

장 후 30일은 6.0~7.3%, 저온저장 후 30일에는 1.2~1.3%이었으며, 저온저장이 상온저장에 비하여 저장 중에 감모율이 적었다.

‘홍로’의 저장 후 30일까지 경도는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장에서 저장기간이 길수록 감소하였으며, 저온저장이 상온저장에 비하여 저장 중에 경도가 높았다.

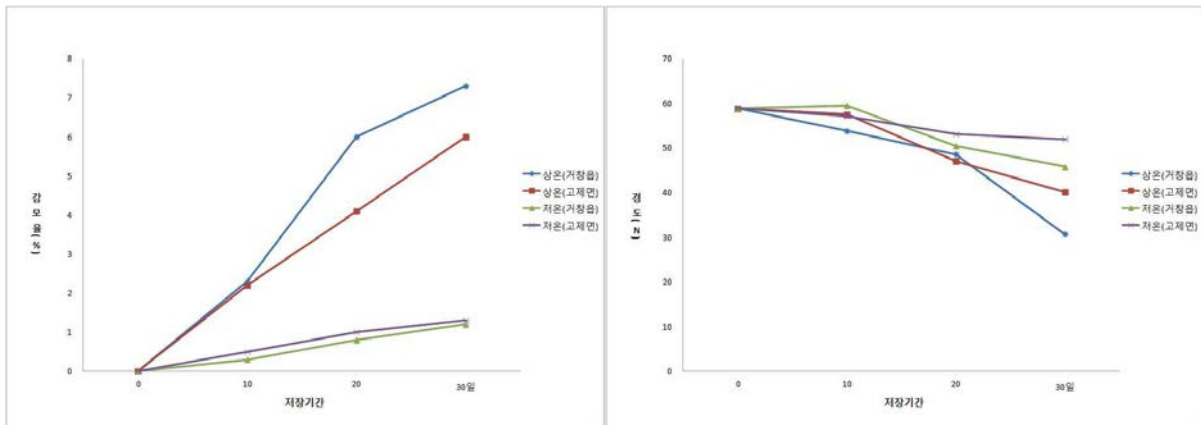


그림 29. ‘홍로’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 감모율 및 경도 변화

그림 30에서 ‘홍로’의 당도는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 변화가 적었다. 홍윤표 등(2003)은 ‘홍로’, ‘쓰가루’, ‘후지’ 사과는 저장조건에 따라 유기산이 현저히 감소한다고 하였으며, 그림 27에서 ‘홍로’의 산 함량도 생산지와 차이 없이 저장 기간이 길수록 감소하여 상온저장 후 30일에는 0.14~0.16%, 저온저장 후 30일에는 0.13~0.15% 이었다.

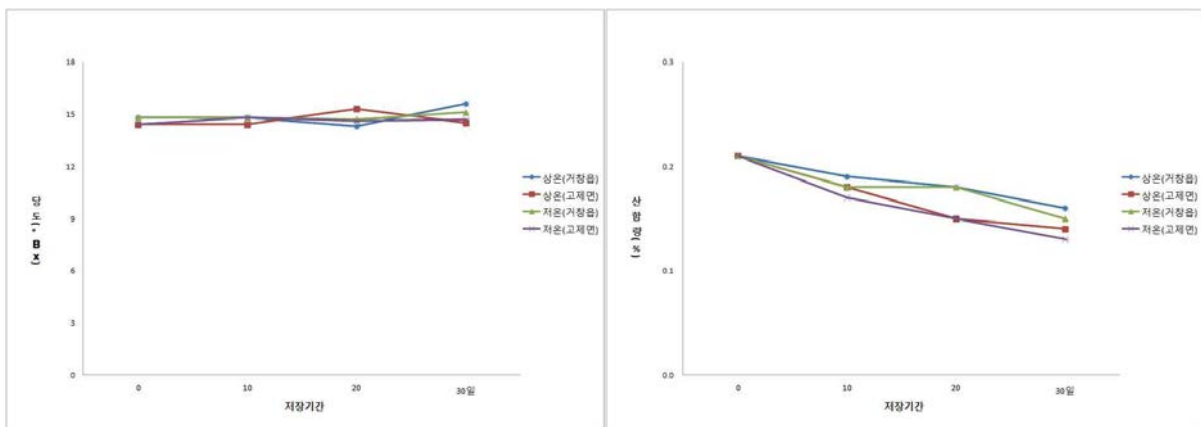


그림 30. ‘홍로’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 당도 및 산 함량 변화

그림 31에서 ‘홍로’의 당산비 및 명도(L)는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 증가하였다.