

과제구분	연구분야 (Code)	연구과제 및 세부과제	수행기간	연구실	책임자
기본	농촌자원개발 LS0508	농산물 저장·가공 이용기술 개발	'06~'08	경기도원 원예연구과	강희윤
	농촌자원개발 LS0508	1) 쌈채류 신선편이 농식품의 안전성 확보를 위한 세척기술 개발	'07~'08	경기도원 원예연구과	강희윤
	농촌자원개발 LS0508	2) 신선편이 채소류 산화방지 기술개발	'08	경기도원 원예연구과	이대형

1. 연구추진내용

가. 당해년도 세부연구내용

세부과제	연차	연구내용
1) 쌈채류 신선편이 농식품의 안전성 확보를 위한 세척 기술 개발	2/2	가. 시험품종 : 상추, 겨자채 나. 처리내용 - 세척수 : 수돗물, 전해수, 염소수 - 저장온도 : 5, 15, 25℃ 다. 조사항목 o 일반세균, 진균, 대장균, 대장균군, 황색포도상구균 o 관능검사 : 이취, 부패도, 육안검사 o 세척 후 2주간 조사
2) 신선편이 채소류 산화방지 기술개발	1/1	가. 시험품종 : 양배추, 양상추 나. 처리내용 : 무기염 50, 100, 200ppm 비타민염 50, 100, 200ppm 다. 조사항목 o 항산화 활성도 o 일반세균, 진균, 대장균, 대장균군, 황색포도상구균 o 절단부위 색도 및 조직물성 o 관능검사 : 이취, 부패도, 육안검사

나. 신규과제 연구내용

세부과제	주요연구내용	연구목표	수행기간
2) 신선편이 채소류 산화방지 기술개발	o 신선편이 쌈채류의 상품성 향상 기술개발	o 쌈채류의 절단부위의 갈변화 억제	'08~'08

2. 연차별 예상연구결과 활용계획

연도(연차)	활용구분	제 목	달성
2007년도(1년차)	학술성과	논문명) 경기도지역 학교급식소의 지역농산물 이용현황 연구	○
	시책건의	논문명) 신선편이 농산물의 학교급식소 이용현황 연구 ○ 경기지역 농산물 및 신선편이 농식품 이용현황 통계자료 제출 및 소비확대 방안 제안	△
	기술이전	○ 천연색소 제형화 기술 이전	△
2008년도(2년차)	영농활용	○ 신선편이 농식품의 안전성 확보 기술개발	

3. 세부과제 연구원 편성

세 부 과 제	구 분	소 속 (과/팀)	직 급	성 명	수행업무	참여 기간
1) 쌈채류 신선편이 농식품의 안전성 확보를 위한 세척 기술 개발	책임자	경기도원 원예연구과	농업 연구사	강희윤	시험설계 조사분석 총괄	'07~'08
	공동 연구자	원예연구과 채소이용팀	농업 연구사	이대형	시료분석	'07~'08
	공동 연구자	원예연구과 채소이용팀	농업 연구사	이용선	분석협조	'08~'08
	공동 연구자	원예연구과	농업 연구관	김순재	연구지도	'08~'08
2) 신선편이 채소류 산화방지 기술개발	책임자	원예연구과 채소이용팀	농업 연구사	이대형	시험설계 조사분석 총괄	'08~'08
	공동 연구자	원예연구과 채소이용팀	농업 연구사	강희윤	시험협조	'08~'08
	공동 연구자	원예연구과 채소이용팀	농업 연구사	이용선	분석협조	'08~'08
	공동 연구자	원예연구과 채소이용팀	농업 연구관	서명훈	연구자문	'08~'08

4. 연도별 연구비 소요예산

(단위 : 백만원)

과 제 및 세 부 과 제	2007	2008	계
농산물 저장·가공 이용기술 연구	35	40	75
1) 쌈채류 신선편이 농식품의 안전성 확보를 위한 세척 기술 개발	35	20	55
2) 신선편이 채소류 산화방지 기술개발		20	20

5. 기대 및 파급효과

- 신선편이 농산물 제품 선도유지 기술 개발 : '08 2품목 2제품
- 경기지역 학교급식소의 지역농산물 및 신선편이 농산물 소비확대