

과실 신선도유지제

「프레쉬킹」

| | | | |
|--------------------|------------------|---------------------|---------------------|
| | | | |
| 창고면적 측정 프레쉬킹 처리 | 1개월 매일 30분 환기 | 저장고 온도 0±0.5℃ 유지 | 저장고 습도 90~95% 유지 |

사과 생리장해(저장장해) 증상

아래와 같은 증상은 생리장해로 인한 저장병(저장장해)으로 '신선도유지제'와는 **관련이 없습니다.**

| | | | | |
|--|-----------------------|--------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| | | | | |
| 탄산가스 장해 | 내부갈변 현상 | 저산소 피해 | 홍옥점무늬병 | 껍질덴병 |
| 저장고 내의 탄산가스가 과하게 축적되어 발생하며 수확시기가 늦거나 과숙성된 과실에서 주로 발생 | | 저장고 내의 산소농도가 현저히 부족하여 발생 | 과숙성된 과실 및 수확 후 저장이 지연된 과실에서 발생 | 저장온도가 높거나 습도가 높을때 발생 |
| | | | | |
| 일소피해 | 고두병 | 밀 증상 | 그을음병 | 위조현상 |
| 강한 직사광선으로 과실이 햇볕에 데임 | 주로 칼슘이 부족할 경우 발생이 많아짐 | 수확시기가 늦은 과실에 발생량이 많음 | 6~9월간 강우로 인해 병원균이 번지며 발생 | 저장 중 과실의 수분이 과도하게 증발하여 발생 |

주의사항

1. 수확 전 속기촉진제(에세폰 등)를 사용한 수확물에는 약효가 떨어질 수 있으니 사용하지 마십시오.
2. 처리 기간 중 완전 밀폐가 되지 않으면 약효가 떨어지므로 밀폐 여부를 확인한 후 사용하십시오.
3. 이 제품은 수확 시기가 늦어진 과일(과숙된 과일)이나 상처가 난 과일에는 효과가 떨어질 수 있습니다.
4. 이 제품은 과실 저장 중에 일반적으로 나타날 수 있는 저장 병해(탄저병, 부패병 등)나 생리장해(과피 흑변, 바람들이, 고두병, 코르크스팟(cork spot), 렌티셀브롯치피트(lenticel blotch pit), 위조, 동결 장해, 탄산가스장해 내부 갈변, 고두병, 밀증상, 심부 증상 등)에는 효과가 없습니다.
5. 농산물을 비닐 포장하고 본 제품을 처리할 경우 약효가 없으므로, 본 제품을 처리할 때에는 비닐 포장 전에 사용하십시오.
6. 이 약제를 처리하는 기간 동안 에틸렌 제거기 및 오존 발생기를 가동할 경우 약효가 떨어지므로 절대로 가동하지 마십시오.

