



안전한 식·의약 생활을 위한

## 컨·슈·머·뉴·스·레·터

# 사과는 다른 과일·야채와 따로 보관하세요!

1

**사과**  
다른 과일·채소와  
함께 보관하면 안돼요!

2

**사과**는  
에틸렌 생성량이 많은  
대표 과일입니다

!! 에틸렌이란?  
과일이나 채소에서 발생하여 숙성과 노화를 촉진시키는 호르몬으로  
덜 익은 과일을 숙성시키는 긍정적인 효과도 있는 반면,  
유통·보관 중인 농산물을 무르게 하거나 누렇게 변하게 하는 등  
품질 저하의 원인이 되기도 합니다.

에틸렌 생성이 많은 과일

복숭아 · 자두 · 살구 · 아보카도 · 토마토 · 망고 · 무화과 · 바나나

3

**에틸렌으로 인한  
주요 피해**

→ 시금치·브로콜리·파슬리·애호박  
앞이 누렇게 변하는 증상

양파·감자 ←  
발아 촉진, 건조

→ 당근 쓴맛 증가

양상추 ←  
반점 형성

→ 사과·자두·살구  
에틸렌 발생이 많으면서 에틸렌에 민감한 과일로  
스스로 숙성과 노화를 촉진하기 때문에 유통·보관에 주의

4

에틸렌 피해 줄이기

**농산물 보관 주의사항**

종류별 과일 분리 보관  
'사과', '복숭아' 등 에틸렌 발생이 많은 과일은 다른 과일·채소와 따로 보관하세요.

상처입은 과일 골라내기  
상처 입거나 병충해에 걸린 과일은 스트레스로 인해 에틸렌 발생이 증가하므로  
보관 전에 골라내는 것이 좋습니다.

개별포장 냉장보관  
에틸렌은 낮은 온도(냉장)·산소농도(8% 이하)·이산화탄소 농도(2% 이상)에서  
발생이 감소하므로 공기를 차단하는 식품용 랩 등으로 개별 포장해 저온에 보관하세요.

덜 익은 작물 익히기  
에틸렌은 작물의 성숙과 착색을 촉진시키므로 덜 익은 바나나, 뽕은 감을  
에틸렌 생성이 많은 과일·채소와 같이 보관하면 상품가치가 향상됩니다.

