

Table 5. 신선편이 마늘 주요 연구 결과 요약

	마늘	
저장온도(℃)	4	10
유통기한	4.2일	2.8일
일반세균수	6일	6일
외관 품질	6일	4일
신선도	6일	4일
이취	8일	4일
물러짐	8일	8일

(나) 포장 내 기체조성 및 이취 조사 결과

신선편이 마늘의 이취(Off odor)의 품질한계점(COP)은 2.5점을 기준으로 품질유지기간을 설정하였다. 10℃에서는 6일, 4℃는 8일차에 품질한계점(COP=2.5점)에 도달하였다.

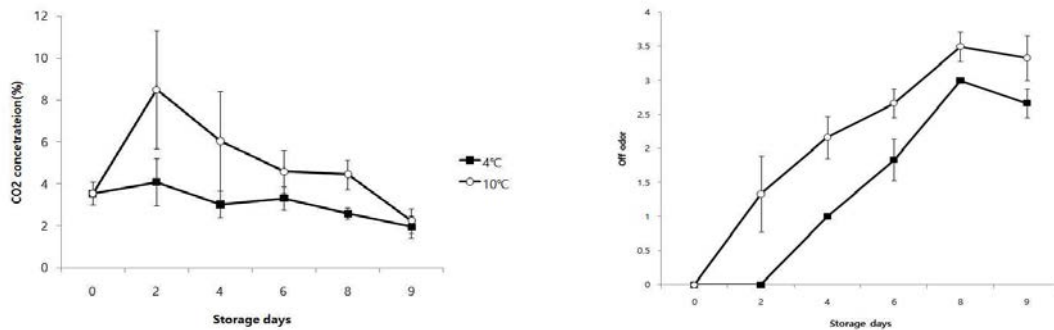


Fig. 26. 포장 내 CO₂ 변화량 및 이취 조사 결과

(다) 전해질용출량 및 물러짐 조사 결과

신선편이 마늘의 물러짐 품질한계점은 2.5점을 기준으로 품질유지기간을 설정하였다. 10℃에서는 8일, 4℃에서는 총 저장기간 9일 동안 2.5점을 초과하는 물러짐은 발생하지 않았다.

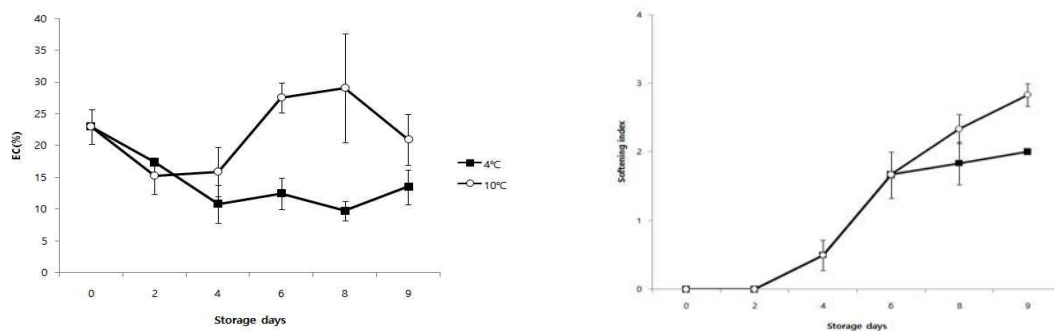


Fig. 27. 신선편이 마늘 EC 및 물러짐 조사 결과