

1. 저장온도 및 포장방법이 풋땅콩 품질에 미치는 영향

호남농업시험장 : 최윤희*, 정영근, 오윤섭, 박기훈, 박문수

Studies on Storage Methods in Vegetable Peanut

1. Effects of Storage Temperature and Package Methods on the Quality in Raw and Boiled Vegetable Peanut

National Honam Agricultural Experiment Station :

Yoon-Hee Choi, Young-Keun Cheong, Youn-Sup Oh, Ki-Hun Park, Moon-Soo Park

실험목적

풋땅콩(생협 및 증자협)의 저장온도 및 포장방법에 따른 품질변화를 검토하여 저장방법을 구명하고자 함.

재료 및 방법

- 공시품종 : 새들땅콩 (수확기 : 개화기후 71일)
- 처리내용
 - 재 료 : 생협, 증자협 (7% 염수에 40분 침지후 7% 염수로 20분 증자)
 - 포장방법 : 0.09mm P.E film 포장 및 0.09mm P.E film 진공포장
 - 저장온도 : 실온, 4℃

결과 및 고찰

○ 풋땅콩을 실온저장시 생협 및 증자협은 포장방법에 관계없이 저장 후 2일째 변질되었고, 4℃저장의 경우 P.E 포장시 생협은 14일 후, 증자협은 21일 후, P.E 진공포장시는 생협과 증자협 모두 21일 후 변질되기 시작하였으나 생협의 4℃ 망 저장시는 30일이상 양호하였다.

○ 수분함량은 P.E 진공포장에 비하여 P.E 포장시 감소율이 높았으며 망 저장시는 저장기간이 경과할수록 급격히 감소하였다.

○ 종실의 경도는 저장기간이 경과할수록 감소하는 경향이었는데 생종실에 비하여 증자종실 의 감소율이 적었으며, P.E 진공포장시 저장온도가 낮을수록 경도가 낮았다.

○ 색도 변화는 저장기간이 경과할수록 L,a,b값이 감소하는 경향이었으며 생협에 비하여 증자협의 변화폭이 적었다.

연락처 - 전화 : 063-840-2256, E-mail : Choiyh@nhaes.go.kr

Table 1. Changes in flavor, taste and texture of raw vegetable peanut under package methods and storage temperatures

Storage temp.	Package methods	Days after storage					
		2	3	7	14	21	30
4°C	Gauge-bag	Good	Good	Good	Good	Good (tough +)	Good (tough ++)
	P.E film	Good	Good	Good	Stink (molds)	Stink (bact. molds)	Stink (bact. molds)
	P.E film (vacuum)	Good	Good	Good	Good	Good (sour)	Good (sour)
Room temp.	Gauge-bag	Good (good)	Stink (good)	-	-	-	-
	P.E film	Stink (molds)	Stink (molds)	-	-	-	-
	P.E film (vacuum)	Stink	Stink	-	-	-	-

Table 2. Changes in flavor, taste and texture of boiled vegetable peanut under package methods and storage temperatures

Storage temp.	Package methods	Days after storage					
		2	3	7	14	21	30
4°C	P.E film	Good	Good	Good	Good	Stink (good)	Stink (molds)
	P.E film (vacuum)	Good	Good	Good	Good	Stink (good)	Stink (good)
Room temp.	P.E film	Stink (bact.)	Stink (bact. molds)	-	-	-	-
	P.E film (vacuum)	Stink (bact.)	Stink (bact.)	-	-	-	-