

제 목 : 노각오이 저장방법

소속기관, 과명 : 경기도원, 환경농업연구과
 담당자 : 강 청 성
 전 화 : (0331)229-5835

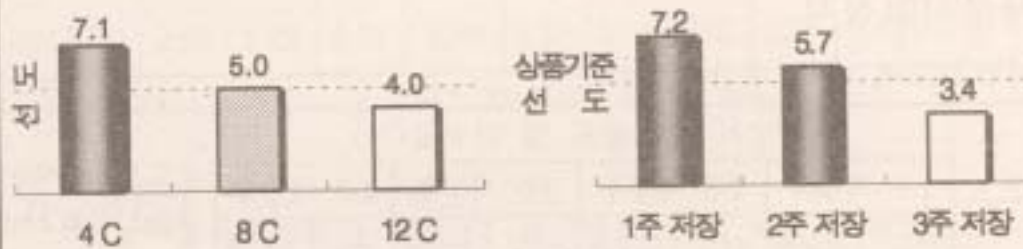
I. 요약

1. 현황 및 문제점

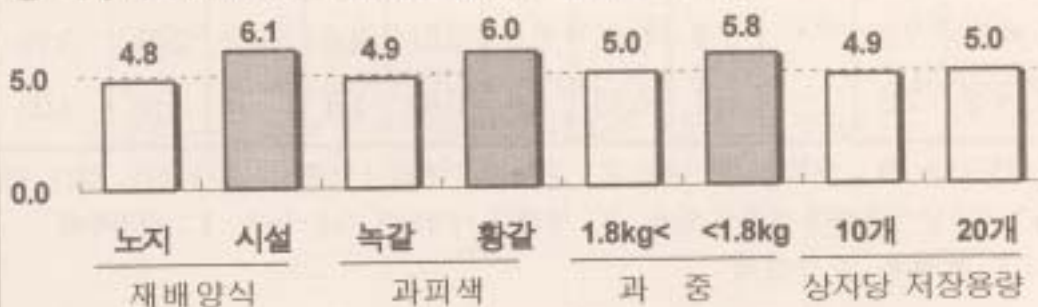
- 노각오이의 주 출하시기는 6월~8월이며 7월말~8월초는 휴가철 및 홍수출하기로 가격 저조(가락동시장 가격 3천~8천원/20kg, 8월 중순 이후 8천~18천원/20kg)
- 노각오이는 일반오이와 저장특성이 다르나 이에 대한 연구성적이 없음.

2. 시험성적('98)

- 4℃ 저장기간별 상온(25℃) 출고 2일후 선도 ○ 저장온도에 따른 선도 (저장3주후)



- 저장에 적합한 노각오이 특성 (4주 저장후 선도)



* 선도 9 : 수확당시와 비슷, 7 : 외관상 건전, 선도 약간 감소,
 5 : 외관상 양호 상품성 있음, 3 : 부패 시작, 식용 불가, 1 : 완전부패

3. 기대효과

- 홍수출하기 노각오이 저장 출하로 농가수취가격 5천~10천원/20kg 증가
- 생산량의 25% 저장시 조소득 125~250만원/10a(수량 10톤/10a)
증가 기대

4. 적 요

- 노각오이 저장온도 및 기간 : 4℃에서 2주간 저장 가능
- 저장에 적합한 노각오이 : 시설재배산 황갈색계통, 과중이 큰 노각오이
- 저장용량 : 플라스틱 저장상자(50×35×30cm)에 10~20개 저장

II. 세부시험성적

1. 저장온도에 따른 저장특성

저장온도	저장기간별 선도 및 감모율(%)								경도 ¹⁾ (kgf)	적정산도 ²⁾ (NaOHm ³)
	1주 저장후		2주 저장후		3주 저장후		4주 저장후			
	선도 ³⁾	감모율	선도	감모율	선도	감모율	선도	감모율		
4℃저장	8.5	-	7.6	0.21	7.1	0.30	4.9	0.51	2.55	2.81
8℃저장	7.9	-	7.1	0.26	5.0	0.51	2.6	-	2.33	3.78
12℃저장	7.8	-	6.2	0.23	4.0	0.62	1.4	-	2.28	4.03

- ♪ 선도등급 9 : 수확당시와 비슷 7 : 외관상 건전하나 수확당시보다 선도 약간 감소
5 : 외관상 양호하며 상품성 있음, 3 : 부패가 시작되며 식용 불가, 1 : 완전부패
♪ 2주 저장후 조사성적

2. 4℃저장 출고후 상온(25℃) 보관시 저장기간별 경시적 선도변화

저장온도	출고일	상온 1일보관	상온 2일보관	상온 3일보관	상온 4일보관
1주 저장후	8.5	7.7	7.2	6.0	4.2
2주 저장후	7.6	7.1	5.7	3.3	-
3주 저장후	7.1	5.7	3.4	-	-

↓ 상온출고후 2일 이상 상품선도기준 5.0이상 유지된 2주저장까지를 저장가능기간으로 추천

3. 노각오이 특성에 따른 선도 및 감모율 변화(저장 4주후)

구 분	과중별 (kg/개체)					저장용량별 ¹⁾		재배양식별		과피색별	
	<1.4	1.4~16	16~18	18~20	2.0<	10개	20개	노지	시설	녹갈색	황갈색
선 도	4.8	5.1	5.1	5.6	6.1	4.9	5.0	4.8	6.1	4.9	6.0
감모율(%)	2.68	1.29	1.31	1.30	1.18	0.51	0.53	0.56	0.42	0.60	0.48

↓ 플라스틱 저장상자(50×35×30cm)내 저장개체수

4. 기대효과

- 홍수출하기(7월말~8월초) 생산량의 25% 저장시 농가 조소득 125~250만원/10a 증가 기대
 - 25% 저장시 출하물량 조절로 홍수출하기 및 저장후 수취가격 상승으로 50% 효과 기대 (수량 10톤/10a의 50% = 5톤/10a, 저장 출하시 5천~10천원/20kg 수취가격상승 기준 → 5,000kg/20kg = 250 → 250 × 5천~10천원 = 125만~250만원/10a)