

그림 50에서 ‘황옥’의 적색도(a)는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 증가하였으나, 상온저장에 비하여 저온저장에서 저장 중에 적색도(a)가 낮았다. 황색도(b)는 생산지와 차이없이 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 증가하였고, 상온저장이 저온저장에 비하여 저장 중에 황색도(b)가 다소 높았다.

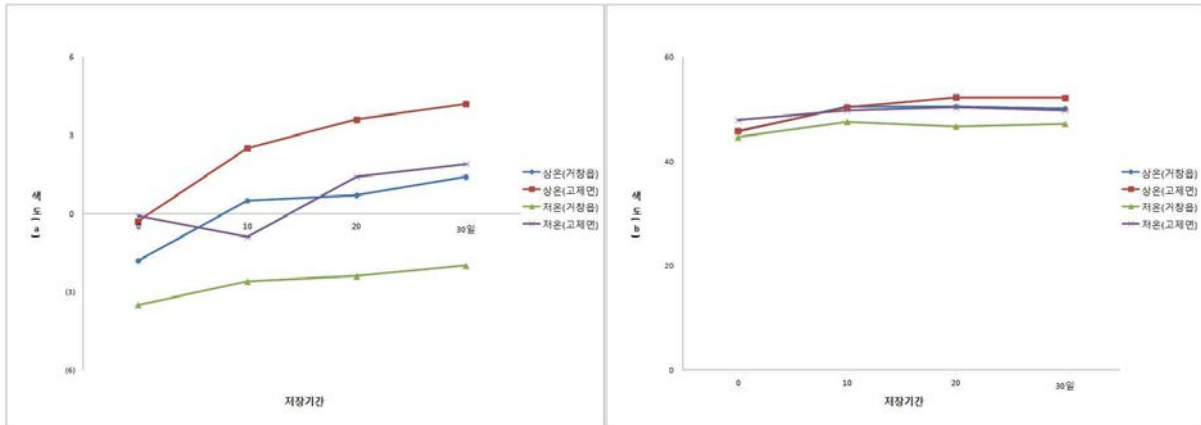
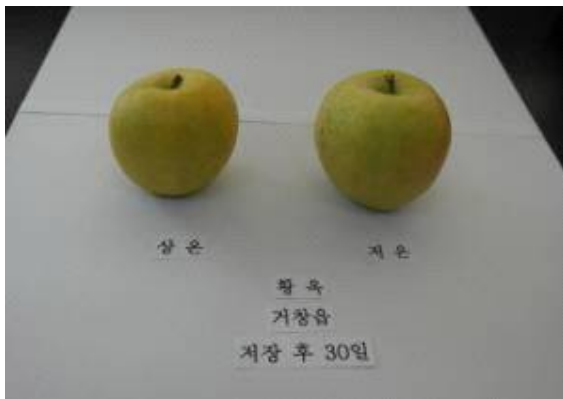


그림 50. ‘황옥’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 적색도(a) 및 황색도(b) 변화

‘황옥’의 상온저장 기간 부패과율은 거창읍 ‘황옥’은 저장 후 20일에 20% 이었으나, 고제면 ‘황옥’은 부패과 발생이 없었다.



거창읍 ‘황옥’



고제면 ‘황옥’

그림 51. ‘황옥’ 상온 및 저온저장 30일 후 과실 모양

#### 아. ‘피크닉’ 품종의 저장성

그림 52에서 ‘피크닉’의 저장 중 온도는 상온저장은 19.6~21.6℃, 저온저장은 2.1℃~2.8℃ 이었다. 습도는 상온저장은 38~48%, 저온저장은 61~65% 이었다.