

GANGJIN 

Web Contents



목차

| | |
|-----------------------|---|
| 목차 | 2 |
| 농사정보 | 4 |
| 주간 전남 농업 정보 (제251호) | 4 |
| 첨부파일(2) | 4 |

주간 전남 농업 정보 (제251호)

작성일 2019.09.25 11:14 등록자 관리자 조회수 250

첨부파일(2) 251호(pdf)주간전남 농업정보 92 hit/1.63 MB [다운로드](#) [미리보기](#)
 캡처 주간전남 농업정보.png 79 hit/86.0 KB [다운로드](#)

4 저비용 · 고소득 농업기술 정보

고춧가루 저장 온도와 습도 관리

- 고춧가루와 건고추에 발생하는 주요 곰팡이 -

- 아스퍼질러스(Aspergillus sp.)와 페니실리움(Penicillium sp.)이 주로 발생하며 습한 환경에서 쉽게 증식
- 특히 일부 아스퍼질러스종은 아플라톡신이나 오크라톡신 등 곰팡이독소를 생성하며, 이 독소에 오염된 식품을 섭취하면 건강을 해칠 수 있어 주의가 필요함

- 고춧가루와 건고추 저장 관리 요령 -

- 고춧가루와 건고추는 수개월 저장하는 동안 온·습도에 따라 곰팡이 발생이 가능해 적정 환경에서 저장하는 것이 중요함
- 다양한 온도(-20℃, 0℃, 4℃, 10℃)와 습도(51%, 69%, 93%)에서 10개월 이상 실험한 결과, 건고추보다 고춧가루에서 곰팡이 발생량이 많았음
- 곰팡이 발생이 가장 적은 온도는 건고추의 경우 0℃, 고춧가루는 10℃였으며, 습도는 69% 이하가 적정한 것으로 확인됨

자세한 내용은 위 첨부 파일을 참고하세요

목록

GANGJIN

Web Contents

