



어패류 신선도 확인 꿀팁 선도변화 파헤치기!



유용한 정보 얻고 가세요!

어패류 선도변화 파헤치기



식품의약품안전처

어패류의 사후변화

<어패류가 어획되고 난 후 사후변화과정>

1 해당작용

2 인산화합물의 분해

3 사후경직

4 자가소화

5 부패

<선도저하기간>

사후경직 이후

자가소화 이후



사후변화 과정

1 해당작용

초기 : 호기적 해당과정



후기 : 혐기적 해당과정

산소 부족



사후변화 과정

2 인산화합물의 분해

ATP등 인산화합물이 점점 분해되어
혈기적 해당작용으로 인한 PH 감소

3 사후경직

ATP 부족으로 근육세포 기능이 저하
근육이 수축하며 탄성을 잃고 뻣뻣해짐



사후경직의 이상현상

냉각수축



해동경직



수세수축



사후변화 과정

4 자가소화 (선도저하)

세균의 증가



맛성분 증가



ATP→ADP→AMP→IMP→
inosine→hypoxanthine

근육의 연화



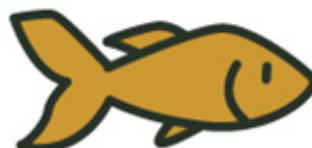
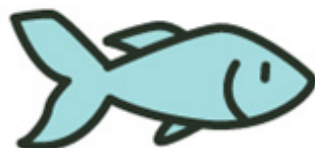
사후경직의 이상현상

5 부패 (선도저하)

부패취 증가



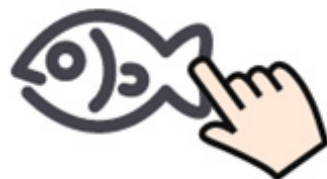
색깔의 변화



사후경직의 이상현상

5 부패 (선도저하)

sponge현상



jelly meat



드립발생



신선도가 떨어진 물고기 이제 아시겠어요?

선도가 떨어지기 전에 얼른 먹도록 해요!

