

그림 62에서 ‘후지’의 적색도(a)는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 변화가 적었다. 황색도(b)는 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 증가하였으며, 상온저장이 저온저장에 비하여 저장 중에 황색도(b)가 높았다. 생산지별로는 거창읍 ‘후지’가 고제면 ‘후지’에 비하여 저장 중에 황색도가 높았다.

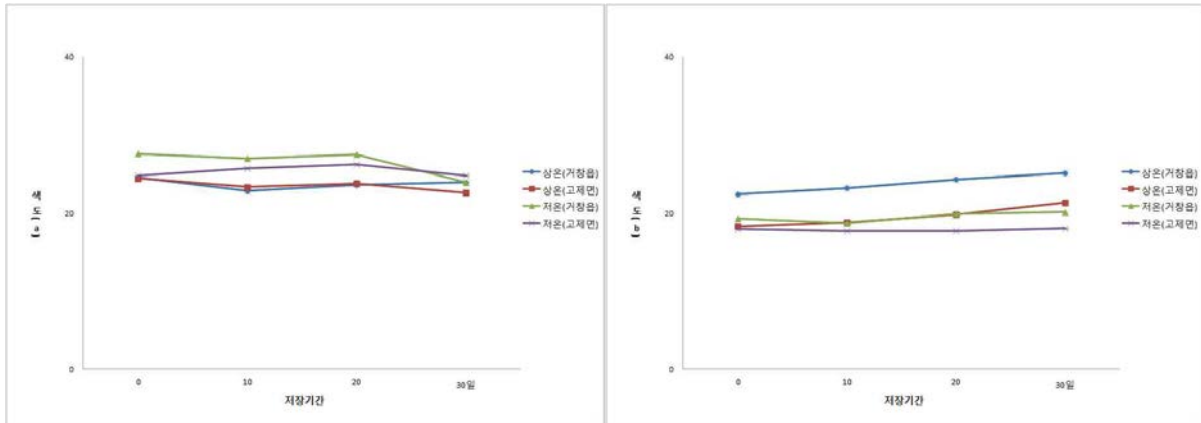


그림 62. ‘후지’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 적색도(a) 및 황색도(b) 변화

‘후지’의 상온저장 기간 부패과율은 거창읍 ‘후지’는 저장 후 30일에 20% 이었으나, 고제면 ‘후지’는 부패과 발생이 없었다.



거창읍 ‘후지’



고제면 ‘후지’

5그림 63. ‘후지’ 상온 및 저온저장 30일 후 과실 모양

#### □ 결과 요약

○ ‘썸머킹’ 등 9품종의 만개기는 거창읍 정장리에서 고제면 봉계리에 비하여 4~8일 정도 빨라졌다.

○ 시험품종의 숙기는 거창읍 정장리에서 고제면 봉계리에 비하여 ‘썸머킹’은 13일, ‘아리수’, ‘그린볼’, ‘홍소’는 16~20일, ‘황옥’, ‘피크닉’은 8일 정도 각각 빨라졌다.

○ ‘썸머킹’ 등 시험품종들의 적색도(a)는 고제면 봉계리가 거창읍 정장리에 비하여 높았다.