

그림 31. ‘홍로’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 당산비 및 명도(L) 변화

그림 32에서 ‘홍로’의 적색도(a)는 생산지와 차이 없이 상온저장은 저장 후 30일까지 감소하였으나, 저온저장에서는 변화가 적었으며, 저온저장이 상온저장에 비하여 저장 중에 적색도(a)가 높았다. 황색도(b)는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 다소 증가하였다.

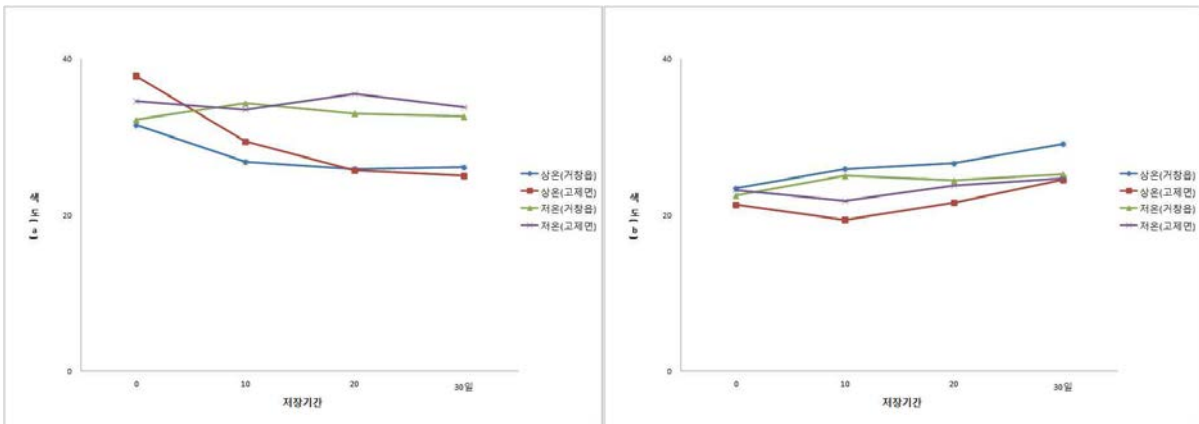


그림 32. ‘홍로’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 적색도(a) 및 황색도(b) 변화

‘홍로’ 상온저장 기간 부패과율은 저장 후 20일에 거창읍 ‘홍로’는 20%, 고제면 ‘홍로’는 10% 이었으며, 거창읍 ‘홍로’에서 부패과 발생이 많았다.