

(라) 일반세균수 및 외관 조사 결과

조리용 신선편이 마늘의 일반세균 품질한계점은 9 log CFU/g으로 설정하여 품질유지기간을 설정하였다. 10℃에서는 8일, 4℃에서는 9일로 조사되었고, 외관의 경우 10점 척도(9점 best, 0점 worst)를 적용하여 품질한계점을 5점으로 설정하여 조사하였다. 10℃는 8일, 4℃에서는 9일차에 외관상 품질한계점에 도달하였다.

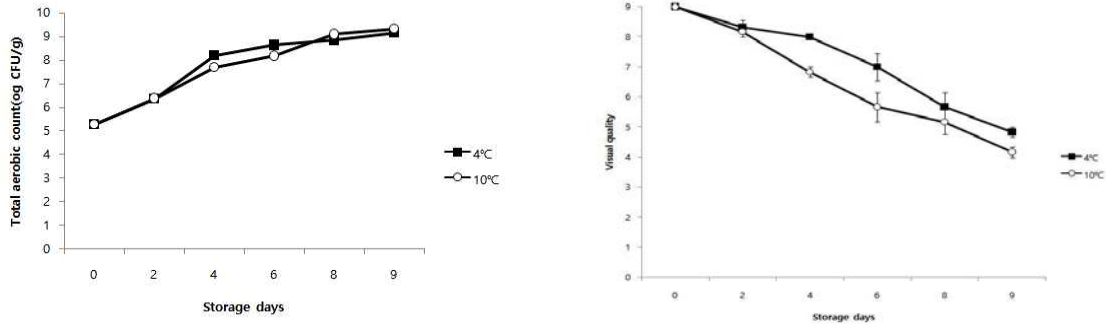


Fig. 28. 신선편이 마늘 일반세균수(좌) 및 외관(우) 조사 결과

(4) 신선편이 생강의 유통기한 설정 연구

(가) 신선편이 생강 저장 중 품질 및 미생물 오염도 조사

신선편이 생강의 경우 유통 중인 제품 수집하여 조사한 결과 외관에 갈변이 많이 발생하였고, 미생물 오염도 조사 결과 유통기한 설정의 어려움이 있어 갈변억제와 미생물 오염도를 낮출 수 있는 열수침지처리방법을 적용 후 유통기한을 설정하고 품질 한계 지표를 설정하였다.

(나) 신선편이 생강 열수 침지 처리 후 유통기한 설정 외관 변화



Fig. 29. 신선편이 생강 저장 10일 후 외관 변화

Table 6. 신선편이 생강 주요 결과 요약

	생강			
열수처리(℃)	Con	40	50	60
유통기한	4.2일	4.2일	9.1일	7일
일반세균수	6일	6일	13일	13일
이취	13일	17일	17일	10일
갈변	13일	17일	17일 이상	13일
물러짐	13일	17일	17일 이상	13일
외관 품질	13일	17일	17일 이상	13일