

편에 속하는 품종이다. 에틸렌 흡착제의 처리가 황금배 과실의 저장기간 동안의 품질변화에 미치는 영향을 알아보기 위하여 온도는 0°C, 15°C 그리고 실온으로 나누어 각각 7.5kg용 박스에 9과씩을 넣고 소포장 에틸렌 흡착제 5개씩을 넣어 3일 간격으로 변화를 조사하였다. 경도, 당도, 산도, 과피색의 변화 및 과피의 엽록소 함량을 측정하여 15°C, 실온의 경우 에틸렌 흡착제의 처리구는 품질을 유지하는 반면 무처리구는 부패과가 발생하는 등 에틸렌흡착제 처리구에서 우수한 저장성을 보였으나 0°C에서는 6일째까지는 별다른 차이가 없었으나 9일째 조사에서 에틸렌 흡착제 처리구의 경도가 높게 유지되는 경향을 보였다.

P1-9

최소가공 양상추의 결구 차이에 따른 품질 비교

윤예리^{1,2*}, 차환수¹, 김병삼¹, 노봉수²

¹한국식품연구원, ²서울여자대학교

최소가공 양상추의 결구정도에 따른 저장 중 품질변화를 살펴보았다. 양상추는 결구정도에 따라 70, 85, 100%로 분류하여 3×4cm로 썰어 전용용기에 담아 질소충진 후 4°C의 저장고에서 8일 동안 저장하였다. 저장 초기 양상추의 당도는 결구 70%가 3.67 °Brix로 가장 높았으며, 무기질 함량은 나트륨 25.04, 칼륨 186.03, 칼슘 18.62mg/100g 등으로 나타나, 결구정도가 다른 양상추에 비하여 높은 함량을 보여주었다. 하지만 저장기간이 길어짐에 따른 결구정도에 상관없이 무기질 함량은 감소하는 경향을 나타내었다. 또한 결구 70%인 양상추의 vitamin C 함량은 3.30mg/100g로 가장 높았으며, 양상추 외잎의 클로로필 함량 역시 결구 70%가 결구 100%에 비하여 3배 정도 높은 수치를 나타내었다. 씹힘성을 나타내는 양상추의 조직감은 결구 70%인 양상추가 1,010g이었으며, 결구정도가 높아짐에 따라 조직감도 증가하였다. Polyphenol oxidase의 활성은 결구정도에 따라 240, 371, 566unit/g로 각각 나타나 결구 70%에서 값이 최소한으로 나타났다. 이상의 결과로 결구 70%인 양상추를 이용하여 최소가공제품을 유통시킬 때 품질유지에 가장 효과적인 것으로 나타났다.

P1-10

농약처리 여부가 양상추 저장 기간 동안 품질변화에 미치는 영향

윤예리^{1,2*}, 차환수¹, 김병삼¹, 노봉수²

¹한국식품연구원, ²서울여자대학교

특별한 열처리를 하지 않고 주로 생식으로 섭취하는 양상추는 소비자에게 직접 노출되는 부분이 큰 채소로 재배 중 농약처리 여부가 양상추의 품질 변화에 영향을 주는지에 대하여 알아보았다. 저장초기의 양상추 'a'값이 -7.06이었던 것이 10일 동안 저장했을 때 농약 처리구는 -3.54로 큰 폭으로