

엽채류 현장 활용 유통 메뉴얼

1. 현황 및 문제점

- 산지종합처리장 등 유통시설 및 장비들이 보강되어, GAP, Cold chain system 등이 운용되고 있으나, 아직도 소규모 작목반 및 농가에서 채소류는 상온 저장, 유통되고 있음.
- 저온유통 체계가 아닌 방법으로 유통되는 채소류의 신선도유지를 위한 유통 환경에 따른 적정 신선도유지 유통 방법의 제공이 필요함.

2. 연구결과 ('09)

- 유통 환경에 따른 적정 유통 방법

구분	유통경로				비고
	생산	유통	판매	소비	
최적 유통방법	수확(오전) 예냉(5℃)	저온유통 (7℃ 이하)	저온진열 (7℃이하)	랩 또는 비닐포장 - 가능한 속히 소비 - 냉장보관시 7일 이내 소비	저온유통 후 상온 보관시 빨리 시듦.
상온 유통시 (봄,여름)	수확(새벽) 예냉(15℃)	차양수송 천막트럭 등 직사광선차단, 해진 후 이동	차양,상온진열, 부패발생시 바로 제거 차양 필수	종이포장, 환기필요 - 가능한 속히 소비 - 냉장보관시 7일 이내 소비	여름철 채소류 수분 많고, 연약

구분	유통경로				비고
	생산	유통	판매	소비	
상온 유통시 (가을)	수확(오전) 예냉 (10-15℃)	차양수송 천막트럭 등 직사광선차단	차양, 상온진열, 직사광선차단	랩 또는 비닐포장 - 가능한 속히 소비 - 7일 이내 소비 (냉장보관시)	가을철 채소류 저장성 좋음.
소비자 직거래시	수확(오전) 예냉(10℃)	차양수송 랩 또는 비닐 소포장	차양, 상온진열, 직사광선차단	랩 또는 비닐포장 - 가능한 속히 소비 - 7일 이내 소비 (냉장보관시)	수확후 신속한 공급 필요.

3. 기대효과

- 소규모 농가 및 작목반의 상온유통시 신선도유지를 위한 적정 유통방법을 제공함으로써 채소류의 상품성 제고 및 소비자들에게 안전하고 신선한 채소류 제공

4. 적 요

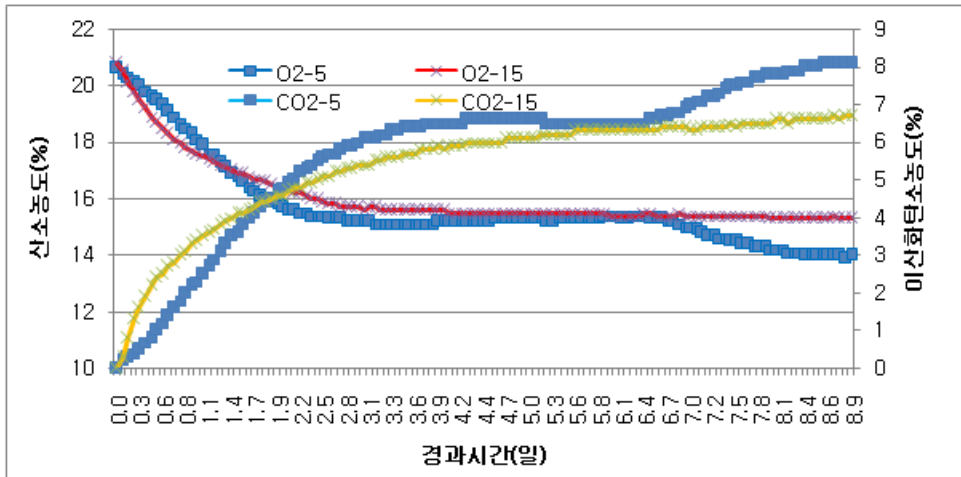
- 업체류의 시기별 또는 유통환경에 따라 수확, 예냉, 운송, 진열, 판매시 제시된 유통메뉴얼을 참조

5. 유사 영농활용기술과의 차이점

- 상추, 미나리, 부추 등에 대한 저온유통 방법, 포장재 처리 유통 방법 등에 대한 영농활용자료는 제공되고 있으나, 수확, 예냉, 운송, 진열, 판매를 포함하는 유통체계별 자료는 없음.

<세부연구결과성적>

- 예냉(5℃, 15℃)처리에 따른 호흡특성 변화(15℃ 저장)



※ 16L 밀폐용기

- 예냉(5℃, 15℃)처리에 따른 신선도 비교(15℃ 저장)

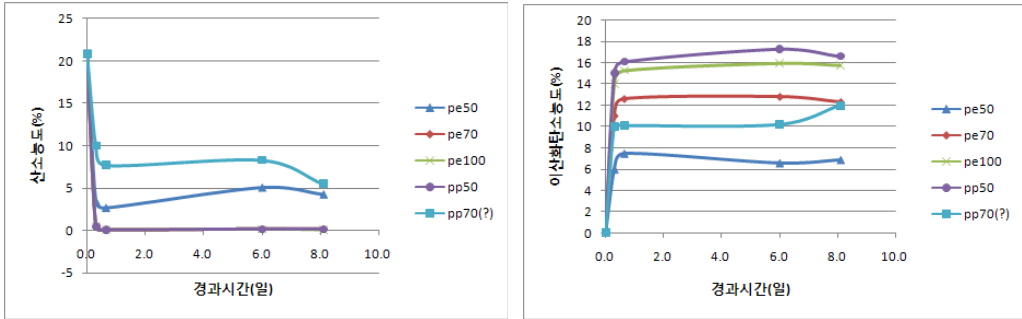


5°C 예냉후 15°C 저장

15°C 저장
















5°C 저장

○ 포장재에 따른 가스농도 비교(15°C 저장)



※ PP70 처리시 미세 구멍 발생되었음.

○ 포장재에 따른 신선도 비교 비교(15°C 저장)

포장재	포장전	2일경과	8일경과	비고
PE50				
PE70				
PE100				가장 양호
PP50				
PP70				미세 구멍

○ 포장재에 따른 감모율(15°C 저장, 8일 경과)

