

표 53. 국내 육성 신품종의 유통상인 구매 결과

구매일자	구매장소	구분	품종	규격	평균단가(원)	비율(%)
2015. 8. 7	거창사과원예농협	조생종	쓰가루	10kg/상자	26,700	100
"	"	"	썸머킹	"	22,300	84
2016. 8. 4	진주중앙청과	"	쓰가루	"	17,100	100
"	"	"	썸머킹	"	12,000	70
2016. 9. 6	"	중생종	홍 로	"	26,400	100
"	"	"	아리수	"	22,000	83
2016.10.12	"	중만생종	갈 라	"	7,000	100
"	"	"	황 옥	"	9,500	136

5. 국내 육성 사과 신품종의 저장성

본시험은 국내육성 신품종 사과의 저장성을 구명하기 위하여 2015년부터 2016년까지 수행하였다. 시험재료는 거창군 거창읍 정장리(해발 200m) 및 고제면 봉계리(해발 550m)의 시험포에서 ‘썸머킹’, ‘그린볼’, ‘아리수’, ‘홍소’, ‘황옥’, ‘피크닉’ 등 신품종 6품종과, ‘홍로’, ‘후지’, ‘쓰가루’ 등 재배품종 3품종을 적기에 수확하여 병충해가 없고 품질이 균일한 사과를 선별하여 품종 및 생산지역별로 구분 하여 상온 및 저온저장 하였다. 상온저장에서는 실내온도 범위를 18~25℃, 습도는 54~74%로 하였고 저온저장은 실내온도 범위를 2.5~3.2℃, 습도는 55~64%로 하여 30일간 저장고내에 저장하였다. 저장기간 온도 및 습도조사는 데이터로그(STA) 기상센서를 저장고내에 설치하여 측정하였고 과중 등 과실품질은 저장당일 및 저장 후 5일 간격으로 30일간 조사하였다. 저장기간 품질 조사는 품종, 생산지역, 저장방법별로 과중, 색도 등 비파괴 조사는 10개씩, 경도, 당도, 산 함량 등 파괴조사는 3개씩 조사하였다. 감모율은 매회 조사한 과중의 감소량을 비율로 산출하였고 부패과율은 조사 시 부패한 시료의 양을 비율로 산출 하였다. 경도, 당도, 산도, 색도 등 과실 품질 조사는 농촌진흥청 시험연구 조사기준에 의거 조사하였다.

가. ‘썸머킹’ 품종의 저장성

그림 10에서 ‘썸머킹’의 저장 중 온도는 상온저장은 23.5~25.4℃, 저온저장에서는 2.6~2.9℃ 이었다. 습도는 상온저장에서 거창읍 ‘썸머킹’은 62~64%, 고제면 ‘썸머킹’은 60~65%이었으며, 저온저장은 58~59% 이었다.