

## P10. 원산지가 다른 배추를 이용하여 담근 김치의 품질특성

김진숙\*, 최은영, 한귀정, 김행관, 전해경  
농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소

### 1. 서론

최근 김치가 핵가족화와 외식산업의 발전 등에 따라 가정이 아닌 공장에서 제조/유통되고 있는데, 수입된 포장 김치는 단체급식소나 외식업체에 값싼 가격에 대량 공급되고 있으며 그 양도 점차 늘고 있다. 이에 국내 배추 재배농가나 김치 생산업체의 경쟁력이 약화될 위기에 처해 있을 뿐만 아니라 우리 고유의 김치 맛이 잃어버릴 수도 있으므로 국산 김치와 중국산 김치의 정확한 품질비교가 필요한 실정이다.

### 2. 연구방법

배추 원산지가 다른 국산(국내 시장)과 중국산(식물검역소 인천중부지부) 배추를 같은 시기에 구입하고, 기타 고춧가루, 소금, 마늘 등 신선한 국산 재료를 이용하여 기존(1996, 농자연) 연구결과 참조로 김치를 제조하였다. 담근 김치는 밀폐형 플라스틱 용기에 500g씩 담아 냉장( $3\pm 1^{\circ}\text{C}$ ) 저장하면서 일정한 간격으로 비타민 C, pH, 총산도, 물성 및 관능적 특성 등을 조사하였다.

### 3. 결론

- 가. 국산 배추로 담근 김치(이하 국산 김치로 표기)와 중국산 배추로 담근 김치(이하 중국산 김치로 표기) 모두, 저장기간이 길어짐에 따라 경도와 씹힘성 등이 계속적으로 감소되는 경향이었으며 특히 중국산 김치의 경우 40일 정도에 급격한 경도 감소현상을 나타내었다.
- 나. 국산 김치와 중국산 김치의 저장기간별 관능적 특성 조사 결과, 국산 김치가 중국산 김치보다 약간 높은 기호도 점수를 보였으나 유의적인 차이를 보이지는 않았고 저장 40일 이후부터는 국산과 중국산 김치 맛의 차이를 나타내었다.
- 다. 국산 및 중국산 김치의 저장기간별 비타민 C 함량은 저장 30일까지는 증가하는 추세였다가 그 이후부터는 감소하는 경향이었고, 저장기간에 따라 pH는 감소되는 반면 총산도는 증가하는 경향이었으며, codex 규격상 국산 김치나 중국산 김치 모두 총산도는 1%범위 이내에 속하였다. 특히 총산은 0.3~0.6% 범위(김치가 맛이 좋을 때)로 이때 김치의 적정 저장기간은 10~40일인 것으로 나타났다.