

## P-122 국내 생육 유통망에서의 온도관리 실태

이국종<sup>\*</sup>, 이창성, 이근택, 정구용<sup>1</sup>

강릉대학교 식품과학과, <sup>1</sup>상지대학교 동물자원학과

생육을 냉장 유통시키기 위하여는 유통망에서의 엄격한 온도 관리가 필수적이다. 따라서 도체 냉각실의 온·습도, 진냉포장우육의 생산단계에서부터 냉각, 수송 및 판매점에서의 보관되는 단계까지의 온도 관리 상황과 정육점에서의 냉장고 또는 반냉동고에서의 생육 보관 온도 실태를 data logger를 이용하여 조사하였다. 도체 냉각실의 습도는 전 냉각기간중 86~98%의 분포를 나타내었으며 온도는 -3~0℃의 분포를 나타내었다. 외부 온도가 -2~-5℃로 낮았던 동전기에 온도를 측정된 결과 냉장차의 냉각기를 가동하지 않음에도 불구하고 포장육 상자내의 내부 온도는 1~3℃로 유지되었다. 하절기에 측정된 결과 수송시간이 최장 8시간까지 걸렸는데 상하차시 냉장차 내부의 온도는 일반적으로 10~15℃로 상승하였고 심한 경우에는 25℃까지도 상승하였다. 그러나 상하차 작업이 대부분 30분 이내에 완료되었기 때문에 포장육 상자 내부의 온도는 일부 경우를 제외하고는 5℃ 이하를 유지하였다. 한편 현재 국내 정육점에서는 육을 썰기 좋게 하기 위하여 관행적으로 반냉동하여 보관하는데 이때 냉동실 온도는 일반적으로 -2~-8℃의 온도대를 유지하고 있음이 확인되었다. 또한 현재 냉상육 판매 업소에서는 일반적으로 0~2℃의 온도로 진냉포장육을 보관하고 있음이 확인되었다.