안전하고 풍요로운 세상을 만들어가는
글로벌 농업 화학회사

생명에 뿌리다
농업의 뿌리다
SG 한국삼공의
새로운 다짐과 약속입니다



사과나무의 신선함을 식탁까지



* EPA : 미국 환경보호청

미국 EPA에 등록된



고품질 신선도유지제

「프레쉬킹」

마이크로캡슐혼중제

한국농업 수호천사  SG 한국삼공





사과나무의 신선함을 식탁까지

「프레쉬킹」

마이크로캡슐분무제

• 일반명 : 일-메틸사이클로프로펜 3.3% • 포장단위 : 1g×20봉, 5g×20봉, 10g×10봉

「프레쉬킹」의 특징



신선

숙성과 노화를 촉진하는 식물호르몬 “에틸렌”의 작용을 차단

미국 EPA 등록



안전

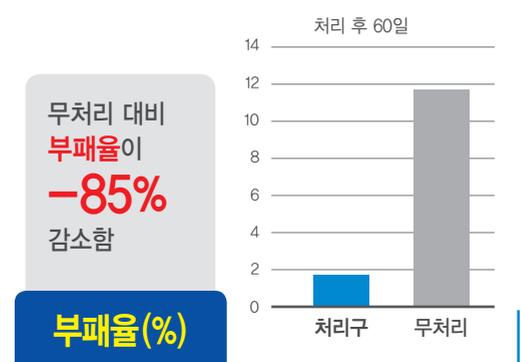
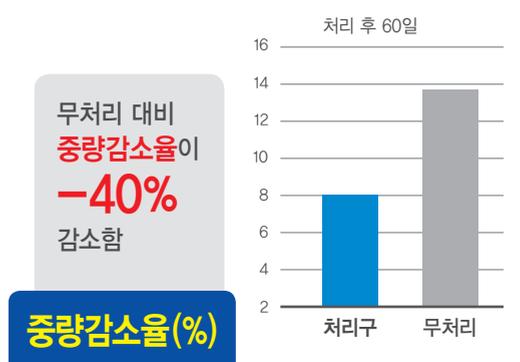
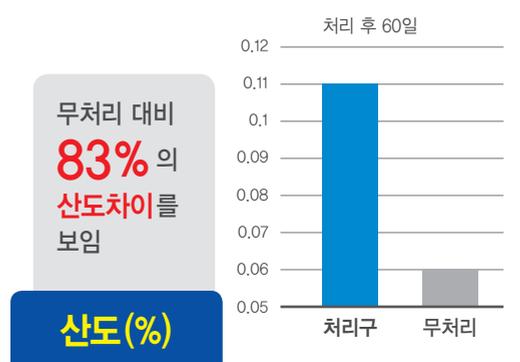
미국 환경보호청 ‘EPA’와 전세계 여러나라에 등록되어 사용

「프레쉬킹」의 적용대상 및 사용량

| 작물 | 적용 병해 | 사용적기 및 사용방법 | 사용 약량 | 안전사용기준 | |
|-----------------------|--------|---------------------------------|---------------------|--------|-------|
| | | | | 시기 | 횟수 |
| 사과(후지), 단감, 포도(샤인머스켓) | 저장성 향상 | 수확 1일후 24시간 끓는물을 이용하여 밀봉처리 | 70mg/m ³ | 수확 1일후 | 1회 이내 |
| | | 수확 1일후 상온의 물을 이용하여 16시간 교반 밀봉처리 | | | |

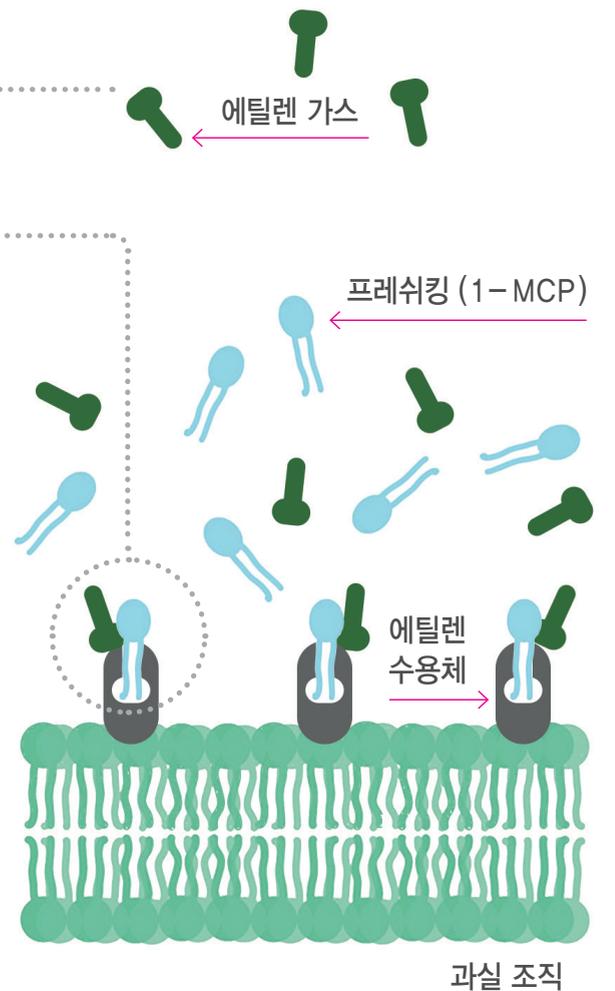
「프레쉬킹」의 처리효과

프레쉬킹은 **경도, 산도, 중량감소율, 부패율 변화(저장성)**를 최소화하여 농산물의 신선함을 장기간 유지시켜줍니다. *(프레쉬킹 처리 후 상온 보관 대조시험)



신선도유지제 「프레쉬킹」의 작용원리

- 1 수확 후, 과실 스스로 호흡하여 노화를 촉진하는 식물호르몬인 “에틸렌 가스” 방출
- 2 프레쉬킹(1-MCP)이 에틸렌 가스 결합을 차단해 숙성 및 노화 방지



「프레쉬킹」은?

‘프레쉬킹’은 수확한 농산물의 저온 저장기간을 연장하고 상온 유통기간(약 60일 이상)을 연장시켜줍니다.

* 2021년 경상국립대학교 시험자료 기준

세계 여러 국가에서 사용 (연간 약 4M/T 생산 및 유통) 하고 있는 안전성과 효과가 확인된 제품입니다.