

식품의 특성 및 저장 조건

(참고 자료이니 확인 후 사용하세요)

품명	비열		동결잠열 kcal/kg	동결점 ℃	함수율 %	저장조건		저장기간
	동결전 kcal/kg℃	동결후 kcal/kg℃				온도 ℃	습도 %	
생선어	0.8	0.43	61.1	-2.2	80	-1.1	80~95	15일
고등어	0.73	0.4	51.6	-2.22	65	0~1.1	80~97	6~8일
굴	0.92	0.46	69.4	-2.22	87	5~10	95~100	5일
생우유	0.77	0.42	54.9	-1.1	70	0	85~90	3주
생돈육	0.53	0.32	33.3	-2.2	42	0	85~90	3~7일
계란	0.75	0.42	53.3	-1.1	66	-0.6	85~88	12월
생닭	0.8	0.42	58.8	-2.78	74	0	85~90	1주
생오리	0.76	0.41	54.9	-2.78	69	0	85	1주
생토끼	0.75	0.4	53.8		68	0~1.1	90~95	1~5일
아스파라거스	0.83	0.44	63.3	-1.17	84	0	95	2주
콩(미숙)	0.91	0.47	71	-0.72	88.9	7.2	85~90	7~10일
브로콜리	0.92	0.47	72.2	-0.61	90	0	95	10~14일
양배추	0.94	0.47	73.3	-0.88	92.4	0	90~95	3~4월
옥수수	0.82	0.42	58.8	-0.6	73.9	0	85~90	4~8일
오이	0.97	0.49	76	-0.5	96	10	90~95	10~14일
가지	0.94	0.48	73.8	-0.78	93	7.2	90~95	7~10일
마늘	0.69	0.4	49.4	-0.78	61	0	65~7-	2~3주
케일	0.89	0.46	69.4	-0.5	87	0	95	3~4주
잎야채	0.94	0.48	73.8	-0.28	93	0	95	10~14일
부추	0.88	0.46	67.7	-0.72	85	0	95	1~3주
버섯	0.93	0.47	72.2	-0.89	91	0	90	3~4일
아욱	0.92	0.46	71.6	-1.83	90	7.2	90	7~10일
양파	0.91	0.47	70.5	-0.89	89	0	95	3~4주
피망	0.94	0.47	73.3	-0.72	92	7.2	90~95	2~3주
호박	0.92	0.47	72.2	-0.78	91	10	70~75	2~3월
시금치	0.94	0.48	73.8	-0.28	93	0	95	10~14일
토마토(미숙)	0.95	0.48	74.4	-0.5	93	12.7	85~90	3~4주
사과	0.87	0.45	67.2	-1.11	84	-1	90	3~8월
살구	0.88	0.46	67.2	-1.11	85	0	90	1~2주
블루베리	0.86	0.45	65.5	-1.28	82	-0.5	90~95	2주
신선 무화과	0.82	0.43	62.2	-2.44	78	-0.5	85~90	7~10일
포도	0.86	0.45	65.5	-1.28	82	-0.5	85~90	2~8주
멜론	0.94	0.48	66.6	-1.1	87	4.4	85~90	3주
복숭아	0.93	0.47	71	-1.1	89	0	90	2~4주
배	0.86	0.45	65.5	-1.56	83	-1	90~95	2~7월
감	0.84	0.48	62.2	-2.17	78	-1.1	90	3~4월
딸기	0.92	0.47	71.6	-0.78	90	0	90~95	5~7일
수박	0.97	0.48	73.8	-0.39	93	4.4~10	80~90	2~3주
파인애플미숙	0.88	0.45	67.7	-1	85.3	10	85~90	4주