

(나) 신선편이 대파 유통기한 설정 연구 요약



Fig. 15. 신선편이 대파 저장 9일 후 외관 변화

신선편이 대파의 품질유지기간은 안전계수 0.7을 적용하였을 때, Lengthwise(파채용-즉석섭취)의 경우 저장온도 4°C에서 이취, 물러짐, 일반세균수 세 항목이 품질한계 설정 지표로 약 4.2일로 산출되었고, 10°C에서는 일반세균이 품질한계 지표 항목으로 2.8일로 조사되었다. widthwise(슬라이스-조리용)의 경우는 4°C에서 이취, 물러짐 지표로 4.2일로, 10°C 보관 시에는 2.8일로 유통기한을 설정하였다.

Table 3. 신선편이 대파 주요 연구 결과 요약

	파채용		찌개용	
저장온도(°C)	4	10	4	10
유통기한	4.2일	2.8일	4.2일	2.8일
일반세균수	9일	4일	9일	4일
외관 품질	6일	6일	6일	4일
이취	8일	6일	6일	6일
물러짐	8일	4일	8일	4일

(다) 신선편이 대파의 미생물(일반세균수) 조사 결과

신선편이 대파의 경우 소비자가 섭취하는 형태를 기준하여 즉석섭취용(예: 파채)과 조리용(예: 찌개용 슬라이스)으로 유통되고 있으며, 절단 형태에 따른 미생물 오염도가 달리 조사되었다. lengthwise는 즉석섭취용으로 품질한계점을 7 log CFU/g으로 설정하여 품질유지기간을 산출하였고, widthwise는 조리용임을 감안하여 품질한계점을 9 log CFU/g으로 설정하여 조사하였다. lengthwise의 경우 4°C에서는 9일, 10°C에서는 3일차에 품질한계점에 도달하였다.