

PA-90

콩과 팥 저장방법에 따른 품질변화

한원영^{1*}, 류종수¹, 박진기¹, 원옥재¹, 윤영호¹, 한길수¹, 정태욱¹

¹경상남도 밀양시 점필재로 20, 국립식량과학원 남부작물부 생산기술개발과

[서론]

본 연구는 정부에서 콩과 팥 수매를 추진함에 따라, 저장방법에 따라 품질변화를 규명하고자 실험을 실시하였다.

[재료 및 방법]

콩의 시험품종은 장류용 ‘대원콩’과 나물용 ‘해원’이며, 팥의 시험품종은 ‘아라리’이었다, 시험은 2017년부터 2019년까지 실시하였다. 저장온도는 5°C, 10°C, 15°C 및 상온, 저장기간은 콩과 팥을 수확 후 저장기간(0개월, 6개월, 18개월 및 30개월)에 따라 품질 변화를 조사하였다. 저장시 습도가 품질에 미치는 영향을 조사하고자 습도 조절이 가능한 박스에서 상대습도 20%에서 80%까지 20% 간격으로 저장온도로서 5°C, 30°C, 상온에서 보관된 시료를 이용하였다.

[결과 및 고찰]

두부는 저장기간이 증가함에 따라 두부의 수율이 감소하는 경향을 나타내었으며 저장온도가 증가할수록 두부의 수율이 감소하였다. 콩나물의 발아세는 저장 6개월까지는 저장온도에 따라 유의미한 차이가 없었으나 저장 18개월 부터는 저장온도가 증가함에 따라 발아세가 감소하였다. 나물용 콩의 저장기간이 30개월 일 때는 모든 저장온도에서 발아세가 0%였다. 저장온도가 5°C를 제외한 다른 처리에서 저장 6개월까지는 팥앙금의 수율이 변화하지 않았으나 저장 18개월 시 팥앙금의 수율이 감소하는 경향을 나타내었다. 저장온도 및 저장습도에 따른 대원을 이용 시 두부의 수율은 큰 변화가 없었고, 2개월된 시료에서 콩나물의 가공적정 확인 시 30°C와 상온에서 저장된 해품에 의한 콩나물의 발아세가 불량해, 5°C에서 각 상대습도별로 저장된 것만 콩나물 검정이 가능하였다.

[사서]

본 연구는 농촌진흥청 아젠다 사업(과제번호: PJ01254401)의 지원에 의해 수행되었다.

*Corresponding author: Tel. 055-350-1267, E-mail. hanwy@korea.kr