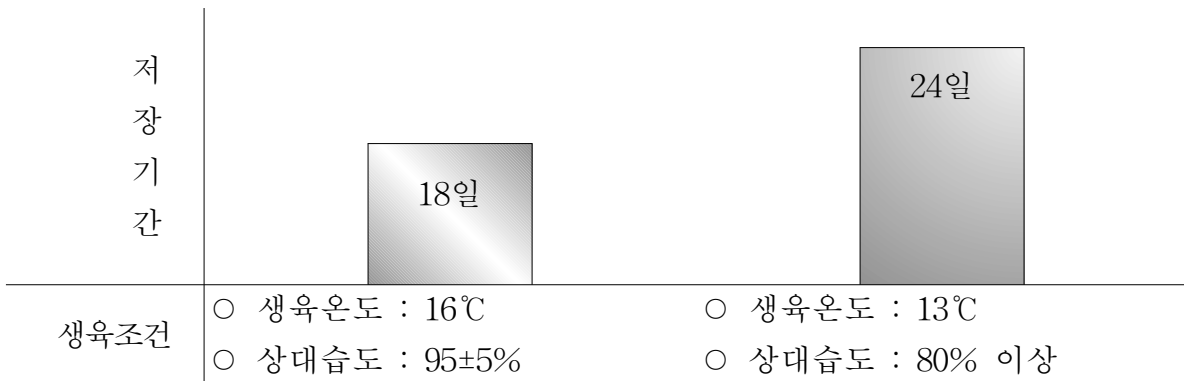


활용제목명	느타리버섯 저온재배를 통한 저장기간 연장 효과					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (버섯연구소)	성명	이윤혜	전화 및 e-mail주소	031)229-6125 pdym@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	이한범 주영철	"	031)229-6122 031)229-6120

## 1. 연구성적('08, 경기도원)

- 생육온도 및 상대습도에 따른 저장기간



※ 신선도 6 (판매가능할 때까지의 기준), 저장온도 : 4±1℃, 시험품종 : 춘추느타리 2호

## 2. 적 요

- 생육온도 13℃, 상대습도 80% 이상으로 조절하여 재배시 관행 (생육온도 16℃, 상대습도 95±5%) 대비 판매가능한 선도유지기간은 대조구 18일에 비하여 24일로 6일 연장됨.

## 3. 개발기술의 활용방법

- 선도유지를 위한 생육조건
  - 생육온도 : 13℃
  - 상대습도 : 80% 이상
  - ※ 저온처리시기 : 버섯의 원기 형성후 대가 병입구 위로 2~3cm 자랐을 때
- 저장방법
  - 저장온도 : 4±1℃, 포장량 : 250~300g, 포장방법 : 랩포장