

과제구분	대형공동 Code : LS 0205 (지역농업기술개발)	수행시기	전반기	연구기간	2000~(1년차)
연구과제명	수출유망버섯(기칭 : 큰양송이) 재배법 개발			과제책임자	김영호
세부과제명	큰양송이 포장방법 및 선도유지 연구				
색인용어	저장온도, 포장재, 포장방법				
연구원별 임무					
구분	소속(연구실)	성명	전화번호	담당 임무	
세부과제책임자	경기도원, 버섯시험장	기필도	0347)764-0265	시험처리 및 조사	
공동연구자	"	손서규	0347)764-0265	시험처리 및 성적조사	

1. 연구 필요성

- 새로 개발된 버섯의 저장온도, 포장재 및 포장방법을 개발하여 선도 유지 및 상품성을 향상시키고자 함
- 큰양송이의 저장중 선도유지는 저장온도에 따라 타버섯과 반응이 다를 것으로 예측됨
 - 평이와 느타리버섯의 방담필름 포장후 선도유지 기간은 상온에서 4~8일, 저온(0~2°C)에서 24~28일 이었음('95, 경기도원)
 - 버섯의 품질과 신선도 유지 및 향기성분의 조성변화는 저온에서 적음('89, 농기연, '91한균지, '84, 일본식품공학회지)
 - 상온에서 품질유지는 가스흡착제(활성탄)처리에서 6일간 신선도 6을 유지하였음('96, 경기도원)

2. 최종연구목표

- 수출 유망한 큰양송이 버섯의 저장온도, 포장재 및 포장방법을 개발하여 상품성을 향상시키고자 함

3. 연차별 주요추진계획

- 1년차 : 저장온도 구명
- 2년차 : 포장재 종류에 따른 선도유지 연구, 포장방법 및 형태 구명

4. 기대 및 파급효과

- 수출 유망버섯의 저장방법, 포장방법기술 확립

5. 소요시설 및 장비, 포장, 예산

(단위 : 천원)

년 차	소요시설 및 장비	포 장	예 산	기 타
1년차	저온저장고 등	-	10,000	
2년차	필름포장기, 포장재	-	10,000	
계			20,000	