

## 샐러드 세트 신선도 유지 Active-MA 포장기술

### 1. 발명내용

- 목적 : 신선편이 샐러드 식품의 유통 중 선도유지를 통한 상품성 제고 및 소비자 안전식품 공급
- 내용 : 샐러드 세트의 구성을 콜리플라워, 비트, 샐러리, 적채, 당근 등 색깔별 5종을 100g 정도씩 알맞게 적의 절단한 후, 5칸용 플라스틱 용기에 각각의 시료를 넣은 후 PE 70 $\mu$ m으로 밀봉 포장하는 단계 ; 밀봉 후 충전가스를 CO<sub>2</sub> : O<sub>2</sub> : N<sub>2</sub>=10 : 5 : 85 농도비로 주입하여 신선도를 높일 수 있는 방법
- 효과 : 소비 트렌드에 부합한 편이성, 안정성 및 신선도 높은 샐러드 세트 상품개발

### 2. 특허청구의 범위

- 샐러드 세트 구성은 채소류, 과채류, 엽근채류, 과일류 중에서 어느 하나를 칼라별로 선택 할 수 있으며 그 유색 채소류를 3~10종을 샐러드용으로 조합하여 재료를 세척한 후 적의 절단한 후, 플라스틱 칸막이 용기에 각각의 재료를 넣은 후 밀봉 포장하는 단계
- 샐러드 세트 밀봉포장 필름은 PE 30 $\mu$ m~PE 100 $\mu$ m 으로 밀봉하는 단계
- 밀봉 후 충전가스 농도비를 CO<sub>2</sub>=10~20 : O<sub>2</sub>=0~20 : N<sub>2</sub>=50~90로 주입하는 능동적 공기 조절을 통하여 저장성이 우수한 포장방법을 특징으로 하는 샐러드 세트 제조

### 3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성 : Active-MA처리 포장은 부패균의 억제 효과와 신선도를 높일 수 있어 저장성이 양호한 처리 방법임.
- 산업화 전망 : 선도 유지를 위한 적정 포장재와 혼합 가스로 충전하는 포장 방법을 통하여 소비자에게 보다 안전식품으로서 유통·공급 가능

### 4. 유사 산업재산권과의 차이점

- 현재 유통되는 샐러드 세트 상품은 일반적인 포장상태이며 MA처리 포장은 없고 또한 특허출원 없음