

Fig. 7. 신선편이 양파 유통기한 설정 결과 요약

신선편이 양파의 유통기한은 여러 가지 품질지표 중 가장 먼저 한계일에 도달한 물러짐을 기준으로 안전계수 0.7을 적용하여 산출하였다. 4°C에서 저장한 조리용 신선편이 깎양파는 약 4.9일, 10°C에서 저장한 조리용 신선편이 깎양파는 약 3.5일로 조사되었다. 신선편이 양파의 경우 특히 원물상태에 따라 유통 중 품질변화요인이 달라지게되어 유통기한 설정에 어려움이 있었다. 신선편이 양파의 품질향상 및 유지를 위해 신선편이 양파 가공 처리 기술이 필요할 것으로 판단되어진다.

Table 2. 신선편이 양파 주요 실험 결과 요약

	깎양파	
저장온도(°C)	4	10
유통기한	4.9일	3.5일
일반세균수	8일	6일
이취	10일	9일
경도	10일	10일
물러짐	7일	5일
종합신선도	9일	5일

(다) 일반세균수 및 관능평가 조사 결과

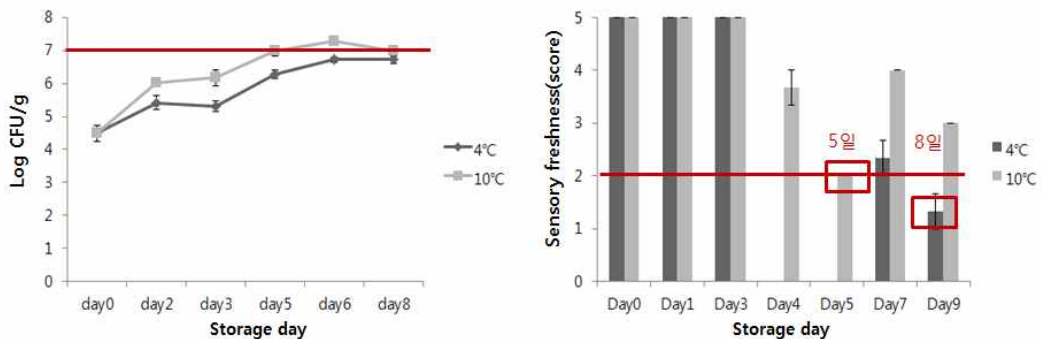


Fig. 8. 신선편이 양파 저장온도별 일반세균수 및 관능평가 조사 결과