

Fig. 11. 신선편이 양배추 일반세균수, 종합신선도 조사 결과

4℃에 저장한 조리용 신선편이 양배추는 안전계수 0.7을 적용하여 품질한계지표(일반세균수)를 기준으로 50시간으로 산출되었다. 10℃에 저장한 조리용 신선편이 양배추는 안전계수 0.7을 적용하여 50시간으로 산출되었지만, 포장된 상태 및 포장 전 원물의 오염 여부에 따라 품질의 차이가 크게 나타나 유통기한 설정 및 가이드라인 제시의 어려움이 있었으며, 양배추의 유통기한 설정 및 가이드라인을 제시하기 위하여 향후 신선편이 양배추 가공 및 관리에 대한 추가적인 기술 개발 및 산업체 적용을 위한 매뉴얼이 필요하다.

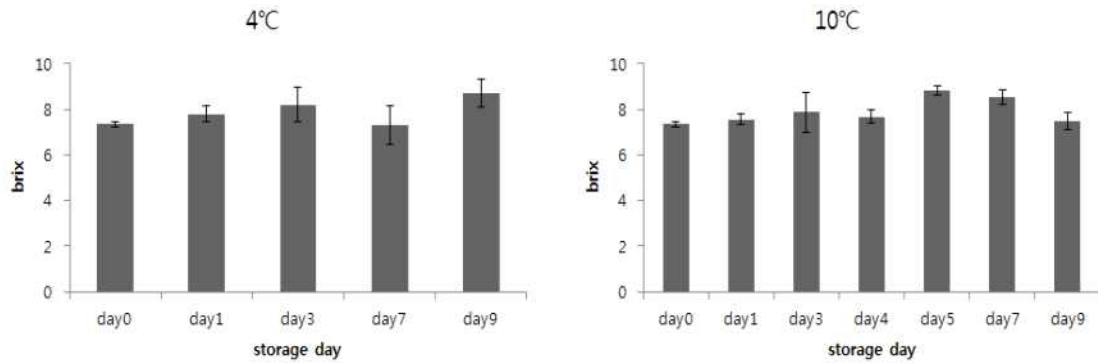


Fig. 12. 신선편이 양배추 저장온도에 따른 당도 변화

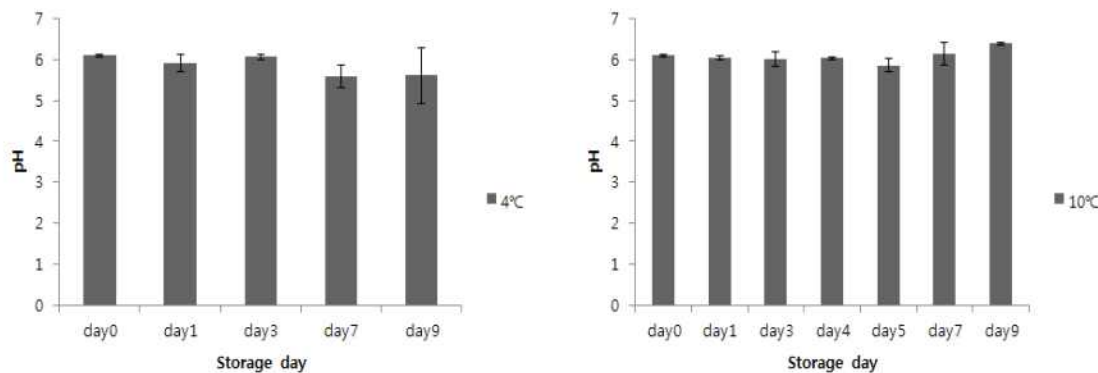


Fig. 13. 신선편이 양배추 저장온도에 따른 pH 변화

나. 신선편이 대파, 고추, 마늘, 생강의 유통기한 설정 연구(2015, 2년차)

(1) 신선편이 대파의 유통기한 설정 연구

(가) 신선편이 대파의 가공 공정도



Fig. 14. 신선편이 대파 가공공정도