활용제목명	아위느타리버섯 선도유지를 위한 포장방법 및 저장온도 구명					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (버섯연구소)	성명	원선이	전화 및 e-mail주소	031)229-6122 wsunni@gg.go.kr
공동개발자	〃 〃	〃 〃	〃 〃	장명준 주영철	〃 〃	031)229-6123 031)229-6120

1. 연구성적('06~'07 경기도원)

○ 저장기간에 따른 신선도변화

처리내용		저장기간 (일)									
온도	포장재	1	2	3	5	7	9	11	13	15	20
3℃	랩(용기)	10	10	10	8	8	6	6	4	2	0
	방담필름	10	10	10	8	8	6	6	6	4	2
	MA필름	10	10	10	8	8	6	6	6	4	2
	PE필름	10	10	10	8	8	6	6	6	4	2
20℃	랩(용기)	10	10	8	4	2	0	-	-	-	-
	방담필름	10	10	8	6	4	2	0	-	-	-
	MA필름	10	10	8	6	4	2	0	-	-	-
	PE필름	10	10	8	6	4	2	0	-	-	-
3℃,3일 → 20℃	랩(용기)	10	10	10	8	6	4	2	0	0	-
	방담필름	10	10	10	8	8	6	4	2	0	-
	MA필름	10	10	10	8	6	6	4	2	0	-
	PE필름	10	10	10	8	8	6	4	2	0	-

* 신선도(Minamide법) : 10-매우신선, 8-조직,색택 양호, 6-판매가능, 4-변색 식용가능
2-부패취 식용불가, 0-부패

2. 적 요

○ 포장재별 신선도는 랩포장에서 가장 떨어졌고, PE, 방담, MA 모두 비슷한 경향으로 포장에 소요되는 비용면에서 PE필름 포장이 적당하다고 판단됨.

○ 저장온도별 신선도는 3℃처리에서 가장 오래 유지되어 랩포장은 저장 11일차까지, 그 외 처리에서는 13일까지 판매 가능하였고, 랩포장은 저장15일차까지 방담과 PE필름은 저장 20일차까지 식용 가능하였음.

3. 개발기술의 활용방법

○ 아위느타리버섯 신선도 유지를 위한 포장방법 및 저장온도

– PE필름 봉지를 이용하여 소포장하고 3℃에 저장 → 랩을 이용한 용기 포장보다 선도유지기간이 2일 연장되며 포장비용도 15원/개 절감됨.

※ 참고자료

– 저장온도별 판매가능 기간

· 3℃ 유통 : 랩포장은 11일 방담, MA, PE필름은 13일

· 20℃유통 : 랩포장은 3일, 방담, MA, PE필름은 5일

· 3℃ 3일 저장후 20℃ 유통 : 20℃처리보다 신선도가 3~4일 연장 가능