

그림 16. ‘쓰가루’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 온도 및 습도 변화

그림 17에서 ‘쓰가루’의 감모율은 상온 및 저온저장 후에 생산지별 차이 없이 증가하여, 상온저장 후 30일은 5.5~6.3%, 저온저장 후 30일에는 1.3% 이었고, 저온저장이 상온저장에 비하여 감모율이 적었다. ‘쓰가루’의 경도는 상온 및 저온저장 후 30일까지 감소하였고, 상온저장에 비하여 저온저장에서 저장 중에 경도가 높았다.

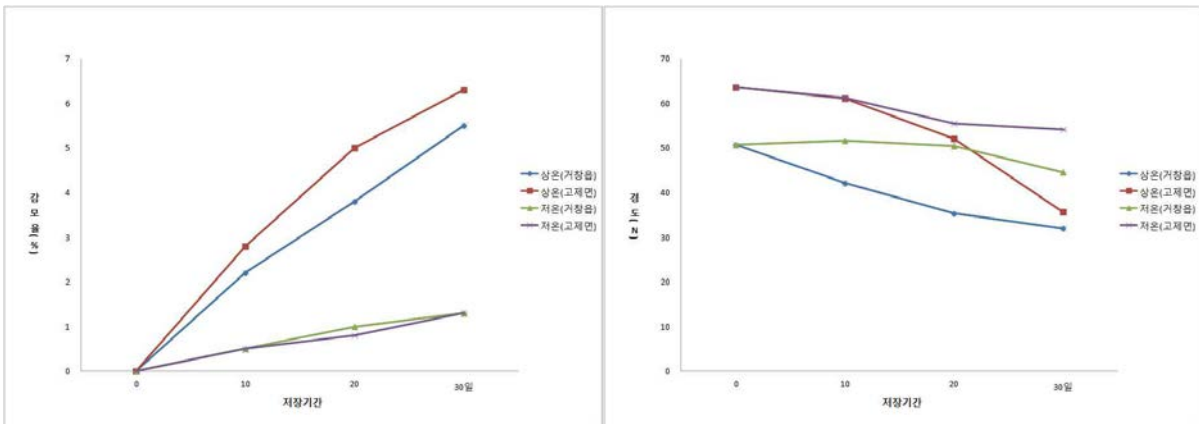


그림 17. ‘쓰가루’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 감모율 및 경도 변화

그림 18에서 ‘쓰가루’의 당도는 상온 및 저온저장 후 30일 까지 증가하였고, 저온저장은 상온저장에 비하여 당도가 높게 유지되었다. ‘쓰가루’는 산 함량이 생산지와는 차이 없이 상온저장 후 30일까지 감소하였으며, 저온저장은 상온저장에 비하여 산 함량이 많았다.