

산업체 급식소에서 제공되는 음식의 보관방법과 품질관리에 관한 연구

고성희* · 김혜영

성신여자대학교 생활과학대학 식품영양학과

단체급식소에서의 음식생산과정에 관한 많은 연구들이 진행되어 왔으나 음식이 완성된 후 배식전까지 불가피하게 소요되는 보관단계에 관한 연구는 미비한 실정이다. 이에 본 연구는 1일 약 500명을 급식하고 있는 산업체 급식소에서 제공되는 도가니탕, 제육볶음, 오징어숙회의 조리후 보관단계에서의 보관방법 및 보관시간에 따른 미생물적·관능적 질을 평가하였는데 그 결과는 다음과 같다.

1. 도가니탕의 경우 보관시간 경과에 따른 미생물 분석결과 보온고 보관의 경우보다 상온보관의 경우 총균수와 대장균균수가 높았으며 재가열을 한 후에는 낮아졌고 관능적 질에서는 외관의 경우, 상온보관후 재가열한 경우 4시간 보관되었던 것까지 조리직후와 유의적인 차를 보이지 않았다.
2. 제육볶음의 경우 보온고 보관에서 총균수와 대장균균수가 2시간 경과후 급속히 증가하였으나 4, 6시간 경과후에는 다소 감소되었고 상온보관의 경우는 시간경과에 따라 계속 증가하였다. 관능검사 결과 보온고 보관의 경우 조직감, 색상, 전반적인 수용도에서 4시간 보관까지 조리직후와 유의적인 차이가 나타나지 않았다.
3. 오징어숙회는 미생물 분석결과 6시간 보관 경과후에 상온보관의 경우 냉장보관보다 총균수가 10배, 대장균균수가 2.5배 가량 높게 나타나서 냉장보관이 매우 효과적이었다. 관능적 질에 있어서도 냉장고 보관방법이 유리하였다.
4. 세균성 식중독균의 분리결과 모든 시료에서 *Salmonella*, *S.aureus*, *V.parahaemolyticus*가 검출되지 않았다.