

꼭지 짧은 수박이 쫄쫄수박!

수박 꼭지, 짧아도 신선하고 맛있습니!

꼭지 길이의 상관없이 맛있는 수박



농림축산식품부 농협

수박 꼭지!

짧게 자른 만큼 수확 일손과
작업비가 줄어듭니다.



(X)



(O)

2016년 4월 1일부터는
꼭지 짧은 수박만 출하합니다.

(꼭지길이는 3Cm 이하)



T자형 꼭지 작업으로 연간 627억원의
유통비용이 발생하고 있습니다.

- 꼭지를 짧게 자르면 수확작업 효율성이 향상되고,
꼭지 손상으로 인한 손실도 예방할 수 있습니다.



수박 유통개선을 위해 꼭지 짧은 수박 유통에
생산자 모두의 참여가 필요합니다.

- 꼭지 길이는 3cm 이내로 자르고, 꼭지에 은박지 처리 등
별도 작업을 하지 않습니다.
- 수박 품질관리를 더욱 철저히 해야 합니다.
- 검정과 (사들음증, 병리상해 및 병해충 피해)를 받은 등의용 수박은
출하를 하지 않아야 합니다.



꼭지 짧은 수박 유통에 전국 공영도매시장,
대형마트가 함께 참여합니다.

어~?
수박 꼭지 길이가
짧아졌어요!!

맛있는 수박! 꼭지 길이는 중요하지 않습니다.

수박 꼭지 길이와 당도, 경도 등은 품질과 무관합니다.
일본, 유럽 등 대부분의 선진국은 수박 꼭지가 없거나 짧습니다. (충남대연구)

※수박은 생산 후 3~7일 이내에 소비되고, 20°C 저장 조건에서
20일간의 품질에 변화가 없습니다.

신선도 확인은 꼭지가 짧아도 확실히 구분 가능

꼭지를 짧게 해서 유통하면



유통개선으로 연간 627억원 절감효과

수확작업 효율 향상 144억원 ~ 177억원
적재과정의 꼭지 손상 방지로 인한 경제적 효과 200억원~450억원



소비자 만족

생산 유통과정의 손실을 줄여 소비자에게 보답합니다.

맛있는 수박을 고르는 진짜방법

• 선명한 껍질색 • 통통! 맑은 소리 • 작은 배꼽