

것으로 나타났다. 대장균수는 모든 처리구에서 BAAG의 첨가에 의해 성장이 억제되었으며 농도가 증가시킬수록 균증식 억제 효과가 뚜렷하였으며, 총균수도 압도적으로 낮은 값을 보여주었다. 외관상의 변화와 상품 가치를 측정된 결과는 무늬 종 무침과 돈육장조림의 대조구에서는 4일경과후 강한 부패취와 아울러, 표피의 갈변정도가 심하되어 관능적으로 부패상태를 인지할 수 있었으며 7일경과 후부터 점질성 갈변물질이 생성되어 상품가치가 크게 떨어진 상태였다. 이와 같은 결과로 볼 때, BAAG의 처리는 BAAC의 경우보다 가격은 저렴하면서도 항균력은 우수한 천연 항균복합제재로써 가공 반찬류의 저장성을 최대한 연장 할 수 있음을 확인 하였고, 반찬류뿐만 아니라 여러 식품군에 다양하게 적용가능할 것으로 기대된다.

[P-86]

진공포장이 배아미와 현미의 저장성에 미치는 영향

김재연*, 정종훈¹, 이종욱
전남대학교 식품공학과, ¹생물산업공학과

쌀에 함유된 지방질은 가공 처리 중 쉽게 가수분해나 산화를 일으켜 이취 또는 불쾌한 맛을 생성하여 밥의 품질을 저하시키는 원인이 된다. 산화를 억제시키기 위해서는 공기와의 접촉을 차단시키는 것이 중요하다. 이러한 목적의 일환으로 본 연구에서는 쌀의 저장기간을 연장시키기 위하여 배아미와 현미를 진공포장한 후 실온에서 보관하면서 14주 동안 2주마다 과산화물가와 산가를 분석하여 산패도를 측정하였다. 비포장 현미와 배아미의 과산화물가는 처음 4주동안은 모두 6~9 meq/kg정도로 차이가 없었지만, 현미의 경우에는 6주후에는 배아미보다 산패가 빨리 진행되어 휘발성 물질의 생성에 따라 이취미가 나기 시작하였다. 진공포장한 현미와 배아미는 지방질 함량의 차이 때문에 초기에는 과산화물가 0.3 meq/kg정도의 차이가 있었고, 저장과정 중에는 과산화물가의 차이가 거의 없었다. 산가(유리지방산)의 양도 비포장한 배아미와 현미의 경우에는 저장기간중 0.5 mg/g정도의 차이가 있었지만, 진공포장을 한 경우에는 8주 동안에는 큰 차이가 나지 않았으며, 10주후 부터는 0.6 mg/g정도의 차이를 나타냈다. 본 실험으로 배아미와 현미를 진공포장할 경우 비포장하였을 때보다 산패가 억제되어 10주 정도의 저장기간이 연장됨을 확인할 수 있었다.

[P-87]

MAP modeling of sweet persimmons storage at different packaging conditions

Jong Kyoung Kim*, Sang Duk Lee¹, Young Sun Ha¹, Jun Ho Lee¹
Dept. of Paper & Packaging Systems, Yong-in Songdam College*
Div. of Food, Biological & Chemical Engineering, Daegu University¹

In order to develop useful model of MAP for sweet persimmons, this work were designed to reveal equilibrium state of head space gas compositions inside packages at various packaging conditions. Carefully