

수확, 포장 및 출하

○ 절화장미의 국내 품종은 주로 하이브리드티(hybrid tea) 품종들이 90% 이상을 점유하고 있고, 소비자가 가장 선호하는 화색은 적색, 분홍색이다.

수요는 년중되고 있지만 특히 졸업식, 입학식날, 크리스마스, 생일, 결혼기념일 등 특정일에 수요가 많다.

○ 수확된 절화장미의 상품구비조건은 품종 고유의 특성을 가지면서 줄기가 강건하고, 꽃잎과 잎은 상처가 없고, 변색되지 않고, 병충해 약해 등 피해가 없이 건전하여야 한다. 꽃, 잎, 줄기 전체가 조화와 균형이 잡혀야 한다.

○ 절화의 상품성을 결정하는 것은 품종의 선택, 수확전 생육조건과 수확시기, 수확후 선별, 결속, 전처리 예냉, 포장, 수송방법이 관여한다.

1. 수확시기 및 방법

가. 수확시기

○ 장미는 전정후 개화까지 보통 40~50일 소요되지만 겨울철 약광저온에서는 약 55일 걸린다.

○ 수확시기의 결정은 품종, 꽃의 크기, 계절, 시장과의 거리 등에 따라 다르다. 보통 수확적기는 봄, 가을 및 장거리 수송시에는 꽃봉오리가 착색되고 꽃받침이 줄기와 수직으로 되었을 때이고, 겨울 및 단거리 수송시에는 외측 꽃잎이 1~2매 벌어질때이다.

○ 황색장미는 분홍색, 적색 장미보다 수확시기가 조금 빠르다. 대체로 너무 일찍 수확하면 꽃이 만개하지 못하고 미숙화로 되며, 꽃목이 구부러지는 수곡현상이 발생하기 쉽다.

○ 장미는 수분상실이 심하므로 한낮의 고온 및 강한 광선이 쬐는 시기는 피하고, 절화후 바로 출하용은 아침에 수확하고, 저장 또는 장거리 수송시는 저녁에 수확한다. 오후에 수확된 꽃은 아침에 수확된 것보다 광합성효과로 탄수화물 축적이 많아 저장력이 높고 절화수명이 길다.

○ 또한 장일(16시간 이상)재배 조건에서 수확된 꽃은 단일(8시간)에서 수확된 꽃보다 품질이 좋다.

나. 수확방법

○ 수확도구는 전정가위, 꽃가위 등 잘 드는 도구를 사용하여 새로 나온 가지 아래에 5매엽을 가진 잎 2매를 남기고 비스듬히 절단한다. 재배자에 따라 다소 차이가 있지만 가능한 잔여 줄기에 많은 잎을 남겨 두는 것이 다음 절화 및 겨울 절화에 좋다. 특히 약한가지를 너무 낮게 절화하면 다음해 브라인드(화아발육정지)발생이 높아지며 품질이 나빠진다.

○ 수확한 가지는 건조 방지를 위해 가능한한 빨리 깨끗한 물에 담그고, 5~7℃의 저온실로 옮겨서 4시간 이상 흡수시킨다.



절화한 장미는 곧 서늘한 장소로 옮겨 물올림한다.

2. 등급 및 포장

가. 등급

○ 수확한 꽃은 줄기 길이, 개화상태 등에 따라 상, 중, 하로 구분하여 선별, 분류하여 10송이를 한속으로 묶는다.

○ 절화길이 및 묶는 것은 손으로 또는 기계에 의해 분류하여 묶는다.

장미의 등급 및 포장 기준은 다음과 같다.

구 분	한 국	일 본
화경장(cm)		
1등급	70이상	70~85
2	70~60	60~70
3	60~50	50~60
4	50미만	40~50
포장단위(본)		
1속	10	10,20,50
1상자	300~800	50,100,200
상자크기(cm)		
길이	80	90
폭	35	30
높이	30	20



물올린 것은 규격별로 분류한 후 기계를 이용하여 10송이를 한속으로 묶는다.

나. 포장

○ 10송이씩 묶은 절화는 신문지, 셀로판종이 등으로 싸서 골판지 상자에 넣는다. 선적, 수송시 물리적, 기계적 상처를 막기 위해 꽃목 부분의 공간에 종이뭉치 등 충진재료를 넣어 보호한다.

○ 포장재료중 겉포장용 외부골판지 규격은 이중양면 골판지로서 파열강도 14kg/cm² 이상, 수직압축강도 26kg/50mm 이상, 수분함량 2.5%인 것을 사용한다. 또는 내부에 상대습도를 유지하고 절화로부터 수분이 흡수되지 않도록 내부에 왁스 또는 비닐을 입힌 것을 사용한다. 속포장으로 PE(0.03mm)를 사용한다.

○ 상자내 적재방법은 꽃봉오리가 상자면에 닿지 않도록 4~5cm 띄워서 교대로 적재하고 PE끈 또는 PP밴드로 묶어 출하한다.



품종별 규격별로 묶은 장미는 공판장에 출하되어 경매된다.

○ 수송방법은 수송여건 및 품질유지가 가능한 범위내에서 철도, 자동차, 선박, 항공기를 이용하여 신속하고 안전하게 수송한다. 저온차량의 경우 가능한 저온조건으로 0~3℃ 범위의 온도가 유지되도록 한다.

○ 여름 고온기때는 온도변화 및 건조를 막기 위해 상자내 얼음조각을 넣어 온도상승을 억제하고, 겨울에는 저온피해를 받지 않도록 박스내 보온재료 및 절연체를 넣어 수송한다.

[참고문헌]

농수산물 유통공사. 1989. 절화류 표준출하 규격집

이종석, 고재영, 송천영. 1993. 수출 유망 화훼류에 관한 기술개발. 수출화훼류 장거리 수송 및 수명 연장기술 개발. 농진청. pp95-162

김 재 영
원예연구소 화훼 2과
(441-440) 경기도 수원시 권선구 탑동 540
031-240-3631