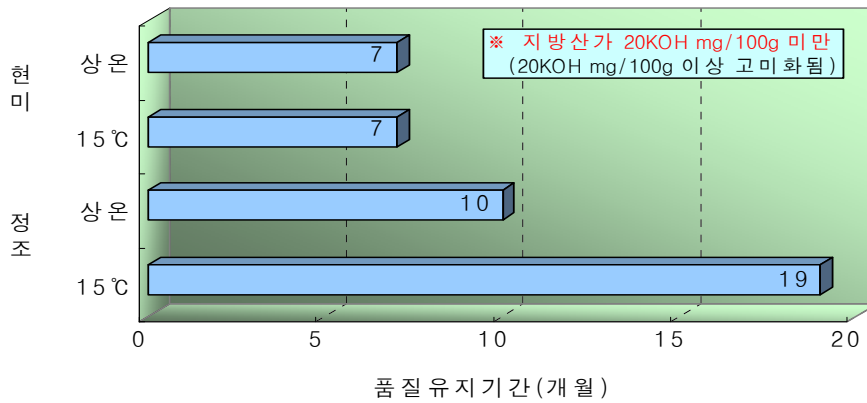


활용제목명	고시히카리 저장 시 품질유지기간 설정					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (원예연구과)	성명	이용선	전화 및 e-mail주소	031)229-5795 lyongsun@gg.go.kr
공동개발자	"	(작물연구과)	"	이재홍	"	031)229-5774
	"	"	"	김희동	"	031)229-5760

1. 연구성적('06~'07 경기도원)

○ 지방산가 기준에 따른 고시히카리 저장방법별 품질유지기간 설정



※ 상온 : 18.3±9.3°C (습도 64.1±8.4%), 15°C : 16.3±0.4°C (습도 65.2±8.5%)

※ 저장시작일 : 1월초

2. 적 요

- 지방산도로 기준한 품질유지기간
 - 정조 : 15°C 19개월, 상온 10개월
 - 현미 : 15°C 7개월, 상온 7개월

3. 개발기술의 활용방법

- 고시히카리 저장은 현미보다 정조로 저장하는 것이 좋으며, 상온저장은 10개월 가능하며, 15°C저장은 19개월까지 품질유지 가능