

가정배달급식의 포장방법 및 저장조건이 식중독균 증식에 미치는 영향

김혜영 · 류시현

성신여자대학교 식품영양학과

가정배달급식의 저장기간 중 식중독 발생에 대비하여 식중독균의 증식 양상을 사전에 예측하기 위한 기본자료를 얻고자 표고고기전, 갈치조림, 더덕구이에 주요 식중독 원인균인 *Sal. enteritidis*, *V. parahaemolyticus*, *S. aureus*, *E. coli* O157:H7, *L. monocytogenes*를 접종하여 wrap 포장, 상압 및 진공포장 처리한 후, -18℃, 4℃, 25℃에서 5일간 포장방법 및 저장조건에 따른 변화를 살펴보았다. 가정배달급식을 위한 음식에 주요 식중독균 접종 결과, 진공포장 처리 후 냉장 및 냉동저장 시 식중독균의 증식이 억제되는 것으로 입증되었고, 접종된 주요 식중독균의 포장방법 및 저장조건에 따른 성장 및 증식은 저장온도에 유의적인 영향을 받는 것으로 나타났으며, 특히, *L. monocytogenes*는 저장기간에 대해서도 유의적인 영향을 받는 것으로 나타났다. 따라서 표고고기전과 갈치조림의 냉장저장 시에는 *L. monocytogenes*가 저장 5일에 증가하므로 식품품질을 유지하고 식중독균 발생을 방지하기 위해서는 3일까지 저장하는 것이 바람직한 것으로 판단되었다.