

(마) 신선편이 대파의 물러짐, 전해질용출량(EC) 조사 결과

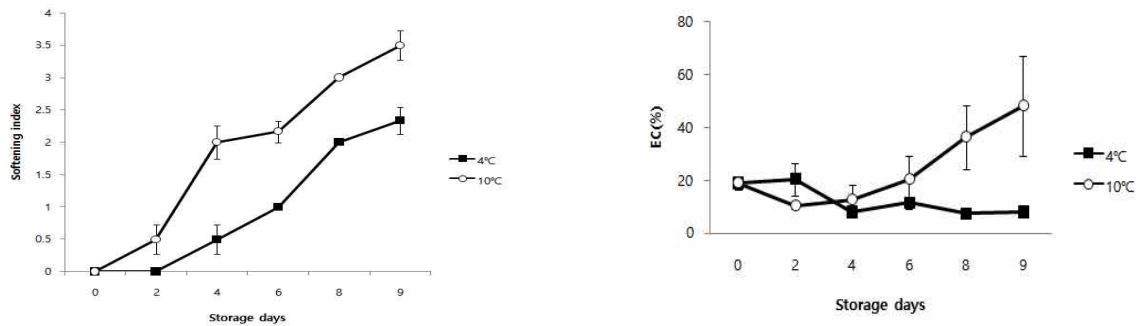


Fig. 19. lengthwise 물러짐(위), EC(아래)

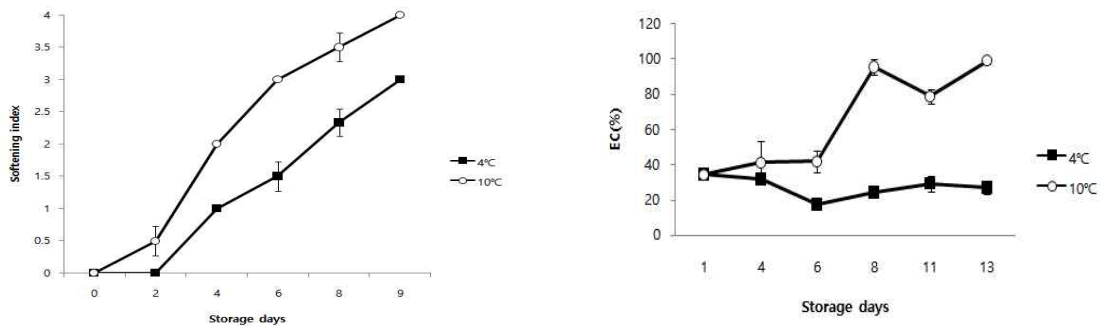


Fig. 20. widthwise 물러짐(위), EC(아래)

(2) 신선편이 고추의 유통기한 설정 연구

(가) 신선편이 고추 저장온도별 유통기한 설정 결과 요약

고추 슬라이스의 경우 절단면에 진액이 발생하여 품질을 쉽게 떨어지기 쉽다. 특히 10°C에 저장한 신선편이 고추는 저장 6일 이후 진액이 심하게 발생하였고, 이취, 물러짐 등도 심하게 발생하였다. 신선편이 슬라이스 고추의 저장온도별 유통기한은 여러 가지 품질지표 중 가장 먼저 품질한계점(COP)에 도달한 일반세균수 지표를 기준으로 안전계수(0.7)를 곱하여 산출하였다. 유통온도에 관계없이 신선편이 고추는 미생물 오염이 급격하게 증가하여 1.4일로 산출되었다. 추후 신선편이 고추(슬라이스형태)의 미생물 수를 감소시킬 수 있는 가공기술, 유통 중 일반세균수 오염도를 낮출 수 있는 기술 개발이 필요하다.



Fig. 21. 신선편이 고추 저장 6일 후 외관 변화