

물러짐(softening index)은 5점 척도(0=none, 4=severe)로 조사하여 품질한계점(COP)을 2.5점으로 설정하여 품질유지기간을 측정하였다. 10℃의 경우 저장 3.5일, 4℃는 7일차에 물러짐 품질한계점에 도달하였다. 신선편이 고추 슬라이스는 절단면으로부터 진액이 발생하여 쉽게 물러지고 품질이 저해하여 추후 고추 슬라이스의 품질을 높이기 위한 적절 품종 선택 및 기술개발이 필요하다.

#### (라) 일반세균수 및 외관 조사 결과

신선편이 고추의 초기 미생물은 5.94 log CFU/g으로 조사되었고, 10℃ 처리구는 저장 2일차 9.12, 4℃ 처리구는 저장 4일차에 9.12로 확인하였다. 조리용(ready to cook) 일반세균수 품질한계점은 9 log CFU/g로 설정하여 품질유지기간을 설정하였다.

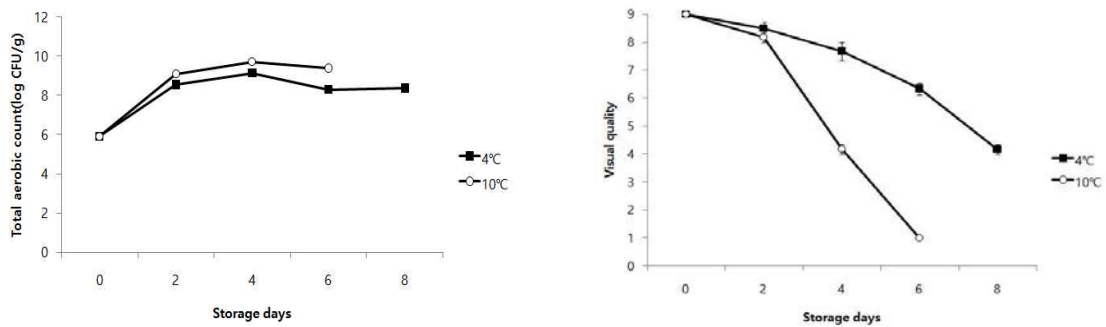


Fig. 24. 신선편이 고추 일반세균수(좌) 및 외관 조사 결과(9=fresh, 0=severe)

#### (3) 신선편이 마늘 유통기한 설정 연구

##### (가) 신선편이 마늘 저장온도별 유통기한 설정 결과 요약



Fig. 25. 신선편이 마늘 저장 9일 후 외관 변화

마늘 슬라이스의 저장온도별 유통기한은 여러 가지 품질지표 중 가장 먼저 품질한계점에 도달한 이취, 일반세균, 신선도 등을 기준으로 안전계수(0.7)를 적용하여 산출하였다. 10℃에 저장한 조리용 신선편이 슬라이스 마늘의 경우 2.8일, 4℃에서는 4.2일로 조사되었다.