

## 건어물의 위해분석과 건어물을 이용한 조리음식의 안전성 확보를 위한 전처리 적용 방안

오세인<sup>1)\*</sup> · 이재학<sup>1)</sup> · 배현주<sup>2)</sup>

서일대학 식품영양과<sup>1)</sup>, 숙명여자대학교 식품영양학과 강사<sup>2)</sup>

우리나라 식단에서 예로부터 널리 이용되어 온 건어물 중 서울시내 급식소 12곳에 입고 된 쥐어채, 오징어채, 북어채를 대상으로 미생물학적 위해분석을 실시하여 원재료의 오염실태를 조사한 후 최종조리음식의 안전성을 확보하기 위해 조리공정 전에 적용할 수 있는 세척, 볶기, 데치기, 전자레인지 가열 등의 전처리 과정을 적용하여 효과적으로 위해를 제거할 수 있는 방법을 모색한 결과 일반세균의 경우 쥐어채는  $1.2 \times 10^3 \sim 8.2 \times 10^6$  CFU/g, 오징어채는  $2.2 \times 10^4 \sim 3.3 \times 10^8$  CFU/g, 북어채는  $4.0 \times 10^2 \sim 1.7 \times 10^6$  CFU/g 범위로 검출되었고, 대장균군의 경우 쥐어채는  $1.0 \times 10^3 \sim 3.4 \times 10^4$  CFU/g 범위로, 오징어채는  $10^1$  CFU/g 이하에서  $1.4 \times 10^4$  CFU/g 까지, 북어채는  $10^1$  CFU/g 이하에서  $4.5 \times 10^3$  CFU/g 까지 검출되어 전체적으로 위생상태가 불량한 경우가 많은 것으로 평가되었다. 대장균의 경우 쥐어채와 오징어채는 3곳의 급식소에서, 북어채는 한곳의 급식소에서 검출되었으며, 황색포도상구균의 경우 쥐어채는 2곳의 급식소에서, 북어채는 1곳의 급식소에서 검출되었고, *E. coli* O157:H7, 살모넬라, 리스테리아균은 모든 시료에서 검출되지 않았다. 위해분석 후 각 시료 100 g씩을 20초간 여러 방법으로 전처리를 실시한 결과 전체적으로 데치기가 미생물을 감소시키는데 가장 효과적인 것으로 나타났고, 그 다음으로 볶기와 전자레인지 가열, 세척의 순으로 미생물 수준이 많이 감소되었으며, 대장균의 경우 세척한 경우를 제외하고 효과적으로 사멸되었다.