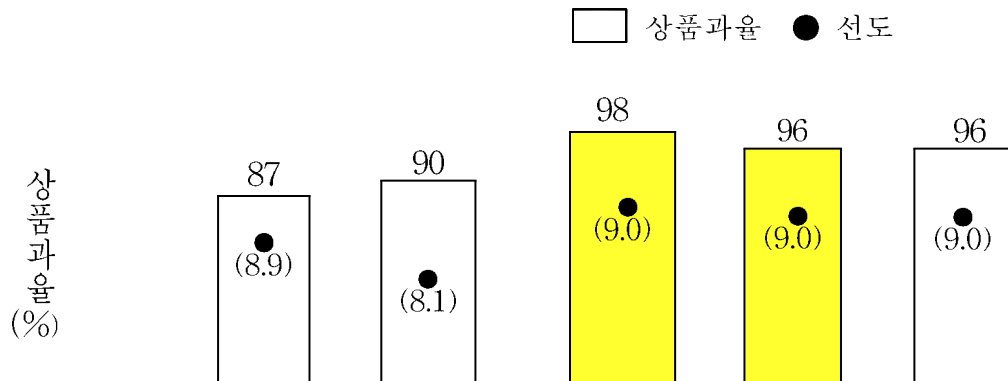


활용제목명	조생종 원황배 저장온도 구멍 기술 개발					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (환경농업연구과)	성명	박창규	전화 및 e-mail주소	031)229-5812 parkchk@kg21.net
공동개발자	"	"	"	이용선	"	031)229-5814 lyongsun@kg21.net
	"	"	"	한영희	"	031)229-5811 yhhanh@kg21.net

### 1. 연구성적('01~'03)

○ 원황배 30일간 저장후 과실품질 변화



포장방법	무포장	0.03mmPE밀봉	무포장		대조
저장온도	상온(18°C)		10°C	15°C	0°C 2주+상온
과육경도(kg/Ø5mm)	0.52	0.52	0.52	0.48	0.50
당도(°Bx)	11.6	10.9	12.2	12.0	12.5
과육갈변	0.2	1.2	0	0	0

♪ 입고후 30일조사성적 (수확일 : 9. 3일, 입고일: 9. 5일)

♪ 선도등급 : 9(수확당시와 맛, 조직감 같음), 7(맛과 조직감이 떨어지나 상품성 있음), 5(맛과 조직감 잃어 상품성 없음)

♪ 과육갈변 : 0 : 과육갈변 없음, 9 : 과육갈변 대

○ 30일간 저장후 상온유통 기간에 따른 과신품질 변화

처 리 내 용		선 도			과육경도(kg/ø5mm)			당 도(°Bx)		
온도	포장	0일	3일	6일	0일	3일	6일	0일	3일	6일
상온(18℃)	무포장	8.0	8.2	7.1	0.42	0.51	0.46	11.4	11.7	11.8
상온(18℃)	0.03mmPE	7.3	6.9	5.8	0.45	0.46	0.45	10.4	10.5	10.9
10℃	무포장	8.8	8.9	7.7	0.51	0.48	0.46	12.8	12.2	11.0
15℃	무포장	8.8	8.8	7.4	0.50	0.46	0.43	11.9	11.9	12.0
대조	0℃주상온	8.8	8.8	7.7	0.50	0.51	0.48	12.4	12.5	12.6

## 2. 적 요

- 예건처리 : 저장전 원황배를 실내의 상온에서 1~2일 보관하여 품온과 수분함량을 낮추어 저장력을 증진시키도록 함.
- 예건시킨 원황배를 15Kg들이 과실상자(유공플라스틱 상자)에 무포장하여 0~15℃(0℃, 10℃, 15℃ 등) 저장시 저장 30일까지 선도가 저장전과 거의 같고 상품과율이 96~98%로써 높으며, 저장후 상온 유통시에도 6일간 상품성이 유지됨.