

냉이김치의 저장시 변화 및 품질특성

정의숙* · 임용숙 · ¹박금순

*대구산업정보대학 조리계열, ¹대구가톨릭대학교 가정관리학과

냉이의 품질을 유지할 수 있는 저장 방안의 하나로 raw 군과 blanched 군으로 담근 냉이 김치를 4℃와 10℃에서 숙성하면서 품질 특성의 변화를 검토하였다. 김치 발효동안 4℃의 경우 숙성 14일째 raw 군의 젖산균수가 7.97 log CFU/ml, blanched 군은 6.4 log CFU/ml을 나타냈고, 10℃의 경우 숙성 15일째 raw 군의 젖산균수가 7.91 log CFU/ml, blanched 군은 6.4 log CFU/ml로 4℃, 10℃ 모두 raw 군에 비해 blanched 군이 다소 낮은 경향을 나타내었다. pH는 raw 군에 비해 blanched 군의 pH가 다소 높게 나타났으며 그 이후로도 비슷하게 나타났다. Ascorbic acid의 함량은 4℃에서 저장을 한 냉이 김치는 숙성 21일 까지 상승하다가 그 이후부터 감소되었으며, 10℃ 저장의 경우는 raw 군과 blanched 군 모두에서 15일 까지 상승한 후 급격한 감소가 관찰되었다. Chlorophyll의 함량은 저장 초기부터 감소되었으며 4℃ 저장 군이 10℃ 저장군에 비해 감소되는 정도가 낮게 나타났다. 전반적으로 Blanching군은 Raw군에 비해 숙성기간 동안 Ascorbic acid와 Chlorophyll 함량의 감소정도가 낮게 나타났다. 관능검사에서 raw 군에 비해 blanched 군이 전체적인 기호도가 높게 나타났다