

표 28. 아리수 수확 전 칼슘⁵⁾ 엽면 살포에 따른 저온 저장 중 과일 품질 변화('15)

저장일수	처리내용	적색도 (Hunter a값)	당 도 (° Bx)	산 도 (%)	경 도 (kg/Ø11mm)	에틸렌발생량 (ul/kg/h)
0	처리	20.5	13.9	0.49	6.2	-
	무처리	19.8	15.1	0.45	6.4	-
15	처리	19.4	15.6	0.36	6.6	1.12
	무처리	21.2	14.4	0.44	6.5	1.94
30	처리	14.8	15.2	0.42	6.1	0.06
	무처리	13.0	14.4	0.45	6.0	0.04
45	처리	16.0	15.4	0.39	5.5	0.13
	무처리	14.4	13.9	0.42	5.5	0.09

아리수 품종의 수확 전 칼슘 엽면 살포가 저온 저장 시 과일 품질 변화에 미치는 영향은 표 28과 같다. 저장 일수별 과일 특성은 저장 일수 별로 일정한 경향치를 발견할 수 없었다.

표 29. 소비자의 사과 구매 시 우선 요인('15)

구 분	신선도	당도	과즙	모양과 색깔	가격	크기	씹는 맛	품질 인증	원산지	브랜드	기타
비 율	15.3	19.5	10.1	11.4	9.0	6.6	12.5	7.8	6.4	1.5	0.3

소비자의 사과 구매 시 우선 고려 요인 11가지 중 당도가 가장 높았고 신선도, 씹히는 맛, 모양과 색깔 순이었다.

표 30. 사과 신품종 황옥의 기존 사과(후지 조숙계)와의 선호도('15)

5) 칼슘 성분 17%의 시판 제품