



국산 골드키위 수확 기준 적용 확대 ... 균일한 맛·품질 유지

- 수확 기준 적용 확대, 국산 골드키위 맛·품질 한층 높여
- 법인·농협 공동 유통 기준 연계해 편차 줄이고 균일성 강화
- 외국 품종에 뒤지지 않는 고당도 키위 안정 유통 기대

국산 골드키위의 수확 기준 적용이 올해부터 법인, 농협 등 재배 단체 전체로 확대된다.

농촌진흥청(청장 이승돈)은 10월 하순부터 본격 수확에 접어든 국산 골드키위의 품질 편차를 줄이고, 고품질 열매를 안정적으로 생산하고자 수확 기준 적용을 확대한다고 밝혔다.



<국산 골드키위 '감황'>

키위는 대표적인 후숙 과일로, 장기간 저장이 가능하면서 열매 품질이 가장 좋은 시점을 판단해 수확하는 것이 중요하다. 이번 적용 확대는 그동안 일부 재배 농가의 수확 시기와 기준이 달라 발생하기도 했던 품질 차이를 좁히고, 맛과 품질의 균일성을 강화하자는 데 목적이 있다.

이에 따라 일부 농가 또는 재배 단체에서 개별적으로 판단하던 수확 시기를 공동 출하 기준과 연계해 확대 운영*하게 된다. 건물률,** 당도 등 객관적인 지표를 바탕으로 3품종의 수확 적기를 판단해 품질을 상향 평준화하기 위함이다.

*최소 수확 기준의 적용이 강제적인 것은 아니나, 수입 키위에 대응해 국산 키위의 품질을 상향 평준화를 하고 국산 브랜드의 경쟁력을 높이기 위해 생산단체에서 자발적으로 각 품종에 적합한 기준을 정해 적용하고 있음

**건물률: 열매에서 수분을 제외한 고형 함량의 비율, 키위는 이 고형물의 대부분이 전분과 당이기 때문에 후숙 후 당도와 직결

국산 골드키위 3품종은 농촌진흥청이 개발한 ‘스위트골드’, ‘감황’, ‘골드원’이다. 이들 품종은 과육이 노랗고 부드러우며, 달콤한 맛이 특징이다. 소비자 선호도가 높고, 외국 품종과 비교해도 맛과 품질 면에서 경쟁력이 있는 것으로 평가받고 있다.

농촌진흥청이 제시한 주요 수확 기준은 건물률 17% 이상, 당도 7.5브릭스 이상, 색상 각* 103 이하다. 이 기준을 적용하면 골드키위의 노란색이 진하고, 익은 뒤 당도는 16~17브릭스 이상으로 높아지는 데 반해, 신맛은 줄어 우수한 품질의 골드키위를 생산할 수 있다.

* 색상 각(Hue angle): 골드키위 과육의 노란색 정도를 수치로 나타낸 지표로 수치가 낮을수록 노란색이 진함. 103 이하면 노란색이 발현되기 시작한 것이며, 100 이하면 노란색이 충분히 나타난 것으로 평가함

농촌진흥청은 수확 전 과수원 관리 등 기술 지원에 힘쓰는 한편, 열매를 따내지 않고 수확 적기를 관정할 수 있는 비파괴 수확 결정 기술*도 개발, 보급할 계획이다.

* 비파괴 수확 결정 기술: 수확 전 과실 표면에 근적외선을 비추고, 특정 파장의 빛을 흡수하는 정도를 분석해 건물률, 당도, 색도 등을 측정함

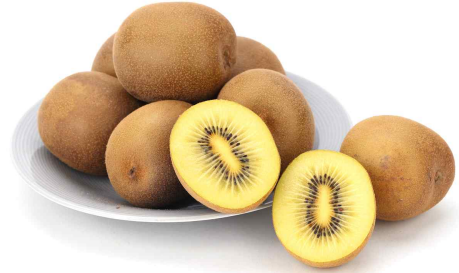
농촌진흥청 국립원예특작과학원 온난화대응농업연구소 문규철 소장은 “국산 골드키위는 품종별 특성에 맞는 수확 기준을 적용하면 외국 품종 못지않은 품질 경쟁력을 확보할 수 있다.”라며 “농가가 안정적으로 고품질 열매를 생산할 수 있도록 지속적으로 지원하겠다.”라고 밝혔다.

붙임. 골드키위 품종의 주요 특성

담당 부서	국립원예특작과학원 온난화대응농업연구소	책임자	과 장	문규철 (064-741-2524)
		담당자	연구사	이목희 (064-741-2552)
농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것 농사로				

○ 감황

구분	내용
육성년도	▶ 2015년
당 도	▶ 18~19브릭스(°Brix)
과 중	▶ 130~140g
수확시기	▶ 10월 중순
특이사항	▶ 익숙한 타원형의 키위와 달리 과일이 둥글고 납작한 형태며 과육의 노란색이 진함



○ 스위트골드

구분	내용
육성년도	▶ 2010년
당 도	▶ 17~20브릭스(°Brix)
과 중	▶ 90~110g
수확시기	▶ 10월 하순
특이사항	▶ 과육 색이 완전한 노란색보다 연두 빛을 나타내는 경우가 많음



○ 골드윈

구분	내용
육성년도	▶ 2011년
당 도	▶ 14~17브릭스(°Brix)
과 중	▶ 140~160g
수확시기	▶ 10월 하순
특이사항	▶ 120g 이상의 대과비율이 아주 높은 대과종임

