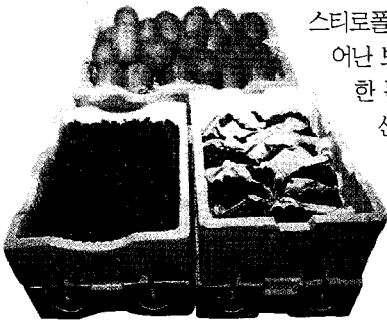


## 스티로폼의 장점을 실생활에 활용



스티로폼의 여러 가지 특징 중에 뛰어난 보온·단열성이 있다. 이러한 특성으로 농·수산물의 신선도 유지를 위해 스티로폼 상자가 널리 쓰여 왔다. 특히 대체 재질 상자에 비해 농산물의 신선도 유지 효과가 높다는 사실은 이미 오래 전에 연구 결과를 통해 증명된 바 있다.

(EPS상자를 이용한 과실 및 채소류의 선도유지 비교시험 및 포장화안 설정, 한국식품개발연구원, 1997.)

현대의 생활인들은 바쁜 일상으로 인해 식료품을 다량으로 구입해 냉장고에 보관하는 것이 보통이다. 또한 택배문화의 발달로 인해 전화나 인터넷으로 산지의 농산물을 직접 구매하는 경우도 늘고 있다. 이러한 대량구매에 따라 자주 발생하는 보관의 어려움을 해결하는데 스티로폼 상자의 장점이 생활의 지혜로 활용되고 있다고 조선일보가 보도했다.

(조선일보 2008. 11. 26. '채소는 오래 살고 싶다'.)

'요리천사'란 이름으로 요리 블로그를 운영하는 윤희정 씨의 조언과 '음식을 버리지 않고 잘 보관하는 방법'(아카데미북) 등에서 플라 이 기사에 소개된 음식 저장 방법들 중 스티로폼 상자를 이용하는 방법 몇 가지를 다시 전한다.

### 감자

차갑고 어두운 곳은 좋지만, 냉장고는 좋지 않다. 빛이 닿으면 싹이 나기 쉽다. 추워지면 스티로폼 박스에 신문지를 깔고 넣어 다용도실이나 베란다에 둔다. 2개월 정도 보관 가능하다. 뿌리채소 등 땅 속에서 자라는 채소는 흙이 묻은 상태로 보관해야 오래 간다.

### 고구마

너무 찬 곳은 싫어한다. 보관 적정 온도는 섭씨 13~15도. 냉장 보관하면 쉬 상한다. 약간 통풍시켜 습기를 제거한 다음 종이 상자나 봉투에 넣어 부엌이나 난방이 되지 않는 방 한 구석에 보관한다. 너무 추워지면 얼지 않도록 스티로폼 박스에 신문지에 싸서 넣어둔다. 비닐봉투나 랩을 씌우면 숨 쉬지 못해 상한다.

### 배추·무

오래 보관하려면 비닐랩으로 싸 냉장 보관한다. 냉장고가 부족하면 신문지에 싸거나 스티로폼 박스 안에 넣어 서늘한 곳에 둔다. 배추처럼 위로 성장하는 채소나 잎채소는 가능한 한 세워 보관한다. 옆으로 놓으면 무게에 눌린 부분이 상한다. 무나 순무처럼 잎이 달린 채소는 잎을 잘라 보관한다. 잎이 영양분을 흡수해 거칠어지고 바람이 든다.

### 양파

망에 담아 바람이 잘 통하고 서늘한 곳에 보관한다. 기온이 영하로 내려가면 스티로폼 박스에 신문지를 깔고 넣어둔다. 이렇게 두면 한 달 정도 싱싱하게 보관 가능하다.

### 배

차가운 곳에 보관한다. 오래 보관하려면 랩에 싸서 냉장 보관해야 좋지만, 냉장고가 부족할 때는 스티로폼 박스에 넣어 베란다에 놓는다. 껍질을 벗겨 냉동실에 두기도 한다. 냉동 배는 갈아서 김치 만들거나 고기 찌 때 쓴다.