

 제주특별자치도 Jeju Special Self-Governing Province	보도자료	2026. 8. 27.(목) 배포 즉시 보도 가능		
농업기술원	미래농업육성과장	양석철	☎	760-7300
	업무담당자	김진영	☎	760-7321
	홍보담당자	양지순	☎	760-7514

제주산 브로콜리 사계절 공급 길 연다

- 농업기술원, 최적 냉동·해동 조건 연구...2027년 기술 확립 목표 -

- 제주산 브로콜리를 사계절 내내 안정적으로 공급하기 위한 냉동기술 연구가 추진된다.
- 제주특별자치도 농업기술원(원장 김태균)은 브로콜리의 수급을 안정시키고 활용 폭을 넓히기 위해 ‘브로콜리 최적 냉동 조건 설정 연구’를 진행하고 있다.
 - 제주는 전국 브로콜리 재배면적의 74%를 차지하는 최대 생산지다. 그러나 겨울철에 수확이 몰리는 데다 저장성이 낮아 출하 조절과 장기 유통에 어려움을 겪어왔다.
 - * 재배면적(2024년, 농림축산식품부): 전국 1,948ha, 제주 1,438ha(전국 대비 74%)
 - 이번 연구는 냉동과 해동 과정에서 생기는 품질 저하를 줄일 전처리 방법과 냉동온도 조건을 찾아 저장성을 높이고 가공산업을 키우기 위해 마련됐다.
- 농업기술원은 브로콜리의 품질을 최대한 유지할 수 있는 냉동기술을 개발하기 위해 전처리 방법과 냉동온도별 시험을 진행하고 있다.
 - 전처리는 무처리와 삶기(30초·1분), 찌기(30초·1분)로 나눠 비교하고 있다. 냉동온도는 영하 20℃와 영하 40℃, 영하 60℃(급속)로 구분해 저장기간(1~120일)에 따른 품질 변화를 조사한다.
 - 주요 조사 항목은 해동 후 수분 함량과 색도, 경도, 설포라판

* 함량 등이다.

* 설포라판: 브로콜리에 함유된 대표 기능성 성분으로, 항산화·항암 등의 생리활성이 알려져 있음

○ 2027년에는 냉장해동과 침지해동, 전자레인지 해동 등 방법별 품질 변화를 조사해 제주산 브로콜리에 맞는 최적 냉동·해동 조건을 확립할 계획이다.

□ 농업기술원은 연구 결과를 지역 가공업체와 농가에 제공해 냉동 브로콜리 가공에 활용하도록 할 방침이다.

○ 간편식과 급식용 식재료, 기능성 가공제품의 원료 공급에도 도움이 될 것으로 기대하고 있다.

□ 김진영 농업연구사는 “브로콜리는 영양성분이 풍부하지만 저장성이 낮아 수확기에 출하가 몰리는 한계가 있다”며 “이번 연구로 제주산 브로콜리의 품질을 유지할 수 있는 최적 냉동·해동 기술을 확립해 연중 안정적인 공급 기반을 마련하겠다”고 말했다.