

살균제의 처리에 의한 신선채소의 미생물 감소

김상범 · 박현국¹

농업과학기술원 농촌자원개발연구소, ¹동남보건대학 식품영양과

소비자의 수요 변화에 부응한 고품질, 안전 농산물의 생산에 대한 요구가 증대되고 있는 현실에서, 생산자와 소비자가 신뢰할 수 있도록 미생물 안전성이 확보된 안전 농산물 생산을 위한 기술 개발 및 연구가 필요한 실정이다. 본 연구에서는 주로 생식으로 섭취되는 엽채류 중 상추를 대상으로 하여 살균액 처리 방법에 의한 미생물 경감을 조사하였다. 그람 양성균인 *Bacillus subtilis*와 그람 음성균인 *Escherichia coli*, 저온 식중독균인 *Listeria monocytogenes*를 대상으로 하여 과산화수소수, 차아염소산나트륨 수용액, 초산 수용액의 미생물 감소 효과를 측정하여 3% 과산화수소수 용액에 1분 이상 침지하는 방법이 90% 이상 (1/10 수준)의 경감 효과를 보였다. 이를 농산물 생산과정에서 이용함으로써 농산물의 안전성 증진 및 부가가치 향상에 활용할 수 있을 뿐 아니라, 최소가공기술을 이용한 신선 농산물 가공 연구에도 유용하게 쓰일 수 있으리라 생각된다.