

며, 적색도와 황색도는 대추방울이 다소 높게 나타났다. 관능평가 결과 꼬꼬 품종을 선호하였으며 저장온도 간에 유의적인 차이를 보였다.

P1-3

품종 및 저장온도가 토마토의 저장성에 미치는 영향

박미정*, 서정아, 임지순, 백명화¹, 고호성¹, 윤대권¹
건양대학교 식품생명공학과, ¹농산농산물수출물류센터

토마토는 국내에서 선호도가 높은 과채류로서 당과 유기산 등이 풍부하여 소비가 지속적으로 증가하고 있는 반면에 상대적으로 다른 과실에 비해 Shelf-life가 짧은 편이다. 특히 토마토는 호흡양상에 따라 Climacteric형으로 호흡률의 급격한 증가로 조직의 연화 등에 영향을 미쳐 품질저하의 원인이 되기도 한다. 따라서 본 실험에서는 토마토의 품종에 따른 수확 전 요인과 저장온도에 의한 수확 후 요인에 의한 신선도 및 저장성에 관한 기초 자료를 얻고자 수행 하였다. 환원당은 품종간 차이가 없었으며, pH는 모든 온도에서 저장기간에 따라 증가하였다. 산도는 저장기간이 증가할수록 모든 저장온도에서 감소하였으며, 실온에서 저장한 시료가 가장 큰 폭으로 하락하였다. 가용성 고형물함량은 라피도가 오피라보다 전체적으로 높게 나타났으며, 저장기간에 따른 차이는 관찰되지 않았다. 라피도는 특히 저장기간이 경과될수록 경도가 크게 감소하였으며 저장온도에 의존적이었다. 토마토 표면의 밝기는 저장기간이 증가할수록 감소하였으며 라피도가 감소폭이 크고 온도에 따른 영향도 큰 것으로 나타났다. 라피도는 저장기간에 따라 적색도가 증가하는 반면 오피라는 오히려 감소하였다. 저장기간동안 황색도는 변화가 없었지만 오피라가 라피도보다 절대값이 높게 나타났다. 관능평가 결과 라피도를 선호하였으며 7℃에 저장된 시료가 가장 우수한 것으로 평가되었다.

P1-4

The Citric Acid and Chlorine Solution as a Rinsing Solution of Fresh-cut P.E. Film Packaged Cherry Tomato for Postharvest Quality and Microbiological Safety

Hyun-Joon Cho*, Ji-GangKim, Hyun-Jin Park¹

National Horticultural Research Institute, Rural Development Administration,
The Graduate School of Biotechnology, Korea University¹

P.E film packaged dereceptacled fresh-cut cherry tomato(*Lycopersicon esculentum*, cv. Coco) fruit was rinsed with citric acid and chlorine solution for the postharvest quality and microbiological safety. Rinsing reduced the microbiological contamination which resulted in no general microbes during marketing period including E.coli. The fruit quality maintained during 15 days of storage as marketable at 5℃. Citric acid