

"맛도 UP! 안전도 UP!"

# 여름철 과일·채소 보관법





# 수박

냉장보관해야 안전해요

먹고 남은 수박은 실온 보관하지 말고  
냉장 보관하는 게 안전해요

냉장 보관할 때에는 밀폐용기에!

랩에 싸서 보관하기보다 수박을 자른 후  
밀폐용기에 담아 보관해야 안전해요

상온에 두면 안돼요

색이 변하거나 열매 속 수분이  
날아갈 수 있어 1~3°C에서 냉장 보관해요

표면의 물기를 제거해요

냉장 보관 시 표면에  
물기가 남아 있으면 상할 수 있어요

# 매실





# 복숭아



품종에 따라 보관 온도가 달라요

천도복숭아와 황도는 5~8℃,  
백도는 8~10℃에서 보관해요

오래 보관해야 할 경우?

개별 포장한 후 김치냉장고나  
냉장고 야채실에 보관해요

이상적인 보관 온도는?

0~1℃에서 보관하는 게 좋아요

물기를 제거한 후 냉장보관해요

실온에 보관하면 잘 물러질 수 있어요  
물기 제거 후 개별 포장해 냉장 보관해요

# 자두





# 방울토마토



물기를 제거하고 보관해요

물기가 남지 않게 보관 용기 바닥에  
키친타월을 깔고 냉장 보관해야  
쉽게 상하지 않아요

꼭지를 떼고 보관해요

조금 더 오래 보관할 수 있어요

물러지지 않게 보관해요

잘 물러지기 때문에 키친타월로  
개별 포장 후 냉장 보관해요

다른 과일과 따로 보관하세요

에틸렌 성분이 다른 과일에  
영향을 미칠 수 있어 따로 보관해요

# 키위

