

Table 4. 신선편이 고추 주요 결과 요약

	고추	
저장온도(℃)	4	10
유통기한	1.4일	1.4일
일반세균수	2일	2일
외관	6일	4일
이취	6일	4일
물러짐	8일	4일

(나) 포장 내 기체조성 및 이취 조사 결과

CO₂ 변화량 및 이취(Off odor)조사 결과 10℃ 에 저장한 신선편이 고추의 경우 4일 이후 이취가 심하게 발생하였고, 이취가 발생하는 시점의 CO₂ 발생량은 약 13~15%로 확인하였다. 신선편이 고추의 이취(Off odor)의 품질한계점(COP)은 2.5점을 기준으로 품질유지기간을 설정하였다. 10℃에서는 3.5일, 4℃는 6일차에 품질한계점(COP=2.5점)에 도달하였다.

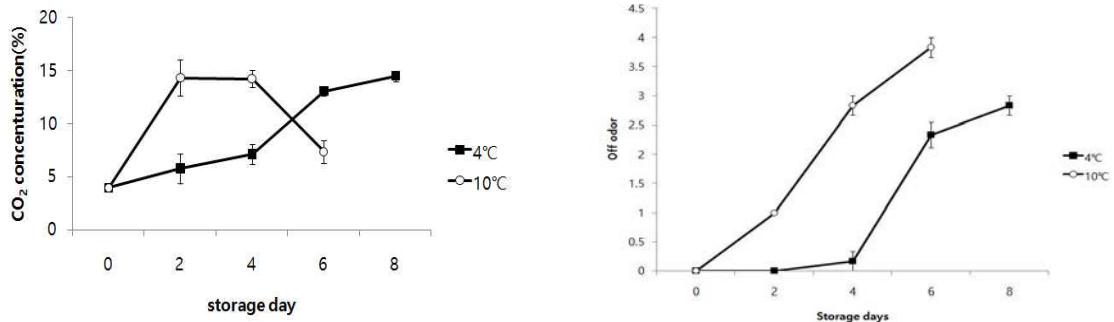


Fig. 22. 포장 내 CO₂ 변화량 및 신선편이 고추 이취 조사 결과(0=none, 4=severe)

(다) 전해질 용출량 및 물러짐 조사 결과

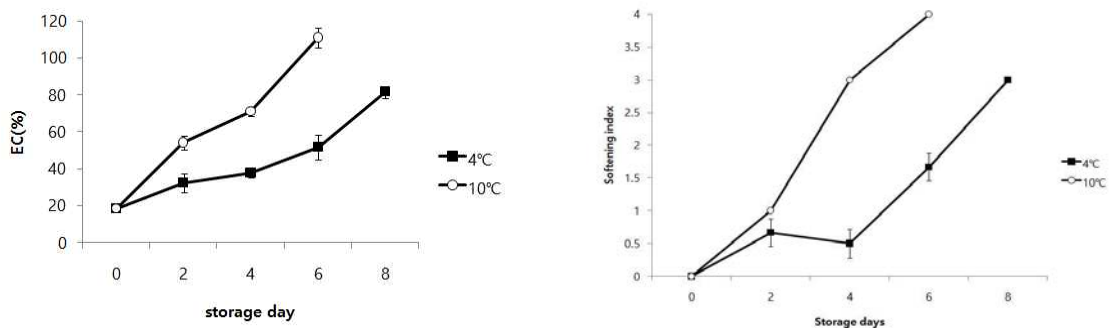


Fig. 23. 신선편이 고추 EC 및 물러짐 조사 결과