

초당옥수수 영농현장 활용기술 Ⅲ



수확

정식시기	2월25일 (하우스)	3월5일	3월15일	3월25일
수확시기	5. 20 ~ 5. 25	5. 28 ~ 6. 2	6. 7 ~ 6. 12	6. 17 ~ 6. 22

- 출사 후 약 25일경(수염이 갈색~검은색으로 마를 때)
- 온도에 따라 다르므로 수염이 나온 후 20일경부터 성숙정도를 확인.

※ 수확시기가 너무 이르면 종실이 잘 발달하지 않고 너무 늦으면 당분이 전분으로 전환되어 품질저하

수확 방법

- 식물체 가장 위에달린 열매만 수확
(2번째 열매부터는 꽃가루가 충분히 떨어지지 않아서 옥수수 알이 끝까지 맺히지 않음)
- 수확은 이른 아침부터 시작하여 오전 중에 끝내야 함
(10시 이후 수확 시 열매온도가 높아 호흡열에 의해 저장기간 단축 및 품질저하)



품질규격

- 옥수수 줄기 절단 후 외관길이 19cm 이상(가식부위 15cm 이상)으로 수염이 완전히 마른 것
- 옥수수의 알곡이 끝까지 차있는 것
- 수염이 없거나 옥수수 중간에 가는 구멍이 나있는 경우 나방에 의한 피해 우려가 있으므로 출하금지



서부농업기술센터, 새소득작목육성협의회

자세한 사항은 서부농업기술센터 기술보급과 원예기술팀(☎ 064-760-7941~7944)로 문의 바랍니다.

알아두면 유익한 초당옥수수 활용법



초당옥수수 영양

- 초당옥수수는 100g 당 96kcal(초당옥수수 1개 무게는 250~300g, 찰옥수수는 100g 당 131kcal)이며 과일 못지않은 높은 당도(16~18브릭스)와 아삭한 식감을 지님.
- 생으로 그냥 먹을 수 있고, 구이나 샐러드 등 다양하게 활용 가능.



초당옥수수 보관

- 냉장 보관은 밀봉해서 3일, 장기 보관은 조리 후 밀봉하여 냉동시킨다.
- 생으로 보관할 경우 영하 10도에서 30일까지 가능.

[자료인용: 초당옥수수 저장 방법에 따른 신선도와 당 함량 변화, 김인종 외, 강원도농촌진흥원, 1996]



초당옥수수 맛있게 찌기

- 전자렌지 사용 : 전용 용기나 랩을 사용하여 밀봉 후 5분
- 찜기사용 : 물에 직접 넣어 삶지 말고, 반드시 찜기에 넣어 뚜껑을 닫고 15분간 찌기

만들어 보아요~

초당옥수수 버터구이



초당옥수수는 김이 오른 찜통에서 5~8분 찜다.



중 약불로 달군 팬에 가열버터와 마요네즈를 녹인다.



에어프라이어나 오븐이 있으면, 180도로 예열하여 3~5분 구운 뒤 파슬리가루, 치즈가루 등을 기호에 맞게 뿌린다.



초당옥수수로 스프나 밥을 지을 때 옥수수 줄기를 함께 넣으면 단 맛이 배가 된다.