

한국식품저장유통학회 제32차 학술대회 및 정기총회

일시 : 2011년 11월 17일(목)~18일(금)

장소 : 서울교육문화회관 가야금홀

주최 : (사)한국식품저장유통학회, 한국식량안보연구재단

주관 : (사)한국식품저장유통학회

후원 : 한국원자력연구원, 순창장류연구소, 몬산토, Crop Life Asia, 한재미나리클러스터사업단

이버섯에 비해 경도가 급격히 감소하는 경향을 보였으나 측정 마지막 날에는 예냉처리한 양송이 버섯과 큰 차이를 보이지 않았다.

p1-32

옥대첨가 생분해성 포장용기에 의한 고추장의 저장 중 품질변화

서정아*, 이호준, 유영선¹, 박수일², 정문철
 한국식품연구원, ¹바이오소재연구소, ²연세대학교

옥대를 첨가한 생분해성 포장용기가 전통고추장의 저장 중 shelf-life에 미치는 영향을 조사하고자, 옥대 10%, 20% 첨가용기와 대조구로서 PP용기 및 전통옹기에 충전한 고추장을 10°C에서 저장하면서 pH, 적정산도, 생균수, 아미노애질소, 표면색, 및 관능검사를 조사하였다. 저장 중 pH는 초기에는 감소하였다가 다시 증가하는 경향으로 145일경 옥대 10%, 20% 첨가용기와 PP용기는 4.61~4.79로 유의적 차이가 없었으며($p<0.05$), 옹기는 4.59 ± 0.02 로 포장실험구간 가장 낮은 증가율을 보였다. 적정산도는 저장종료시점 옥대 첨가용기가 8.10~8.14%로 $8.57\pm0.07\%$ 의 PP용기 및 $8.87\pm0.06\%$ 의 옹기와 5% 범위에서 유의적 차이가 있었다. 아미노애질소는 저장 중 큰 변화가 없었으며, 저장 145일에 옥대 20%첨가 용기가 $82.99\pm0.18\text{ mg}$ 로 다른 포장구들 보다 유의적으로 높게 나타났고 옹기와 PP용기가 $76\sim79\text{ mg}$ 로 낮게 나타났다. Chroma value는 초기의 9.15 ± 0.08 에서 저장 중 감소하였으며 옥대첨가 용기가 7.37~7.70으로 다른 포장구들에 비해 적게 감소하고 PP용기는 7.27 ± 0.09 , 옹기 6.42 ± 0.14 순으로 감소폭이 크게 나타났다. 총균수 변화는 $6.96\sim7.15 \log\text{CFU/g}$ 의 범위에서 포장구 및 저장기간에 따른 유의적인 차이가 나타나지 않았다($p<0.05$). 관능검사 결과, 종합 기호도에 영향을 미치는 품질인자로서 관능적 성상과 표면색이 선정되었다. PP용기와 옹기의 고추장은 100일 경 저장수명 한계치에 도달하였으나 옥대가 함유된 용기는 145일의 저장기간 동안 상품성이 유지되었다.

p1-33

Effects of moisture-absorbing packaging on shelf life and quality of seasoned laver

Hong Yeol Choi*, YounSuk Lee
 Department of packaging, Yonsei University

Today, moisture absorbing packaging system with the sachet containing silica-gel is