

그림 37. ‘그린볼’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 당산비 및 명도(L) 변화

그림 38에서 ‘그린볼’의 적색도(a)는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장 후 30일까지 증가하였으며, 상온저장에 비하여 저온저장에서 저장 중에 적색도(a)가 낮았다. 황색도(b)는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장 후 30일까지 증가하였으며, 상온저장이 저온저장에 비하여 저장 중에 황색도(b)가 높았다.

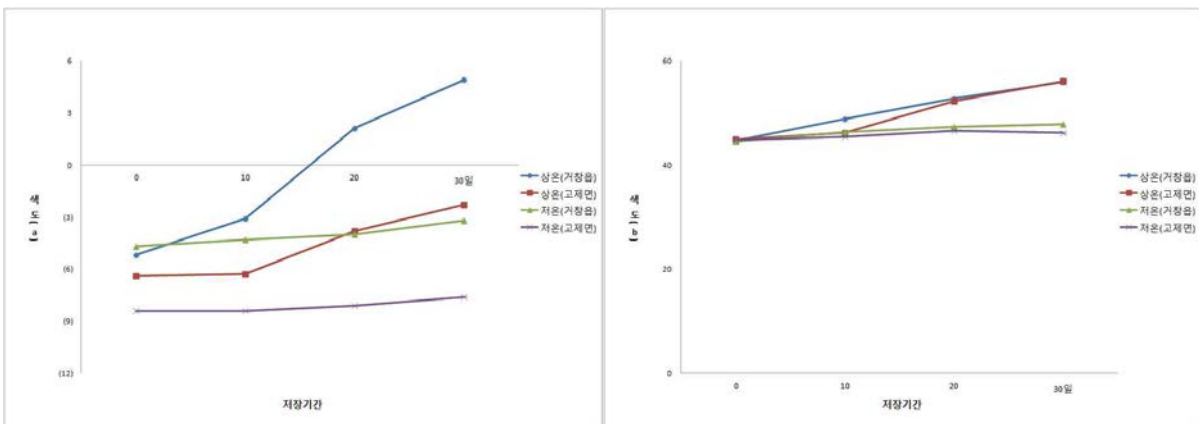


그림 38. ‘그린볼’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 적색도(a) 및 황색도(b) 변화

‘그린볼’의 상온저장 기간 부패과율은 거창읍 ‘그린볼’은 상온저장 후 20일에 30% 이었으나, 고제면 ‘그린볼’에서는 부패과 발생이 없었다.