

일반세균수 조사 결과 10℃에 저장한 신선편이 조리용 간양과는 저장 5일째 7 log CFU/g에 도달하였고, 4℃에 저장한 신선편이 조리용 간양과는 저장 일째 7 log CFU/g에 도달하였다. 관능평가(종합신선도) 조사 결과 10℃에 저장한 신선편이 조리용 간양과는 저장 5일째 2점(상품성 상실)에 도달하였고, 4℃에 저장한 신선편이 조리용 간양과는 저장 8일째 2점에 도달하였다.

(라) 신선편이 양과 저장온도별 색도(L값) 변화

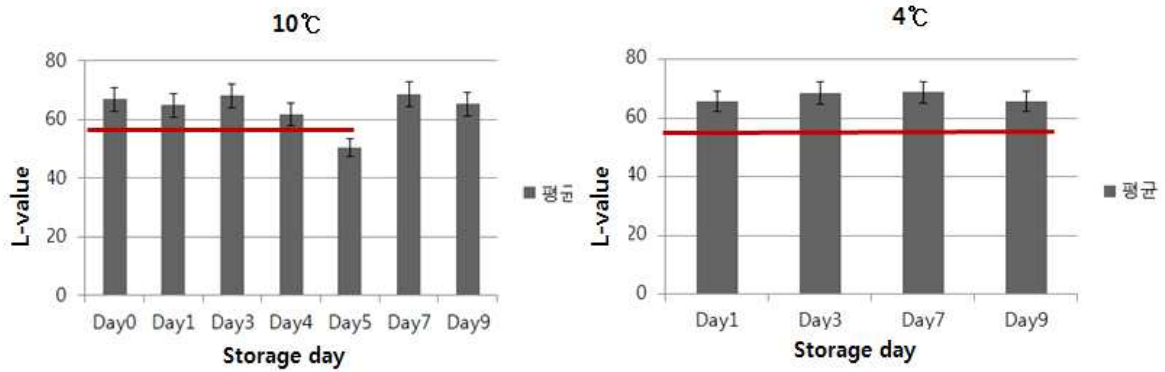


Fig. 9. 신선편이 양과 저장온도별 색도(L값) 변화

(3) 신선편이 양배추의 유통기한 설정 연구

(가) 신선편이 양배추 유통기한 설정 결과 요약



Fig. 10. 신선편이 양배추 저장 10일 후 외관 변화

