

## 나노미터 크기의 은입자가 냉장고 용기의 야채품질에 미치는 영향

김혜영<sup>B\*</sup> · 이인선 · 이승민 · 이지현 · 백수련 · 박선빈

용인대학교 식품영양학과

나노미터 크기의 은입자 첨가수준이 0 ppm, 50 ppm, 150 ppm인 용기에 야채를 넣고 25일간 저장하면서 이화학적 검사와 관능검사를 실시하였다. 수분손실률은 0 ppm 시료군이 저장 5일째를 제외하고는 모든 저장기간에서 수분 함량이 증가되었고, 호박은 저장 기간이 경과함에 따라 손실률이 증가하였다. 0 ppm 시료군은 저장 15일 이후부터는 다른 시료군에 비해 낮은 손실률을 나타내었으며, 150 ppm 시료군은 저장 10일까지는 다른 시료군에 비해 수분 손실률이 적은 경향을 나타내었다. 관능검사 결과 저장 5일과 10일에서 호박 외관의 물기 맺힌 정도는 50 ppm 시료군이 높게 평가되었고, 팽이버섯의 시든 정도는 0 ppm 시료군이 가장 덜 시들었다고 평가되었다. 저장 15일째의 호박 외관의 물기 맺힌 정도와 신선한 냄새는 0 ppm 시료군이 높게 평가되었으며, 호박 내부의 노란 정도는 50 ppm 시료군이 유의적으로 강하게 평가되었다. 저장 20일째의 호박 외관의 물기 맺힌 정도는 150 ppm 시료군이 유의적으로 높게 평가되었고, 저장 25일 호박 외관의 물기 맺힌 정도는 0 ppm 시료군과 150 ppm 시료군이 유의적으로 높게 평가되었다.

\* 담당자 : 김혜영B

\* Tel : 031-330-2757

\* Fax : 031-330-2886

\* E-mail : hylkim@yongin.ac.kr