

# 냉장보관으로 식품 안정성 확보하기

## 제과재료의 올바른 보관 요령

효과적인 위생관리를 위해서는 재료구입, 보관, 제품생산, 판매에 이르기까지 체계적인 관리 시스템이 갖춰져야 한다. 제품이 상하거나 세균에 오염될 위험성은 보관, 생산, 판매행위에 모두 잠재되어 있기 때문에 하절기 위생관리는 어느 특정 작업에만 한정되어선 안된다. 재료의 올바른 보관사항도 그 가운데 하나다.



는데 이것은 계란 껍질에 붙어있는 세균을 제거하기 위해서이다. 생란은 큐티클층이라는 얇은 막이 있어 내용물에 세균이 침투하는 것을 방지해 주지만, 껍질에 붙은 살모넬라균이 다른 식품을 오염시키는 경우가 많아 식중독 사고가 날 때마다 항상 주요 원인식품으로 지목

### 재료 안정성 지켜주는 보관 방법 따라야

현재 제과점의 실정은 운영 규모의 영세성으로 인해 원부재료 저장실을 갖추고 있는 곳은 극히 일부에 불과하고 보관 장소가 협소한 대다수 제과점에서는 필요한 양을 수시로 주문하는 경우가 대부분이다. 그러나 어느 경우에도 재료의 보관에는 세심한 주의를 기울이지 않으면 안된다. 수분방지처리나 밀봉된 재료를 포함해 식재료는 유통 기간이 길어질수록 품질이나 안전성은 낮아지므로 적절한 환경을 유지하지 못하면 재료가 부패 또는 오염될 수 있다. 제과점에서 많이 사용하는 주요 재료의 저장기간은 다음과 같으며 포장의 견고성이나 저장 환경에 따라 같은 품목이라도 조금씩 차이가 발생할 수 있다<표3>.

<표3> 건조상태에서 식품별 최대 저장 기간

식품	최대 저장 기간	비고
베이킹 파우더	8~12개월	
옥수수 전분	2~3년	포장이 개봉되지 않은 상태로 쥐나
밀가루	9~12개월	곤충의 파손이 없
설탕, 소금	무기한	으며 수분흡수를
마요네즈	2개월	방지할 수 있는
과일통조림	1년	저장 조건에서의
향신료	2년 이상	최대 유효기간
이스트	18개월	
베이킹 소다	8~12개월	
잼	1년	
건조과일	6~8개월	

한 번 개봉한 재료는 전량 소비하는 것이 바람직

제과 재료 가운데 빈번하게 쓰이는 계란의 경우 3~5℃에서 보관했을 때 5일 이내 모두 소비하는 것이 바람직하다. 서울의 한 대형제과점은 계란을 보관할 때 찬물에 담아두는 방법을 쓰

된다.

또한 앙금이나 과일통조림을 담아두는 캔 용기도 각별한 주의가 요구되는 경우이다. 진공포장된 캔 용기는 안전성에 문제가 없지만 일단 개봉한 캔은 철이 녹스는 것을 막기 위해 표면에 칠한 주석이 공기와 접촉해 산화되기 시작한다. 그래서 일단 개봉한 앙금캔이나 과일통조림은 가급적 한 번에 모두 소비하고 보관이 필요한 경우에는 따로 비금속제 용기에 담아 냉장 보관하는 것이 재료의 신선도를 유지하는 방법이다. 우유도 용기를 개봉한 뒤에는 적어도 이틀 이내에 모두 사용하고 냉장 보관시 냄새를 흡수하지 않도록 입구를 꼭 막아두어야 한다.

### 냉장 보관은 세균 증식을 지연시킬 뿐

대부분의 제과점에서 자주 쓰이거나 유통기한이 긴 재료를 바닥이나 시설물 옆에 두고 계속 사용하는 경우를 볼 수 있는데 이것은 매우 위험한 발상이다. 재료를 함부로 방치해두면 해충이나 쥐를 통해 세균에 오염될 수 있으며 그만큼 쉽게 변질되어 안전성이 떨어진다. 대부분의 세균이 고온의 오븐에 들어간 즉시 사멸하지만 재료 성질이 변화되면 양질의 제품을 생산할 수 없어 아까운 재료를 전량 폐기해야 하는 사례도 있다. 또한 샌드위치 등에 충전물로 사용되는 셀러드용 야채도 화학비료나 살충제가 완전히 제거되도록 흐르는 물에 씻어 사용하는 것이 만일의 사고를 예방하는 길이다.

또 하나 유의할 것은 저온 냉장시에도 세균의 번식이 완전 중단되는 것은 아니므로 냉장 보관한 재료라 할지라도 유통기한을 꼭 확인해야 한다는 점이다. 냉장고의 보관 효율이 가장 높은 상태는 용적률 60% 이하이므로 재료를 겹겹이 쌓아두면 유통기한에도 좋지 않은 영향을 미친다.