

# 풋귤을 신선하게 오래 보관 하려면?

## 양철준

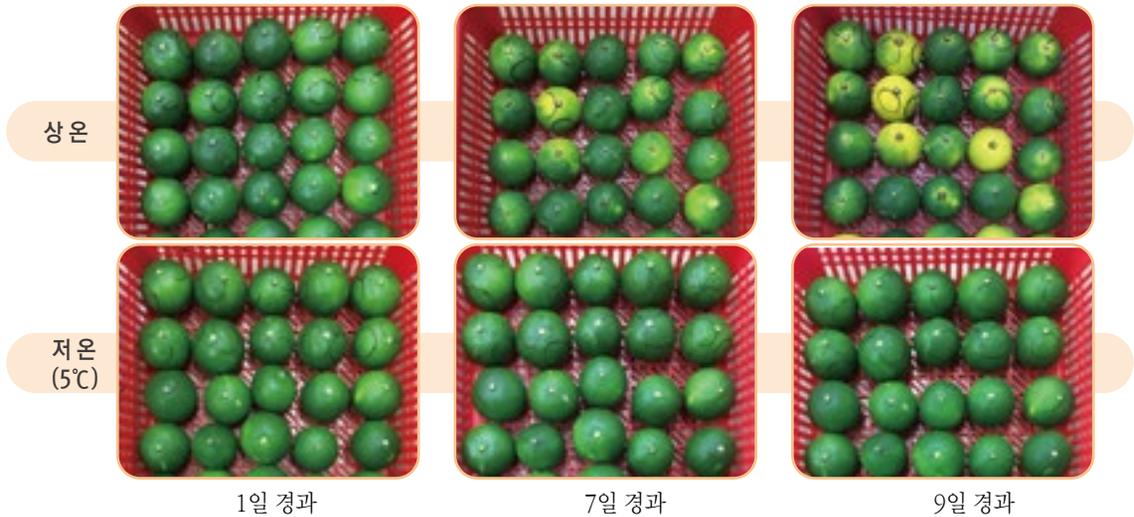
제주특별자치도농업기술원 감귤야열대연구과 064)760-7266

풋귤에는 항산화물질인 총 폴리페놀 함량과 항산화, 항암 등에 효과 있는 것으로 알려져 있는 총 플라보노이드 함량이 완숙귤 보다 월등히 많은 것으로 알려져 있다. 이러한 풋귤의 기능성 성분은 초록의 미숙과일 때 그 성분이 유효한 것인데, 수확 후 변색, 품질 변화 등의 유통상의 문제점들이 있다.

### ○ 풋귤은 수확후에 과피가 노랗게 변색 되는 특징이 있다.

8~9월에 출하하는 풋귤은 수확 후 3~6일이 지나면 과피가 노랗게 변색되기 시작하고 무게와 크기가 감량되는 등 빠르게 품질이 나빠지게 된다.

풋귤 수확 후 소비자까지 유통되는 과정에서 변색이 되고 감량되는 등의 문제점이 발생하면서 제주특별자치도 농업기술원에서는 풋귤 수확 후 신선한 상태를 오래 유지 할 수 있는 방법을 연구하였다.



풋귤 저장온도에 따른 무게 감소율

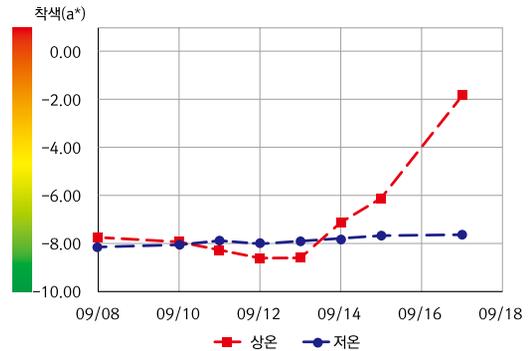
구분	횡경(mm)		무게(g)		횡경(mm)	
	횡경(mm)	무게(g)	횡경(mm)	무게(g)	횡경(mm)	무게(g)
상온(9월초)	52.3	64.3	49.4	56.8	5.7	12.1
저온(5°C)	52.3	63.5	50.8	59.2	2.8	6.4

### ○ 풋굴 수확 후 저온(5℃) 보관 효과

풋굴 수확 직후 상온과 저온에서 각각 9일간 보관하면서 크기와 무게의 변화를 조사하였다. 크기는 상온 보관한 것이 저온 보관한 것보다 2.9% 정도 감소율이 높았으며 무게는 상온 보관이 저온 보관보다 5.7% 정도로 감소율이 높았다.

그리고 상온과 저온에서 과피색 변화를 조사한 결과, 저온에서 보관한 것은 9일간 변색과가 없는 반면, 상온에서는 7일 경과 후 과실 크기에 관계없이 변색이 진행되어 수확 9일 후에는 모든 과실이 완전히 변색되었다.

풋굴 저장온도에 따른 과피색 변화



### ○ 풋굴 과피변색 방지에 효과적인 방법은?

풋굴을 유통하는 동안 계속적으로 저온 조건을 유지하는 것은 쉽지 않다. 그래서 풋굴의 변색방지를 위해 보관용기에 따른 변색방지 실험을 하였다. 그 결과, 10일 동안 밀봉된 비닐에서는 변색과가 없었지만 그 밖에 밀봉되지 않은 비닐과 감귤박스 등에서는 모두 변색이 되어 선도유지 효과가 없는 것으로 조사되었다.

풋굴 저장용기에 따른 변색과 비율(%)

경과일	3	5	7	9	10
처리					
밀봉비닐	0	0	0	0	0
유공비닐	0	16	62	100	-
검정비닐	0	0	16	70	92
감귤박스	0	4	36	80	94

### ○ 풋굴 수확 후 보관은 저온 또는 밀봉할 수 있는 비닐이 효과적

풋굴이 수확 후 과피 변색과 품질이 나빠지는 것은 8~9월 여름철에 미숙과 상태로 수확하기 때문이다. 이러한 특성을 갖는 풋굴을 보다 신선하게 오래 보관하려면 수확 후에 즉시 지퍼백이나 밀봉 묶음처리를 하여 공기유입을 최대한 차단하여 포장하거나, 냉매제 등을 이용하여 저온이 유지될 수 있게 포장하는 것이 가장 효과적일 것이다. 이렇게 풋굴의 신선도를 보다 효과적으로 유지하면 소비자들은 건강에 유익한 풋굴의 맛을 즐길 수 있을 것이다.

