

Cook-Chill System을 이용한 닭고기 샐러드의 녹차추출물 첨가에 따른 품질 평가(II)

김혜영 · 고성희

성신여자대학교 식품영양학과

최근 단체급식 운영에 있어서 고객들의 음식 품질에 대한 요구는 높아지고, 노동비는 증가되면서, 종업원의 여유시간 등을 이용하여 조리과정이 복잡한 음식이나 다음번에 배식할 양까지 생산하는 cook-chill system 즉, 냉장저장급식의 도입 필요성이 요구되고 있는 실정이다. 그러나 최근 cook-chill system에 의해 조리된 식품을 냉장 저장할 때 식중독균 또는 이 균이 생산하는 독소에 의한 식중독 발생이 보고된 바 있어, 이들의 증식 억제를 위해 많은 종류의 보존료가 개발·사용되고 있다. 그러나 이들 보존료는 대부분 화학합성 보존료로서, 소비자는 안전한 천연물의 사용을 희망하고 있으며, 이에 인체에 무해한 보존료의 개발이 시급한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 항균작용이 우수하다고 보고된 천연물 중 녹차추출물을 cook-chill system으로 생산되는 닭고기 샐러드에 첨가(0, 2, 3%)함으로써 냉장저장 시 음식 품질에 미치는 영향을 알아보려고 하였다. 이 때 냉장저장급식 생산단계에 따른 소요시간 및 온도상태, pH 및 수분활성도를 측정하고, 표준평판균수, 대장균군수를 측정함으로써 생산단계에 따른 미생물적 품질을 평가하였다. 또한 녹차추출물 첨가(0, 2, 3%)가 냉장저장(3℃, 5일)동안 표준평판균수와 대장균군수에 미치는 영향을 관찰함으로써 녹차추출물의 첨가가 cook-chill system의 생산 및 저장단계에서 음식의 품질에 미치는 영향을 알아보려고 하였다.

담당자 : 고성희

* Tel : 02-920-7536

* 휴대전화 : 011-698-4521

* Fax :

* E-mail : kosh0220@hanmail.net