



농촌진흥청, 정부 비축기지서 장기 저장 봄배추 상품성 확인

- 김대현 국립원예특작과학원장, 16일 장성 봄 배추 비축기지 방문
- 엠에이(MA) 적용한 배추 중량 감소율 5.4%…100일 저장 가능성 확인
- 여름철 배추 수급 안정 위한 현장 활용 방안 논의

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립원예특작과학원 김대현 원장은 9월 16일 장성군(전남광주통합특별시) 정부 비축기지를 방문해 봄배추 엠에이(MA)* 장기 저장 기술 실증 상황을 점검하고, 현장 활용 방안을 논의했다.

* 엠에이(MA) 저장 기술: 선택적 가스 투과성이 있는 필름을 활용해 포장 내부의 산소, 이산화탄소를 조절하고, 중량 감소(증산)를 억제해 저장성을 높이는 기술

국립원예특작과학원은 지난해부터 선택적 가스 투과성이 있는 엠에이 필름을 활용해 봄배추 저장성을 높이는 엠에이 저장 기술 현장 실증을 추진해 왔다.

현재까지 실증 결과, 100일 저장한 엠에이 처리 배추의 중량 감소율은 5.4%로, 기존(16.2%)의 3분의 1 수준으로 나타났다. 중량 감소율이 낮다는 것을 배추의 수분 손실을 최소화해 신선도 유지가 잘 되고 있음을 의미한다.

올해는 원물 관리-예비 냉장-엠에이 저장에 더해 살균 처리 기술까지 연계하는 방식으로 기술을 고도화해 적용 중이다. 실증 규모는 지난해보다 2배 많은 4개소, 총 381.6톤이다.

이날 김대현 원장은 저장 104일을 맞은 봄배추를 직접 살펴보고 지난해보다 수확 시기가 빨라져 저장 기간이 길어진 조건에서도 봄배추 상품성이 잘 유지되는지 점검했다.

또한, 기존 대비 엠에이 처리 배추의 겉모습과 잎이 노랗게 변한 정도, 부패 여부, 상품성을 비교하고, 개선 기술의 효과를 확인했다.

농촌진흥청은 이번 실증 결과를 바탕으로 원물 관리부터 수확 후 예비 냉장, 엠에이 저장, 살균까지 연계한 봄배추 장기 저장 품질 관리 모형(모델)을 마련해 보급할 계획이다.

농촌진흥청 국립원예특작과학원 김대현 원장은 “지난해 엠에이 기술의 현장 적용 가능성을 확인한 데 이어 올해는 원물 관리와 예비 냉장, 살균 처리를 연계해 기술의 완성도를 높이고 실증 규모도 확대했다.”라며 “현장에서 안정적으로 활용할 수 있는 봄배추 100일 장기 저장 기술을 확립해 여름철 배추 수급 안정과 정부 비축 물량 관리에 이바지하겠다.”라고 말했다.

붙임. 봄배추 MA 저장실증 품평회 방문계획(안)

담당 부서	국립원예특작과학원 저장유통과	책임자	과 장	손재용 (063-238-6500)
		담당자	연구사	장민선 (063-238-6540)
농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것 농사로				

□ 개요

- 목적: 봄배추 MA+살균처리 장기저장 효과 확인, 현장확대 가능성 점검
- 일시: 2026. 9. 16.(수), 14:00~15:30
- 장소: 장성 비축기지(전남광주특별시 장성군 장성읍 단풍로 142)
- 참석대상: 20여 명(국립원예특작과학원, aT, 민간업체 등)

□ 주요내용

- MA+살균처리 저장배추 품질 확인, 기술효과 점검
- 관계부처·유관기관 협력을 통한 배추 수급안정 활용방안 논의

□ 세부일정

시 간		내 용	비 고
13:00 ~ 14:00	60'	○ 이동(국립원예특작과학원 → 장성 비축기지)	73km
14:00~14:05	5'	○ 원장 인사	저장현장
14:05~14:20	15'	○ 저장실증 추진경과, 주요 결과 보고	
14:20~14:30	10'	○ MA처리 저장 봄배추 품질확인	
14:30~14:40	10'	○ 저장고 현장점검, 단체사진 촬영	
14:40~14:45	5'	○ 이동(저장현장 → 간담회장)	
14:45~14:50	5'	○ 원장 모두 발언	간담회장
14:50~15:25	35'	○ 현장의견 수렴, 저장기술 적용·확대방안 논의	
15:25~15:30	5'	○ 마무리	
15:30~16:30	60'	○ 귀원	73km