

들깨 수확 후 저장기간 및 온도에 따른 품질 변이이명희^{1*}, 김정인¹, 김성업¹, 오은영¹, 배석복¹, 하태정¹, 곽도연¹¹경상남도 밀양시 내이동 점필재로 20 국립식량과학원 남부작물부 발작물개발과**[서론]**

들깨는 지방 내 오메가-3계열인 알파-리놀렌산이 약 60% 조성되어 있어 건강기능성이 높으나, 산패가 쉽게 일어나는 단점이 있다. 들깨 원료곡의 품질은 들기름 및 가공품의 품질에도 큰 영향을 미치므로 들깨의 산패로 인해 장기저장 및 유통 중 변질로 소비에 위축이 될 수 있으므로, 이를 해결할 수 있는 수확 후 관리 방안이 필요하다.

[재료 및 방법]

들깨 3품종(다유, 들샘, 소담)을 2016년 들깨 표준재배법으로 재배하여 품종별 성숙기에 수확 후 10월 하순경 건조와 탈곡을 하여 1년간 실온(25℃)과 저온(4℃)에 저장하면서 2개월 단위로 지방산 조성 및 산가를 측정하였다.

[결과 및 고찰]

들깨 3품종 다유, 들샘, 소담의 저장온도에 따른 지방산 조성과 산가를 1년간 측정하여 산가 증가율을 비교한 결과 실온저장은 산가 증가율이 97%이며, 저온(4℃)저장은 57%의 산가 증가율을 보였다. 특히 실온저장 시 수확 4개월 이후에 산가가 급격히 증가를 보여 10월 수확 이후 다음해 2월 이전에는 저온저장고에 원료곡을 저장해야 품질 유지 및 안전 보관에 유리한 것을 알 수 있었다. 다유, 들샘, 소담 3품종 산가 비교에 저장기간에 따른 산가 변이가 저온저장에서는 크지 않았으나, 실온 저장에서는 저장기간이 길어질수록 다유의 산가가 1KOHmg/100g에서 2.36KOHmg/100g으로 가장 큰 증가율을 나타냈다. 지방산의 경우 품종간 차이는 있으나, 저장 기간 및 온도에 따른 변화가 거의 없는 것으로 나타났다.

[사서]

본 연구는 농촌진흥청 아젠다 사업 (과제번호: PJ01015904)의 지원에 의해 수행되었다

*주저자: Tel. 055-350-1212, E-mail, emhee@korea.kr