



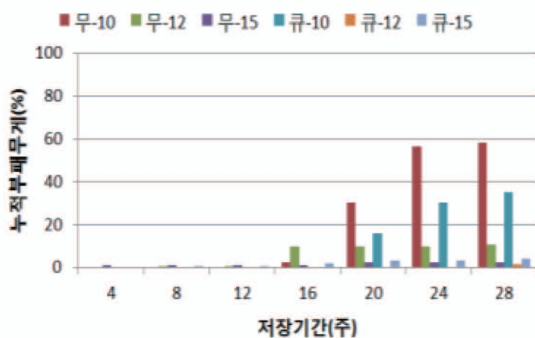
05 저장조건에 따른 고구마 품종별 부패율 및 감모율 구명

■ 연구 배경

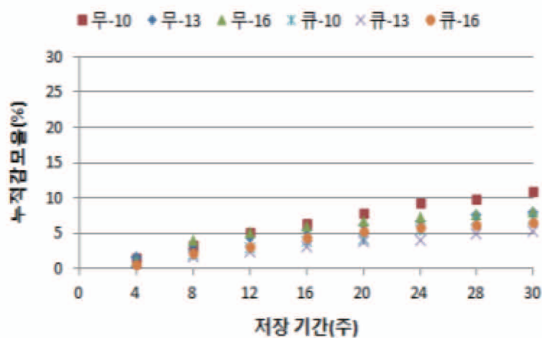
- 고구마는 저장조건이 까다로워 수확 후 관리가 어려운 작물로 수확 후 큐어링 처리 및 저온저장고 시설 등을 이용하여 장기간 저장되고 있으나 많은 양의 고구마가 부패 등으로 소실되고 있음
- 국내 육성 고구마 주요 품종을 대상으로 큐어링 처리 여부 및 저장온도, 저장기간에 따른 부패율 등 저장성 차이를 구명하여 품종별 안정 저장 기간을 설정하고자 하였음

■ 주요 연구성과

- 고구마 수확 후 저장 30주까지의 저장성 조사 결과, 저장온도에 따라 부패율에 차이를 보였으며 품종에 따라 다른 양상을 보였음
 - 대부분 품종에서 큐어링 처리 후 13℃ 조건에서 저장성이 가장 좋았으며 일부 품종은 16℃ 저장조건에서도 저장성이 좋았고 품종에 따라 부패 고구마의 발생 시기가 다르게 나타남
 - 저장에 적합한 13℃의 부패율 및 감모율을 기반으로 장기저장 적합 품종 분류
 - 장기저장 적합 품종: 진흥미, 신건미, 건황미, 다호미, 호감미, 신행미, 단자미 등
 - 단기저장 적합 품종: 신천미, 신울미, 풍원미, 신자미 등



〈저장조건 및 저장기간에 따른 누적 부패율(호감미)〉



〈저장조건 및 저장기간별 감모율(호감미)〉

■ 파급효과

- 고구마 주요 품종의 저장조건(큐어링, 저장온도 등)에 따른 저장기간별 부패율과 감모율 결과를 활용한 품종별 적정 출하시기 결정 및 부패, 감모로 인한 농가 손실 최소화

▶ 담당자: 바이오에너지작물연구소 농업연구사 유경단(061-450-0138)