

표 10. 국내 육성 품종의 저온저장 후 과일 특성('15)

품종명	처리일수	과 중 (g)	과형지수 (L/D)	적색도 (Hunter a값)	당 도 (°Bx)	산 도 (%)	경 도 (kg/Ø11mm)
그린볼	저온 146일	317	0.84	-6.9	14.5	0.34	5.4
	저온 146일 +상온 7일	299	0.82	-6.6	14.0	0.27	5.5
아리수	저온 140일	312	0.90	18.9	15.6	0.42	6.5
	저온 140일 +상온 7일	273	0.88	18.9	14.1	0.38	6.2
황 옥	저온 130일	191	0.86	-6.7	15.5	0.43	5.9
	저온 130일 +상온 7일	178	0.85	-6.1	14.7	0.32	6.1
피크닉	저온 125일	182	0.87	31.3	15.1	0.38	6.7
	저온 125일 +상온 7일	190	0.86	30.6	16.1	0.37	6.8
홍 금	저온 123일	529	0.86	24.2	13.6	0.28	5.0
	저온 123일 +상온 7일	502	0.91	23.7	14.0	0.20	4.9
홍 로 (대조)	저온 141일	380	0.94	22.2	11.7	0.34	6.4
	저온 141일 +상온 7일	363	0.90	22.3	11.4	0.31	6.2
감 홍 (대조)	저온 109일	399	0.94	23.7	15.8	0.34	5.8
	저온 109일 +상온 7일	425	0.95	24.4	16.5	0.29	5.6

주요 품종들을 저온저장 및 저온저장 후 상온 보관 시 과일특성을 조사한 결과는 표 10과 같다. ‘그린볼’은 산도가 다소 낮아졌지만, 경도 5.4kg/Ø11mm이상으로 식미를 유지하고 있었고, ‘아리수’도 당도, 산도 경도가 우수하였다. ‘피크닉’의 경도가 가장 높아서 조직감이 가장 우수할 것으로 생각되었고 경도가 가장 낮은 ‘홍금’은 과중이 너무 큰 것이 원인으로 생각되었다. 대조품종 ‘홍로’와 ‘감홍’과 비교 시 당도는 ‘홍로’ 보다 높고 경도는 ‘감홍’보다 높거나 비슷한 경향이였다.