

Fig. 2. 신선편이 감자의 저장온도 및 유통형태별 경도 변화

#### (라) 당도 변화

당도에 있어서는 볶음밥용 감자에 있어서는 전체적으로 증가하는 양상을 보였으며, 10°C에 저장한 처리구가 4°C에 저장한 처리구에 비하여 높은 수치를 보였다. 하지만, 깡감자의 경우는 볶음밥용 감자와는 반대의 양상을 보였으며, 조사 개체별로 차이가 커 실제 저장온도 및 유통 형태별 당도의 변화는 추가적인 실험이 필요한 것으로 판단되어진다.

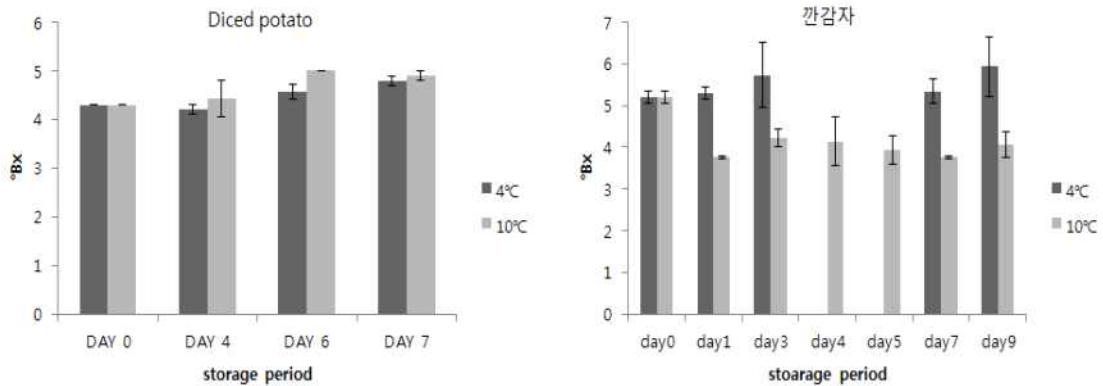


Fig. 3. 신선편이 감자의 저장온도 및 유통형태별 당도 변화

#### (마) 색도(L값) 변화

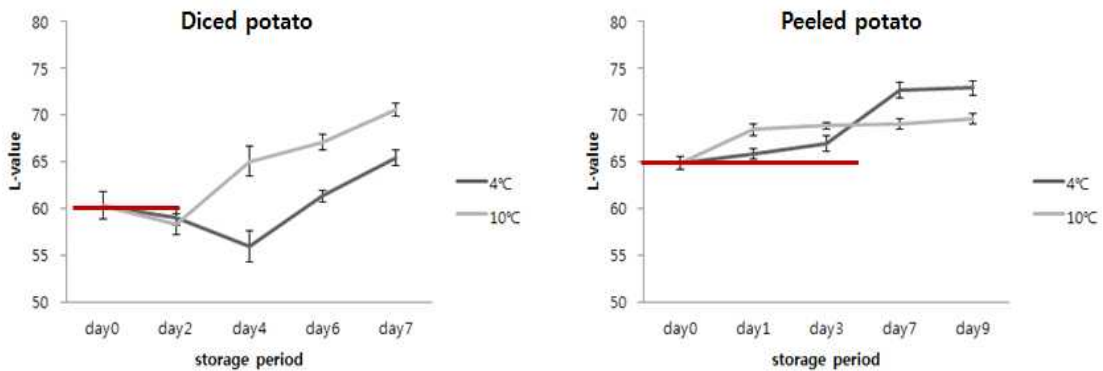


Fig. 4. 신선편이 감자의 저장온도 및 유통형태별 L값 변화