

Fig. 16. 신선편이 대파 일반세균수 조사 결과(좌:lengthwise, 우:widthwise)

(라) 신선편이 대파의 포장 내 CO₂ 가스 변화량 및 이취 조사 결과

대파 품목의 특성상 포장을 제거하였을 때 나는 향이 품질에 많은 영향을 미친다고 판단되어 5점 척도(0=none, 4=severe)로 조사하였다. 품질한계점(COP)은 2.5점을 기준하여 품질유지기간을 설정하였다. lengthwise 10°C에서 6일, 4°C에서 9일차에 품질한계점에 도달하였고, widthwise 10°C에서 5일, 4°C에서 9일차에 품질한계점에 도달하였다.

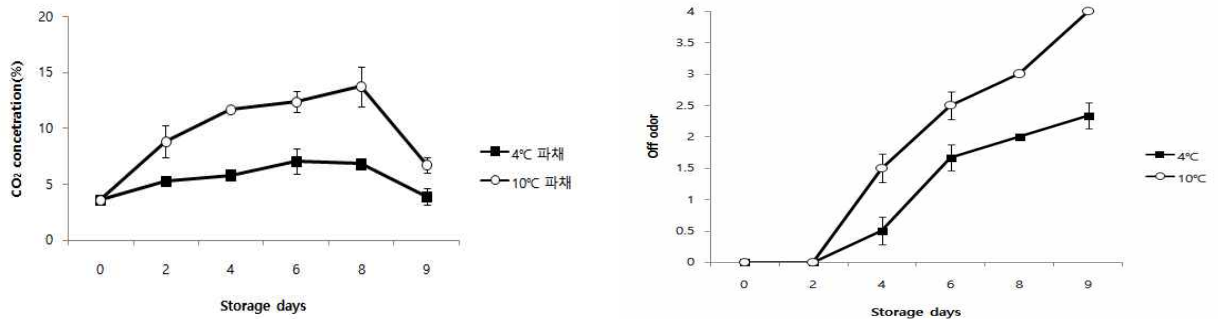


Fig. 17. lengthwise CO₂ 변화량(좌), 이취(우)

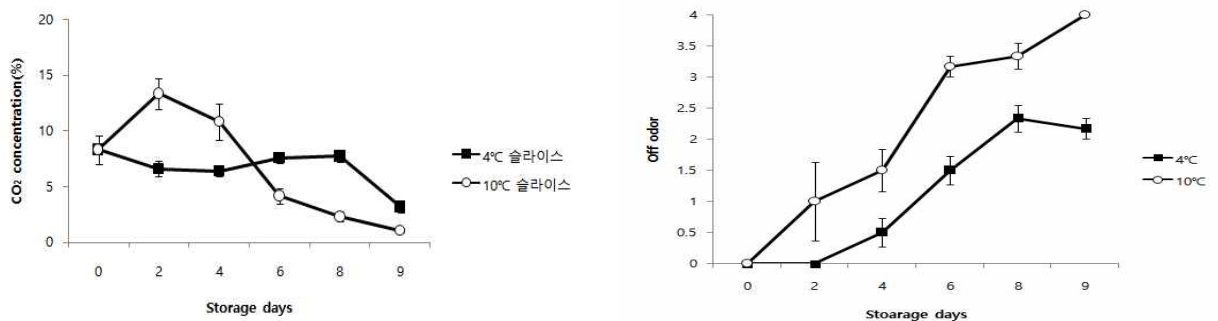


Fig. 18. widthwise CO₂ 변화량(좌), 이취(우)