

## 송이버섯의 유통중 품질저하와 예냉처리 효과

\*정 문철, 이 세은, 남 궁배, 김 의웅, 김 병삼, 김 동철  
한국식품개발연구원

송이버섯의 선도유지를 위한 기초연구의 하나로, 현행 유통방법의 문제점 및 개선방법을 도출시키고자 산지 유통 단계별 품질 손실율을 측정함과 더불어 예냉방법(차압예냉, 진공예냉)에 따른 송이버섯의 선도연장 효과를 조사하여 송이버섯의 적정 저장 전처리 방법을 확립코자 하였다.

송이버섯을 현행 유통방법별로 실제 실험하여 본 결과, 채취 4~5시간 후 송이의 갓 부분에서 Lightness 및 b-value가 감소하기 시작하였고, 줄기에서는 약간의 Lightness의 변화만 보일 뿐 a, b-value는 거의 일정한 수준을 유지하고 있었다. 감모율은 오전 8시의 채취시점에서 출하 완료시점인 오후 6시까지 6.1~12.6%의 높은 손실율을 나타내었는데, 특히 송이 공급소 보관 단계에서 가장 높은 손실율을 나타내고 있었다. 또한 송이버섯에 대한 적정 예냉처리 방법을 조사하고자 진공예냉과 차압예냉을 채취직후의 송이에 대하여 적용하여 본 결과, 초기 온도 25℃에서 최종 설정 온도 3.5℃까지 소요시간은 진공예냉이 14분, 차압예냉 64분, 예냉중 중량 손실은 진공예냉이 2.97%, 차압예냉이 3.40%로 나타났으며 선택은 진공 예냉시 송이의 줄기 부위에서 Lightness만 다소 감소한 반면 차압예냉의 경우에는 선택의 변화가 거의 나타나지 않았다. 이와 같이 예냉처리한 송이를 무처리구와 함께 2℃ 및 상온 저장고에 저장하면서 중량 손실율, 조직감, 선택, 부패율, 유리아미노산 등을 조사한 결과 진공예냉 방식이 가장 좋은 결과를 보여주었으며 차압예냉은 무처리구와 유사한 수준을 나타내고 있었다.