



Pressure) 가  
 가  
 (shelf-life) 3 가  
 19C 20C  
 (HHP, High Hydrostatic  
 50 1000MPa  
 가  
 가  
 가

1.

2. (Strawberries)

(anthocyanins)  
 가  
 20 가 가 , 6가  
 (pelargonidin, cyanidin, peonidin, delphinidin, petunidin, malvidin) 가 가  
 polyhydroxy, polymethoxy 30 40mg  
 hy-  
 droxyl methoxy , UV PDA(Photo Diode Array) 가  
 HPLC가  
 가  
 (aromatic) 가 (grad-  
 pelargonidin 2 isocratic  
 가 70 ,

(matrix) 가 가 가 400MPa 가 가 (HHP) 가 4 가 800MPa 2가 , 4 가 gonidin-3- glucoside) 1 (hexanoic acid)가 3가

3. 4 9 (15 20%) Fig. 1 800MPa 4 400MPa 2 Pelargonidin-3- glucose 가 20% , 5 10%

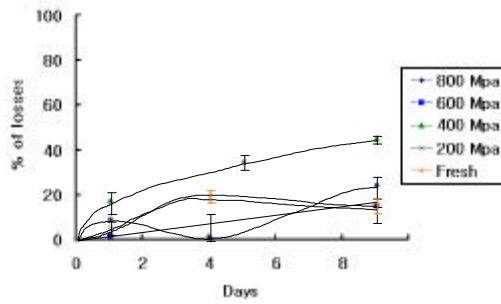


Fig. 1. (4 ) (Pelargonidin-3- glucoside)

4. 3가 Hexanoic acid (hexanoic acid) 3 (fridge), 20 (room), 30 (incubator) hexanoic acid Fig. 2 . 400MPa hexanoic acid가 가

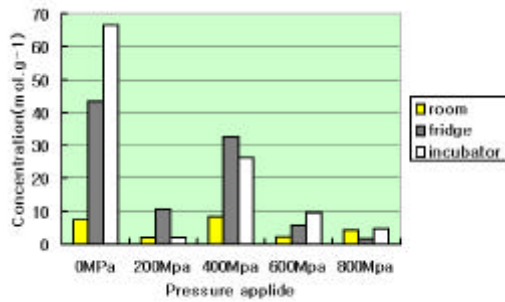


Fig. 2. Hexanoic acid

20 30

, Pelargonidin-3- glucoside

20 30

Pelargonidin-3- glucoside 200 800MPa

5.

(POP PPO)

가 가

400MPa

800MPa (Ketones) 가

200 800MPa

가

(matrix) 가

가

가

가

가

, < : Food Engineering & Ingredients, 26(6),  
29, 2001>

가

