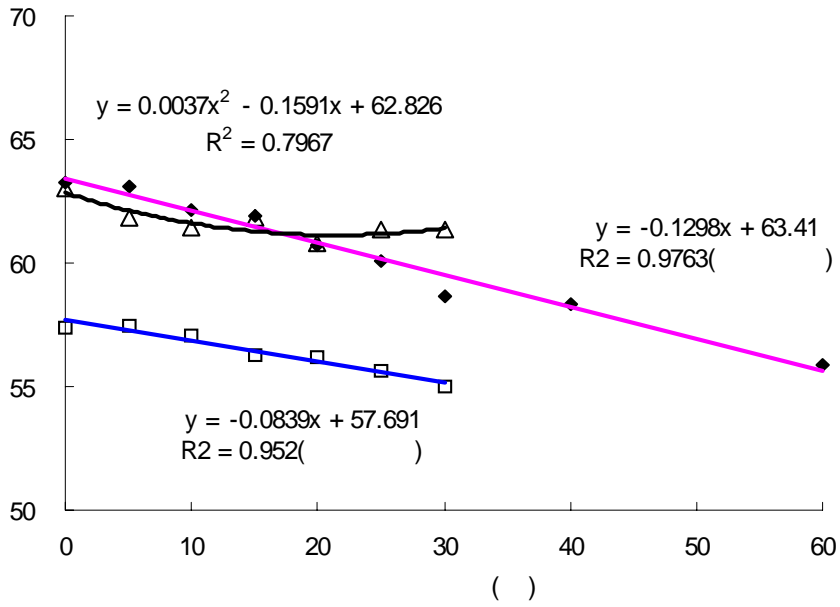
가. 하계저장(7~9월)중 도요식미치 변화



나. 추계저장(9~10월)중 도요식미치 변화



다. 쌀 상온 보관기간 중 계절별 도요식미치 변화



라. 춘계저장(4월)중 수분함량 변화

