

## 태양초 품질에 미치는 전처리 방법과 산광재료의 효과

이광재<sup>1</sup>, 박재호<sup>1</sup>, 남상영<sup>1</sup>, 김태중<sup>1</sup>, 김흥태<sup>2</sup>

<sup>1</sup>충북농업기술원 원예연구과, <sup>2</sup>충북대학교 식물 의학과

### Effects of Pre-treatments and Diffused Light Materials on Dried Chili Pepper Quality Under Sun Light

Guang-Jae Lee<sup>1</sup>, Jae-Ho Park<sup>1</sup>, Sang-Yeong Nam<sup>1</sup>, Tae-Jung Kim<sup>1</sup>  
and Heung-Tae Kim<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Division of Horticulture Research, Chungcheongbuk-do Agricultural Research and Extension Service, Cheongwon, 363-882, Korea. <sup>2</sup>Dept. of Plant Medicine, Chungbuk Nat'l Univ., Cheongju, 361-763, Korea.

본 연구는 태양초 품질에 미치는 후숙방법과 산광재료의 효과를 구명하기 위하여 2011년 8월부터 2011년 9월 25일까지 충청북도농업기술원 1중 플라스틱 하우스에서 수행하였다. 전처리 방법은 고추 수확 후 벌크(대조구), 하우스 밀봉, 비닐밀봉 등 3처리를 하였으며, 산광재료는 관행(무차광, 대조구), 차광망(35%), 천막지, 백색부직포, 흑색부직포를 건조대 위의 멀칭용 철사에 고정하여 실험을 수행하였다. 고추 건조대(6×1.5×0.75(m), L×W×H)를 각 앵글로 설치하고, 고추 건조기의 건조 깔판을 깔고 고추를 넣어 건조하였다. 플라스틱하우스 바닥에는 천막지를 깔고 토양으로부터 습기를 차단하여 고추 건조를 촉진코자 하였다. 고추 전처리 방법은 벌크 건조가 건조기간이 짧고 비상품과율이 낮아 건조 효율이 우수하였으나, 태양초 생산을 위한 전처리 방법으로는 하우스 밀봉이 우수하였다. 산광재료는 백색부직포 처리시 고추의 수분 증발 속도가 대조구보다 뒤졌으나, 다른 처리보다 온도가 높아 건조기간을 단축할 수 있었고, 선택이 우수할뿐만아니라 상품성도 우수하였다.

**주요어 :** 건조, 고추, 부직포, 수분감모율, 전처리

이 논문은 농촌진흥청 농업과학기술 공동연구사업 과제(과제번호:PJ0079472011)의 연구비를 지원 받아 수행한 연구 내용의 일부를 편집·인용한 것임.