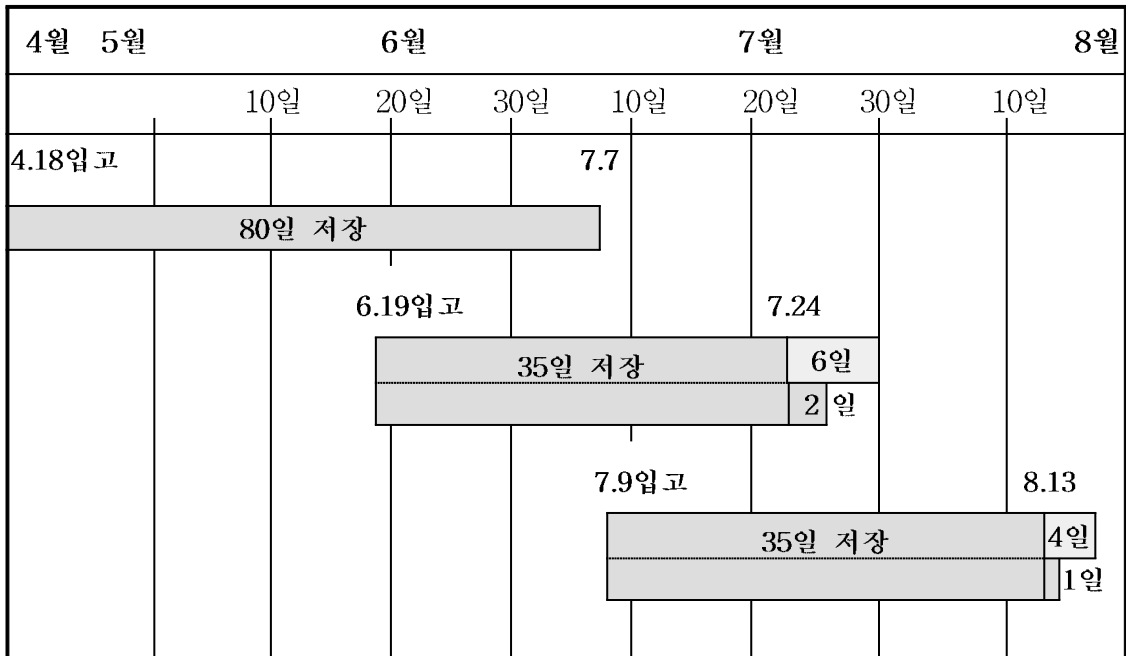


활용제목명	시금치 단경기 출하를 위한 예냉 및 저장방법					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (환경농업연구과)	성명	이용선	전화 및 e-mail주소	031)229-5814 lyongsun@kg21.net
공동개발자	"	"	"	한영희	"	031)229-5811 yhhanh@kg21.net
	"	"	"	박창규	"	031)229-5812 parkchk@kg21.net

1. 연구성적('02~'03, 경기도원)

○ 저온저장시 저장 및 유통 가능기간



0℃ 저장
 저온(12℃)유통
 상온(24℃)유통

* 차압예냉(5℃)후 0.03mmPE 완전밀봉 포장한 처리만 이용

┌ 상온유통 : 농가방식 포장(4kg 골판지상자 상단에 비닐 한겹 덮음)으로 상온 출하

└ 저온유통 : 300g 비닐(0.03mm PE film) 소포장하여 10~12℃ 저온 출하

2. 적 요

- 수확된 시금치를 유공플라스틱상자(15kg용)에 8kg정도 담아 시금치 품온이 5℃로 떨어질 때까지 차압예냉 실시
- 예냉후 플라스틱상자내 0.03mm PE film을 깔고 시금치를 넣은 후 비닐을 바람이 통하지 않도록 포장(완전포장 실시)한 후 0℃저장고에 35일간 저장
- 저장후 판매가능한 것을 선별하여 300g단위로 비닐 소포장하여 12℃에서 유통(6일간 유통가능)
- 농가소득은 6월 중순 저장하여 7월 하순 출하시 1,210천원/1톤 증가, 7월 상순 저장하여 8월 중순 출하시 954천원/1톤 증가 기대됨