



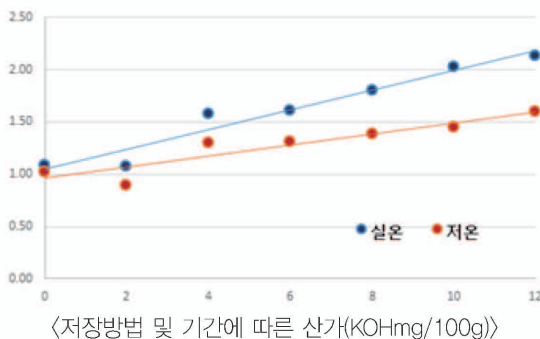
15 들깨 수확 후 품질 유지를 위한 저장방법

▣ 연구 배경

- 들깨는 참깨와 함께 전통기름의 원료이며, 최근 기능이 알려지면서 농업인의 재배 선호도가 높아 재배면적과 생산량이 증가하고 있음
- 들깨는 조지방 함량이 40~50% 수준이며, 지방산 내 오메가-3 계열인 알파-리놀렌산이 약 60% 조성되어 있어, 산패가 쉽게 일어나는 단점이 있음
- 들깨 원료곡의 품질은 들기름 및 가공품의 품질에도 큰 영향을 미침
- 들깨의 산패로 인해 장기 저장 및 유통 중 변질로 소비에 위축이 될 수 있으므로, 이를 해결할 수 있는 수확 후 관리 방안이 필요함

▣ 주요 연구성과

- 종실용 들깨 3품종(다유, 소담, 들샘)을 수확(10월 중순) 후 1년간 저장하여 저장 온도(실온/4℃)에 따른 산가를 측정하였음
- 그 결과 1년 후 산가 증가율 비교에서 실온보관은 97%로 높았으며, 저온보관은 57%로 낮아 저온 보관이 품질 유지 및 안전 보관에 유리함
- 들깨 원료곡을 실온에 저장할 경우, 수확 4개월 이후 산가가 증가하므로, 차년도 2월 이후에는 저온에 저장하는 것이 바람직함
- 들깨 수확 후 가공업체 및 출하 전까지 저온 저장고 저장을 통해 고품질 안전 들깨 원료곡 공급이 가능함



온도	품종	저장기간(개월)								산가 증가율(%)
		0	2	4	6	8	10	12	평균	
실온	다유	1.00	0.90	1.40	1.37	1.58	1.89	2.36	1.50	136
실온	소담	1.14	1.17	1.72	1.76	1.92	2.10	2.33	1.74	104
실온	들샘	1.13	1.16	1.61	1.72	1.91	2.08	1.71	1.62	52
저온	다유	0.97	0.93	1.25	1.28	1.33	1.39	1.56	1.24	61
저온	소담	1.05	0.87	1.34	1.35	1.44	1.48	1.66	1.31	58
저온	들샘	1.05	0.88	1.34	1.29	1.41	1.48	1.60	1.29	52

〈품종 · 온도 및 저장 기간에 따른 산가(KOHmg/100g)〉

▣ 파급효과

- 들깨 수확 후 품질 유지를 위한 저장기간 설정을 통한 안전 보관 방법 제공 및 이용성 증대

▶ 담당자: 발작물개발과 농업연구사 이명희(055-350-1212)