

<b>활용제목명</b>	미질저하 방지 위한 적정 저장시기 및 조제형태					
<b>연구개발자</b>	<b>소속기관</b>	경기도농업기술원 (작물연구과)	<b>성명</b>	조영철	<b>전화 및 e-mail주소</b>	031)229-5773 cman8107@kg21.net
<b>공동개발자</b>	"	"	"	한상욱	"	031)229-5775 han5340@hanmail.net

### 1. 연구성적('01~'02, 경기도원)

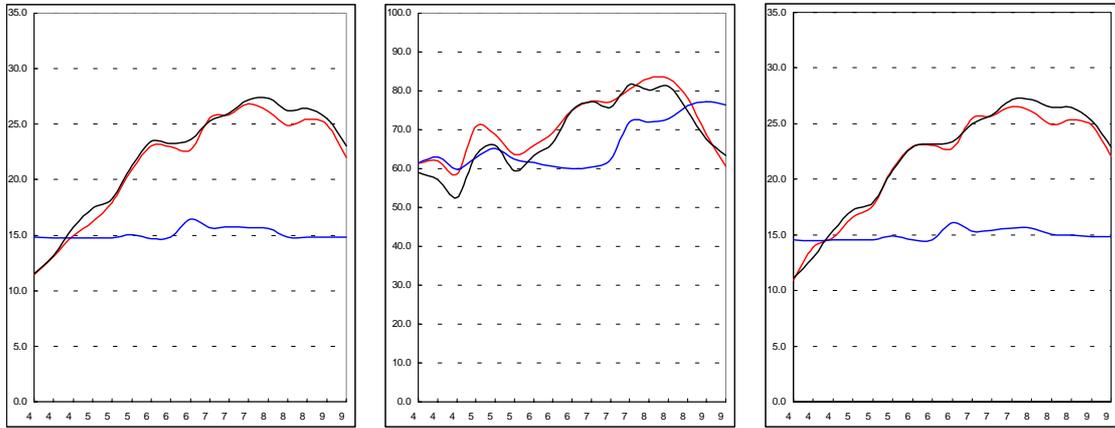
- 저장전 식미치의 90%이상을 유지하는 저장방법별 저장기간
  - 저온 저장(15℃) : 익년 9월 이후까지 저장 가능
  - 상온통풍건조저장고 : 익년 5~6월
  - 관행 저장 : 익년 5~6월

<기계식미치(TOYO)에 기초한 저장방법별 적정저장기간 설정>

품종명	저장방법	식미치(TOYO) 70이상 또는 저장전 식미치의 90%이상 유지가능 저장기간
대진벼	관행	3개월
	상온통풍	3개월
	저온	5개월
일품벼	관행	2개월
	상온통풍	2개월
	저온	5개월
추청벼	관행	3개월
	상온통풍	3개월
	저온	5개월

- 상온통풍건조저장고의 저장시 온도조건은 관행 상온저장방법과 차이 없음 → 하절기 고온조건하 저장시 쌀품질 저하 우려

○ 저장방법별 저장환경 변이 ( — 관행, — 상온통풍저장, — 저온저장)



<저장고내 평균온도>

<저장고내 평균습도>

<저장곡 평균온도>

## 2. 적 요

- 대진벼, 일품벼, 추청벼의 관행 및 상온통풍 저장시 쌀 품질이 유지되는 저장기간(식미치 70이상 또는 저장전 식미치의 95% 이상)은 하절기(6월) 이전까지이며 7월 이후에는 쌀품질 유지를 위하여 저온조건(15℃)에 저장하여야 함.
- 식미관련 형질로 본 저장효과는 저온저장이 가장 우수했고, 상온통풍저장은 관행저장과 저장효과가 비슷하였음.
- 저장방법간 저장환경(저장고 온도, 저장고 습도, 곡내온도)은 저온저장시 가장 변이가 적고 안정적인 반면 상온통풍저장(10톤 규모 FRP재질, 30톤 규모 합석단열처리)은 관행저장보다 저장환경 변이가 커서 장기저장에는 적합하지 않은 것으로 판단됨.