

# 당근의 수확후 세척 및 포장방법이 저온저장중 품질에 미치는 영향

\*임 병선, 최 선태, 이 종석, 김 영배  
농촌진흥청 원예연구소 저장이용과

여름철 고온기에 수확된 당근의 상은 유통중 세척을 하지 않은 것은 7일 만에 부패율이 63.4%를 보인 반면 세척하여 예건한 것은 17.5%로써 부패율을 현저히 줄일 수 있었다. 저온 저장중 당근의 경도 변화는 무처리에 비하여 유공 PE를 처리한 것이 양호하게 유지되었고 특히 구멍 갯수가 적은 PE 일수록 경도 유지에 효과적이었으며 또한 무공 PE가 유공 PE 보다 경도 유지에 효과적이었다. 당근을 세척하지 않고 저장시에는 약 2개월 저장시에 47.2%의 부패율을 보인 반면 세척후 저온 저장시에는 0.8%로써 부패율이 현저히 적었다. 또한 세척후 PE 처리별 부패율은 무공 PE 0.06mm에서 저온저장 90일에 100%를 보인 반면 다른 처리는 극히 미미하였다. 특히 무공 PE 0.06mm에서는 저장 60일에 이취가 발생하고 포장내 90%가 개스 장해를 입었다. 저온 저장중 PE 밀봉 여부에 따른 과중 감소율은 저장일수에 관계없이 유공 PE의 구멍 갯수가 많을수록 과중 감소가 심하였고 특히 무처리구에서 가장 현저하였으며 반면 무공 PE처리 에서는 극히 미미한 수준이었다. 당근의 수확후 저온 저장 3개월 후의 식미도는 유공 PE 0.06mm 처리구 보다는 무공 PE 0.03mm 처리구에서 가장 양호 하였다.