

[P-52]

복숭아의 부패 억제를 위한 고농도 탄산가스 처리 효과

최정희*, 정문철, 임정호
한국식품개발연구원

Use of High CO₂ Gas to Control Decay on Peach Fruits

Jeong-Hee Choi*, Moon-Cheol Jeong, Jeong-Ho Lim
Korea Food Research Institute, Songnam 463-420, Korea
(*Corresponding author)

본 연구는 저장 중 부패된 복숭아(‘황도’)에서 *Botrytis cinerea*를 분리한 후 25℃에서 배양 중 고농도 탄산가스 (35, 60, 100% + 24, 48, 72시간) 환경에서의 생장억제 효과를 구명하고 이에 따른 과실의 품질 변화를 고찰하였다. 실시한 모든 처리 농도에서 곰팡이 생장이 억제되었으며, 가스 농도 및 처리 시간의 증가에 의해 효과가 극대화되었다. 특히, 100% 탄산가스를 24, 48, 72시간 처리할 경우 5일 배양 후 곰팡이의 생장 정도는 무처리구에 비해 각각 25, 39, 46% 감소되었다. 고농도 탄산가스 처리 기간 동안 곰팡이 성장은 억제되었고 가스 환경이 제거될 경우 정상적인 생장을 재개하는 양상을 보였다. 수확된 ‘황도’ 과실을 대상으로 가스처리 효과를 검증한 결과 100% + 24, 48시간, 60% + 48시간 처리가 부패억제에 효과적인 것으로 나타났다. 35% 농도의 경우 효과가 미미하였다. 가스 처리에 따른 과실의 당도 변화는 없었으며 100% + 48시간 처리의 경우 경도가 높게 유지되었다.

추가 주요어 : *Botrytis cinerea*, 황도, 연화, 경도

[P-53]

호박음료의 저장 중 품질변화 모니터링

이명희*, 윤성란, 오세금, 이정일, 이기동
*경북과학대학 향토산업기술지원센터/전통식품연구소

농산물의 효율적인 가공·저장은 농산물의 안정된 공급과 물가안정에 크게 기여하며, 부가가치 향상과 식품관련산업의 국제경쟁력 강화에도 필수적인 요건이라 할 수 있다. 호박은 전국 각지의 유흥지에서 별다른 시비나 농약의 사용없이 재배가능한 농산물로 vitamin C 및 vitamin A의 전구체인 carotene과 무기질, 식이섬유, 전분, 자당, 포도당 등이 풍부하다. 호박은 이노산과 산후부종에