

그림 22. ‘아리수’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 온도 및 습도 변화

그림 23에서 ‘아리수’의 감모율은 생산지와 차이 없이 저장기간이 길수록 증가하였으며, 저장 후 30일에 상온저장은 4.2~4.5%, 저온저장은 1.0~1.1% 이었으며 상온저장에 비하여 저온저장이 저장 중에 감모율이 적었다.

‘아리수’의 경도는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온 저장에서 저장 후 30일까지 감소하였으며, 저온저장은 상온저장에 비하여 저장 중에 경도가 높게 유지되었다.

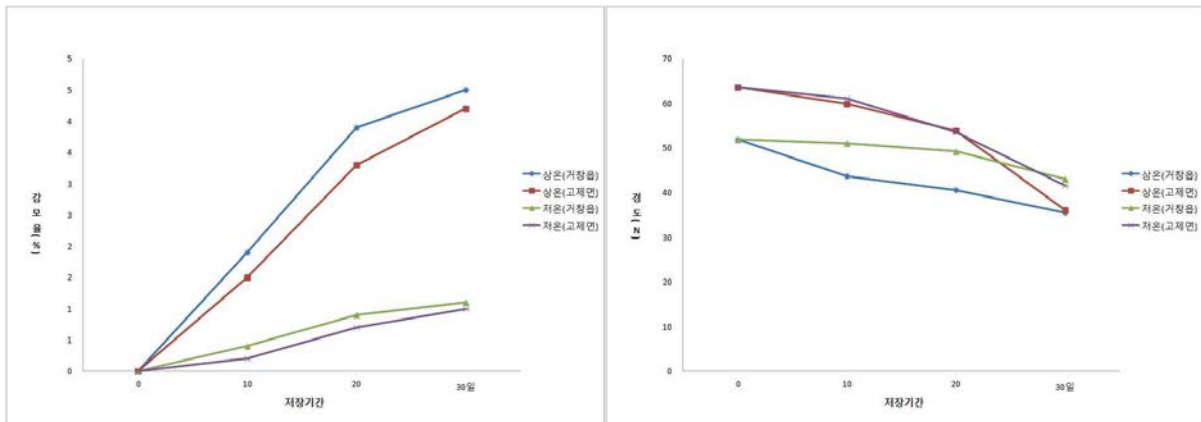


그림 23. ‘아리수’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 감모율 및 경도 변화

그림 24에서 ‘아리수’의 당도는 생산지와는 차이 없이 상온 및 저온저장 후 30일 까지 변화가 적었으며, 상온저장이 저온저장에 비하여 저장 중에 당도가 높았다.

‘아리수’의 산 함량은 생산지와는 차이 없이 상온 및 저온저장 후 30일 까지 감소하였으며, 저온저장이 상온저장에 비하여 저장 중에 산 함량이 많았다.