

C.A 저장한 사과의 SHELF-LIFE

정현식, 정신교, 이주백*, 최종욱
(경북대학교 식품공학과)

국내산 후지 사과를 C.A 저장한 후 유통과정에서 C.A 저장이 SHELF-LIFE에 미치는 영향을 조사하기 위하여 저장온도를 2°C와 4°C로 구분하고, 기체조성비는 2°C와 4°C로 구분하고, 기체조성비는 CO₂를 3%로 고정시킨 후 CO₂를 15, 25, 3%로 구분 저장하여 9개월 동안 CA저장한 후 10°C에서 16일간 저장하였다.

저장후 SHELF-LIFE평가에서는 2°C 1% O₂ + 3% CO₂저장구가 SHELF-LIFE 16일 까지 타 저장구보다 과육경도, 적정산도 및 THIAULT VALUE의 손실에 우수한 억제효과를 나타내었나, 중량감소와 가용성고형물 및 과피색의 손실에는 거의 효과를 나타내지 않았다. 아세트알데하이드 및 에탄올의 함량은 SHELF-LIFE 동안 저장구간에 뚜렷한 차이를 나타내지 않았으며, 관능검사에서도 2°C 저장구에서 저장된 사과가 SHELF-LIFE 16일 후에서 저장전과 거의 동일한 품질로 평가 되었다.