

건조 대추의 변형기체포장

하 정옥, *이 동선

경남대학교 식품공학과

건조 대추의 효과적인 포장 및 저장방법을 모색해 보기 위하여 건조 대추시료를 비투과성인 PET/Al/PE포장재를 이용하여 합기포장, 진공포장, CO₂치환포장, N₂치환포장, O₂흡수제 첨가포장 등으로 나누어 포장하였다. 포장된 건조 대추를 25℃의 항온기에 6개월간 저장하면서 42일, 77일, 112일, 154일 및 182일마다 채취하여 ascorbic acid 함량, 갈변도, 총산 함량 및 표면색도 등의 변화를 측정하였다. 전반적으로 보아 변형기체포장 방식이 건조 대추의 품질 유지에 도움이 되는 것으로 평가되었다. 다만 진공포장은 다른 포장에 비해 저장과 함께 높은 색차를 보였다. CO₂치환포장은 저장 112일까지는 높은 ascorbic acid 보존, 낮은 갈변을 보여서 다른 포장에 비해서 가장 우수하였으나, 154일 이후에는 ascorbic acid의 높은 파괴와 이와 동반된 높은 갈변을 유발시켰다. 대조구 포장에서는 총산함량이 시간에 대해 직선적으로 증가한 반면, 변형기체포장에서는 저장 전반부에 큰 증가를 보이다가 감소한 후 다시 증가하는 경향을 보였다. 저장 112일까지의 ascorbic acid 잔존량과 갈변도 및 표면색도 등을 고려할 때 CO₂치환포장과 N₂치환포장이 가장 우수하였다.