

## 표고버섯(*Lentinus edodes*) 저장중의 유리당과 당알코올성분의 변화

이가순\*, 이주찬, 한규홍, 송진<sup>1</sup>, 오만진<sup>2</sup>  
충남농촌진흥원, <sup>1</sup>작물시험장, <sup>2</sup>충남대학교 식품공학과

생표고버섯(*Lentinus edodes*)을 1℃와 -4℃의 온도에서 PE film포장 조건(0.03mm PE film 유, 무공포장, 0.05mm PE film 진공포장 및 랩포장)을 달리하고 저장전에 예냉, 무예냉처리를 구분하여 60일간 저장하면서 유리당 및 당알코올 함량의 변화를 검토하여 보았다.

일반적으로 무포장 저장은 감모율 증가로, 0.05mm PE film진공 포장은 잣이면의 진한 갈반 형성과 함께 이취가 발생하여 저장 30일 이후부터 상품성 가치가 없었다.

유리당 및 당 알코올의 변화에서 glycerol은 저장 초기인 10~20일째 소량의 증가 감소 현상이 반복되다가 저장 후기인 50일 이후부터는 거의 소멸되었고 5탄당인 arabinose도 glycerol과 비슷한 경향이었으나 당알코올인 arabitol은 1℃ 저장에서 무예냉 0.03mm PE film무공 처리구와 저장온도 -4℃에서 예냉, 0.03mm PE film 무공처리구가 저장 60일째 각각 3.30% 및 2.88%로 증가하였다. 6탄당인  $\beta$ -rhamnose, fructose, glucose와 6탄당 알코올인 mannitol 그리고 이당류인 sucrose와 maltose는 저장 40일째부터 큰 폭으로 증가한 후 저장 50일째 이후부터 감소하는 경향이였다. 특히  $\beta$ -rhamnose는 -4℃ 저장에서 무예냉 0.03mm PE film 유, 무공 처리시 저장 50~60일째 각각 25.08% 및 34.86%로 최대치의 함량을 보였다. 그리고 mannitol은 저장온도 1℃에서 저장 40일째부터 다소 큰 폭으로 증가한데 비하여 저장 -4℃에서는 함량변화가 나타나지 않았다.