

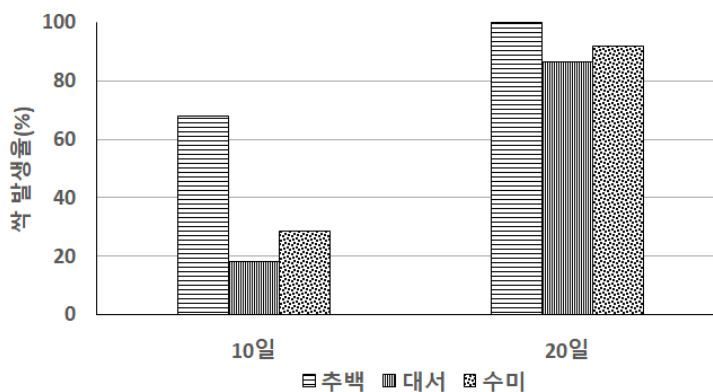
봄재배 감자 저장 방법에 따른 유통중 품질 변화

배경 및 필요성

- 봄재배 감자는 6월~7월 수확하여 바로 출하가 되기도 하지만 저장을 통해 출하 시기를 조절하여 유통·판매되고 있음
- 저장 중 덩이줄기(괴경)무게 감소, 생리장해, 병 등이 발생하며 멍아(싹)의 발생은 상품성에 영향을 미침

정보 내용

- 멍아의 발생은 상품성에 크게 영향을 미치므로 대서, 수미 품종은 저온 저장 후 상온 보관 시 10일 이내에 소비하는 것이 좋을 것으로 판단



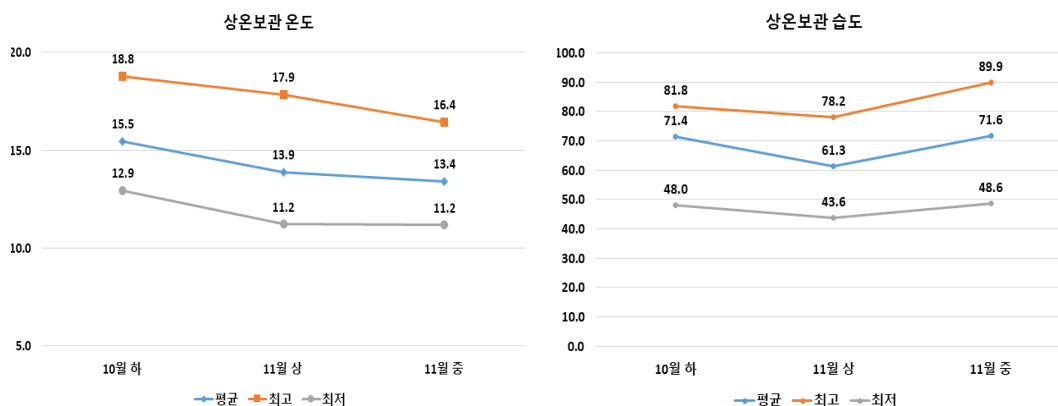
【저온 저장 후 상온 보관 기간에 따른 싹 발생율】

기대효과

- 봄재배 감자 수확 후 관리 기초자료로 활용
- 봄재배 감자 저온 저장 후(3개월) 상온 보관 시 소비기한 정보 제공(10일 이내)

세부 연구결과

○ 상온 보관 중 온습도 변화



월	시기	온도(°C)			상대습도(%)		
		평균	최고	최저	평균	최고	최저
10월	하	15.5	18.8	12.9	71.4	81.8	48.0
11월	상	13.9	17.9	11.2	61.3	78.2	43.6
	중	13.4	16.4	11.2	71.6	89.9	48.6

○ 품종 및 저장조건별 저장 후 상온 보관에 따른 감모율 및 맹아율

품 종	저장조건	감모율(%)		맹아율(%)	
		상온보관 10일	상온보관 20일	상온보관 10일	상온보관 20일
추백	저 온	1.8±0.5	3.6±0.9	67.8	100.0
	반지하	4.1±1.1	7.4±1.9	84.8	100.0
	상 온	2.7±0.9	5.1±1.6	93.4	100.0
대서	저 온	1.5±0.2	3.0±0.4	18.2	86.4
	반지하	3.5±1.0	5.8±1.6	23.8	93.7
	상 온	1.1±0.3	3.2±0.6	64.2	91.0
수미	저 온	1.7±0.2	2.5±0.4	28.7	92.0
	반지하	2.9±0.7	5.3±1.1	81.3	97.5
	상 온	1.4±0.3	2.3±0.6	88.6	100.0

○ 저온 저장(3개월) 후 상온 보관 기간에 따른 괴경(수미)



【0일】



【10일】



【20일】

○ 품종 및 저장조건 별 상온 보관에 따른 건물률(%)

품 종	저장조건	상온보관 0일	상온보관 10일	상온보관 20일
추백	저 온	12.6	14.1	14.4
	반지하	14.6	13.2	13.7
	상 온	14.1	13.3	14.9
대서	저 온	17.8	16.4	17.6
	반지하	18.8	18.0	17.9
	상 온	19.2	20.7	18.3
수미	저 온	14.9	15.0	14.6
	반지하	16.4	16.4	17.6
	상 온	16.5	18.3	17.4

○ 품종 및 저장조건에 따른 비중

품 종	저장조건	상온보관 0일	상온보관 10일	상온보관 20일
추백	저 온	1.059	1.062	1.057
	반지하	1.057	1.055	1.053
	상 온	1.057	1.056	1.061
대서	저 온	1.072	1.069	1.070
	반지하	1.070	1.069	1.069
	상 온	1.072	1.073	1.072
수미	저 온	1.060	1.062	1.064
	반지하	1.065	1.062	1.061
	상 온	1.069	1.067	1.071

감자연구소

담당자: 한규석, 송윤희, 박아름, 조운상, 박기진
(033)610-8752, kyusuk321@korea.kr