표 2-2. '홍로' 사과의 규격에 따른 수확시 과실 품질(2015).

과실크기 (g)	과중 (g)	경도 (N∕φ1lmm)	가용성 고형물 함량 (°Brix)	산 함량 (%)	내생에틸렌 발생량 (μL·L ⁻¹)	왁스 (0-5)	적색도 (a*)
200이하	199.1 d ^z	64.7 a	15.5 a	0.19 a	1.8 a	0.0 a	27.2 a
$201 \sim 240$	227.1 c	64.0 a	15.5 a	0.21 a	1.6 a	0.0 a	25.4 a
$241 \sim 270$	260.6 b	60.1 a	15.1 a	0.20 a	2.2 a	0.0 a	25.5 a
271~300	287.3 a	61.1 a	15.7 a	0.21 a	3.0 a	0.0 a	28.4 a

²던컨다중검정, p = 0.05.

표 2-3. '홍로' 사과의 규격에 따른 수확시 과실 품질(2016).

과실크기 (g)	과중 (g)	경도 (N/φ11mm)	가용성 고형물 함량 (°Brix)	산 함량 (%)	내생에틸렌 발생량 (μL·L ⁻¹)	왁스 (0-5)	적색도 (a*)
240~270	252.0	60.8	12.9	0.15	1.1	0.0	27.1
$271 \sim 300$	283.0	60.2	12.6	0.16	1.0	0.0	28.0
유의수준	***	ns	ns	ns	ns	ns	ns

 $[\]overline{NS,***}$ Non-significant or significant at p < 0.001, respectively.

'홍로'사과의 에틸렌 제어제 처리에 따른 수확시 과실품질 특성을 보면(표 2-4, 2-5), 2014~15년 과중, 과형지수, 경도, 종자수, 적색도, 가용성 고형물 함량, 산 함량, 내생에틸렌 발생량 및 왁스 등 모든 처리구에서 처리간 차이를 보이지 않았다. 따라서 수확시 에틸렌 제어제 처리가 과실품질에 미치는 영향은 없는 것으로 판단된다.

표 2-4. '홍로' 사과의 에틸렌 제어제 처리에 따른 수확시 과실 품질(2014).

처리 ^z	과중 (g)	과형지수 (L/D)	경도 (N∕φ1lmm)	종자수 (개/과)	적색도 (a*)	가용성 고형물 함량	산 함량	내생에틸렌 발생량
	(g)	(L/D)	чψ шши	(/ /= /	(a·)	(°Brix)	(%)	$(\mu L \cdot L^{-1})$
무처리	243	0.93	70.5	7.6	26.1	13.7	0.26	0.10
하비스타	244	0.94	78.0	7.3	25.1	13.1	0.32	0.08
유의수준	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

²하비스타: 수체살포용 1-MCP

표 2-5. '홍로' 사과의 에틸렌 제어제 처리에 따른 수확시 과실 품질(2015).

처리 ^z	과중 (g)	경도 (N∕φ11mm)	가용성 고형물 함량 (°Brix)	산 함량 (%)	내생에틸렌 발생량 (uL·L⁻¹)	왁스 (0-5)	적색도 (a*)
무처리	281.5	60.8	15.1	0.23	1.7	0.0	28.0
하비스타	304.7	61.0	14.6	0.24	1.7	0.0	27.9
유의수준	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns

²하비스타: 수체살포용 1-MCP.

 $^{{}^{\}rm NS}Non significant$

nsNon-Significant