

절화 장미의 포장 및 유통방법이 품질보존에 미치는 영향

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

절화장미는 수분에 민감하여 수확후 포장 및 수송 과정중 Water loss에 따른 위조 현상으로 절화수명 단축 및 Bent-neck을 유발할 수 있는 문제점을 안고 있다. 본 연구는 현재 절화장미의 유통방법이 건식포장 형태로서 Cold chain이 이루어지지 못한 장거리 수송에서 절화장미의 품질손상 및 위조현상을 초래하고 있어 습식포장, 예냉, 저온유통 효과를 구명하고자 실시하였다. 포장방법은 절화장미를 관행의 Paper 포장, PE film 및 Flora-Ace를 이용한 건식포장과 물이든 용기 및 용기에 보존용액을 처리한 습식포장을 실시하였고 또한 유통전 예냉 및 유통온도별 절화장미의 유통과정 및 유통후 Holding solution에서 품질변화를 조사하였다. 수확후 24시간 유통시 보존용액 처리된 습식포장은 관행의 건식포장에 비해 생체중은 증가, 비상품 발생은 6% 감소하였고, Holding solution에서 절화수명은 2.5일 연장되었으며, Bent-neck 현상은 보이지 않았다. 화색은 L값이 높게 유지되었으며, 또한 Sucrose를 함유한 습식포장이 Glucose, Fructose, Sucrose가 다른 포장처리구에 비해 증가하여 수송중 첨가된 Sucrose의 흡수 및 이용을 나타내었다. 수확후 예냉유무 및 유통방법에 따른 유통후 개화율은 기존의 무예냉, 상온유통의 65%에 비해 예냉, 저온유통시 95%로 높은 효과를 보였다.