

3.4 손질

학습 목표: 손질의 의미·목적 이해하고, 업체류 손질 절차를 위생적으로 수행하며, 불량품 선별 기준을 적용할 수 있다.

3.4-1 손질의 의미와 목적

손질(Trimming / Post-harvest Handling)이란 수확한 작물의 불필요한 부분(황변 잎, 손상 잎, 뿌리, 불필요한 배지 조각 등)을 제거하고, 출하 규격에 맞게 정리하는 작업입니다.

손질이 중요한 이유

- ① 상품성 향상: 불량 잎을 제거하면 전체 외관이 깔끔해져 소비자 선호도와 상품 단가가 높아집니다.
- ② 위생 확보: 손상·부패 잎을 제거하면 유통 중 부패 확산을 방지합니다.
- ③ 중량 규격 맞춤: 포장 규격에 맞는 정확한 중량으로 조정합니다.
- ④ 납품처 기준 충족: 마트·식당 등 납품처마다 외관·규격 기준이 있으므로, 사전 협의된 기준에 맞게 손질합니다.

3.4-2 업체류 손질 절차

단계	작업 내용
Step 1. 손질 구역 준비	손질 작업대를 청소합니다. 작업자는 작업복·장갑 등을 착용합니다.
Step 2. 수확물 투입	수확 바구니에서 작물을 작업대로 옮깁니다. 바닥·오염 표면에 닿지 않도록 합니다.
Step 3. 불량 잎 제거	외관을 육안으로 확인하며, tip번(갈색 잎끝), 황변 잎, 충해 흔적 잎, 깨진 잎을 제거합니다.(손, 가위, 칼 등을 사용)
Step 4. 뿌리·배지 제거	뿌리와 배지가 붙어 있는 경우 위생 가위로 깔끔하게 절단합니다.
Step 5. 중량 측정	손질된 작물을 중량을 체크하며 박스 등에 포장합니다. 저울을 사용해 정확히 측정.
Step 6. 불량품 분리	상품화 불가 작물은 별도 용기에 분리 보관합니다. (폐기 또는 자체 소비).

3.4-3 이물질·불량품 선별 기준

출하 상품에 이물질·불량품이 포함되는 것은 식품 안전 문제로 이어질 수 있습니다. 아래 기준을 숙지하고 엄격하게 적용하십시오.

선별 기준 항목	폐기 또는 제거 기준
팁번(Tip Burn)	앞끝이 갈색·검은색으로 괴사한 앞은 제거 전체의 20% 이상 발생 시 해당 개체 폐기.
황변(Yellowing)	앞이 전체적으로 노랗게 변한 경우. 영양 결핍 또는 노화 징후.
충해 흔적	작은 구멍, 배설물 흔적 충 자체 발견 시 해당 개체 즉시 격리 및 폐기.
이물질 혼입	배지 조각, 먼지, 머리카락 등이 묻어 있는 경우 세척 또는 제거.
부패·곰팡이	갈색 수침 상태, 곰팡이 포자 발견 시 즉시 폐기. 인접 개체도 점검.
기형·과다 손상	납품처 규격 외 형태, 심한 물리적 손상(찢어짐, 눌림)은 상품 제외.



참고·첨부 자료

농촌진흥청, 「농작업 단계별 공통안전작업지침」

(https://farmer.rda.go.kr/farmAttach/healthSafety/publishBook/240571_MF_ATTACH_01.pdf)

충청북도농업기술원, 「상추 재배 기술」 (<https://ares.chungbuk.go.kr/home/sub.php?menukey=1157>)