

양파의 선도유지를 위한 필름포장의 적용

*정 순경, 조 성환

경상대학교 식품공학과

양파의 신선도를 증대시키기 위하여 포장필름을 달리한 상태로 포장하여 상대습도 85%인 5℃ 냉장상태에서 52일 동안 저장하면서 포장내부의 Gas조성, Weight loss, 부패율, 발아율, 표면색도를 측정하였다. 포장조건으로는 LDPE에 두 개의 구멍을 낸 것(대조구), LDPE, CPP/OPP/PE, Nylon/PE, Ag-Zeolite filled LDPE을 사용하여 공기 포장과 진공포장을 하였다. 양파의 처리는 껍질을 벗겨서 사용하였고 다른 하나는 GFSE(grape fruit seed extract)에 담구어 사용하였다. 공기조성은 Nylon/PE가 저장 4일째부터 혐기적인 호흡이 조성됨을 알 수 있었고 따라서 Weight loss, 부패율, 그리고 색차에서도 두드러지게 열악함을 보였으며, 진공포장에서는 15일 후 완전한 부패를 보였다. CPP/OPP/PE와 Ag-Zeolite filled LDPE포장에서는 52일까지도 호기적 호흡이 유지되었으며 따라서 양파의 품질이 대조구에 비교해서 우수한 것으로 나타났다.