

## G 7. 포장방법 및 저장온도가 취나물의 품질에 미치는 영향

이숙희, 서영진, 이무호

경상북도 농촌진흥원

취나물의 포장 방법을 무포장, P.E.필름 밀봉(30 $\mu$ m, 50 $\mu$ m), P.E.필름 개봉으로 달리하여 0 $^{\circ}$ C, 5 $^{\circ}$ C에서 각각 저장한 후 포장 방법 및 저장 온도가 저장과 유통 중의 취나물의 품질에 미치는 영향을 검토한 결과는 다음과 같다.

생체 중량 감소율은 무포장 > P.E.필름 개봉 > P.E.필름 밀봉 순이었으며 무포장과 P.E.필름 개봉에서는 0 $^{\circ}$ C가 5 $^{\circ}$ C보다 감소율이 적었으며 P.E.필름 밀봉에서는 저장 온도에 따른 큰 차이는 없었다.

포장내 기체 조성을 조사한 결과 저장 일수가 경과할수록 CO<sub>2</sub>가 축적되고 O<sub>2</sub>가 감소되었으며 30 $\mu$ m의 P.E.필름은 50 $\mu$ m보다 CO<sub>2</sub> 농도가 낮고 O<sub>2</sub>농도는 높았다. 저장 온도별로는 0 $^{\circ}$ C가 5 $^{\circ}$ C보다 CO<sub>2</sub>의 함량이 높은 경향을 보였다.

취나물의 품질 중 색도 변화를 조사한 결과 엽록소 함량에 해당하는 Spad값이 저장 기간이 길어짐에 따라 조금씩 감소하였으며 P.E.필름 개봉구에서 감소율이 컸고, L 값은 다소 증가하였으며 a 값과 b 값은 50 $\mu$ m P.E. 밀봉이 30 $\mu$ m보다 상온 유통에 따른 감소율이 컸는데 P.E.필름 개봉구에서는 a 값과 b 값이 증가하였다.

상품성은 30 $\mu$ m P.E.필름으로 밀봉한 취나물을 0 $^{\circ}$ C보다 5 $^{\circ}$ C에서 저장할 때 저장과 유통에서 좋은 점수를 얻었으나 P.E.필름을 개봉한 포장에서는 0 $^{\circ}$ C저장에서 품질이 양호하였다.