

## 급식소에서 제공되는 생산품의 조리후 보관방법 설정을 위한 품질 연구 ( I )

김혜영 · 고성희

성신여자대학교 식품영양학과

급식산업이 21C로 가면서 피급식자의 선호도 변화, 노동비 문제, 새로운 기술도입 등 급식환경에 있어 새로운 문제들에 직면하게 되면서 전통적인 급식제도 외에 음식의 생산과 소비가 비연속적인 대안의 급식제도가 운영되고 있다. 또한 외식의 보편화와 더불어 완전조리음식의 판매 및 이용의 증가가 계속될 전망이다. 이에 노동비와 식품비를 절감하면서 능률적인 급식생산을 위해 조리된 음식을 보관하게 되고 또한 가정에서의 조리과 달리 다량 조리라는 집단급식의 특성상 음식 생산 후 불가피하게 보관(Holding)되고 난 후에 소비되는 경우가 많다.

본 연구는 육계품을 주재료로 하는 음식 중 차갑게 제공되는 음식으로 닭고기샐러드와 햄·오이 샐러드를 시료로 선정하고, 기초조사를 통해 설정된 생산 및 보관조건에 따라 급식 생산을 모의 실험을 통해 반복 운영하면서 보관방법·시간에 따른 품질 변화를 관찰(내부온도 측정, 미생물 분석, 이화학적 검사)함으로써 CCP로 규명된 조리 후 보관단계를 monitoring 하고자 하였다. 이상의 연구 결과를 토대로 단체급식소에서 조리된 음식의 보관기구 및 온도, 보관시간 등의 보관방법에 따른 음식의 질을 평가함으로써 질적으로 우수한 급식 실시는 물론, 상업적인 시설에서 완전 조리 음식 판매 시 질적으로 우수한 음식을 보관·판매할 수 있는 적절한 보관조건에 대해 제시하고자 수행되었다.