

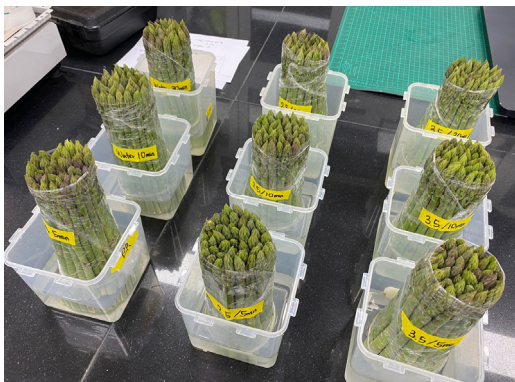
아스파라거스 수출 시 선도유지를 위한 전해수 처리방법

배경 및 필요성

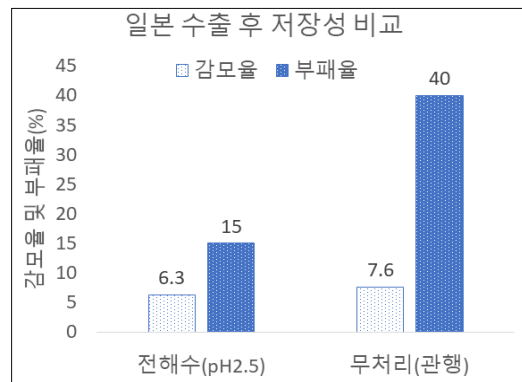
- 아스파라거스 수출시장 확대를 위한 유통방법 개선 필요
- 일본 소포장 유통 중 절단부 부패 발생 등 클레임 수시 발생

정보 내용

- 수출 전 아스파라거스 전해수 처리 방법: pH 2.5, 5분간 침지
 - 전해수(pH 2.5, 5분) 침지한 수출품은 무처리에 비해 부패율이 크게 감소, 육안상 절단부의 부패가 진행되지 않았으며, 특히 무처리에 발생하는 절단부 수침현상(세균증식)과 이취가 발생하지 않아 저장성이 개선됨
- ※ 전해수: 물을 전기분해하여 산성이온수와 알칼리성이온수로 분리한 물



【 전해수 침지 처리 】



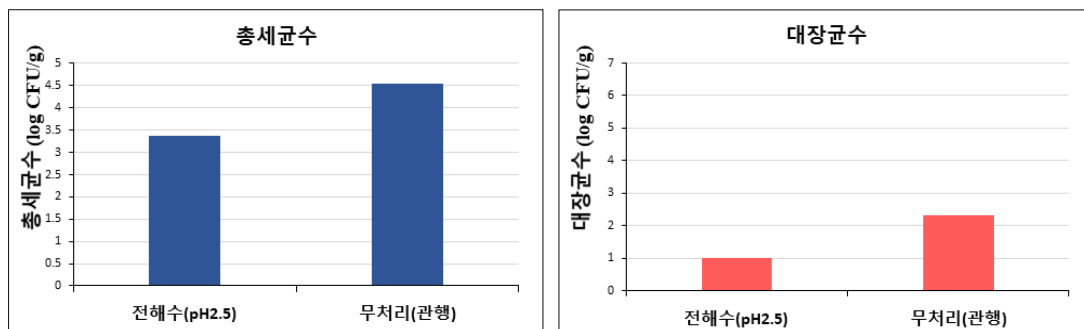
【 전해수 처리 저장성 비교 】

파급효과

- 아스파라거스 수출 유통기간 연장으로 수출농가 경쟁력 향상

세부 연구결과

- 전해수 처리 방법에 따른 세균수 비교(처리 직후 조사)



- 전해수 처리 아스파라거스 일본 수출 후 저장품질 비교

처리	유통방법	총무게 (g)	2일 저장 후 무게(g)	감모율 (%)	부패율 (%)	신선도	특이사항
전해수	상온	328	307.4	6.3	15.0	우수	절단부 부분갈변
	상온+비닐소포장	316.3	315.1	0.4	4.5	매우 우수	-
무처리	상온	339	313.3	7.6	40.0	보통	절단부 부패, 수침, 흰색 액체, 냄새 발생
	상온+비닐소포장	377.8	376.2	0.4	38.5	우수	절단부 부패, 수침

- 전해수 처리 아스파라거스 일본 수출 후 저장품질 비교 사진



원예연구과

담당자: 서현택, 이원경, 김경원, 배재혁, 박영식, 원재희
(033)248 - 6062, gusxor0000@korea.kr