

표 11은 품종별 병충해 및 생리장해 발생정도를 나타낸 것으로 갈색무늬병은 그린볼과 피크닉에서 일부 발생하였으며 점무늬낙엽병과 탄저병은 발생이 없었고, 겹무늬썩음병은 썸머킹과 피크닉에서 일부 발생하였으며 열과는 썸머킹과 아리수에서 일부 발생하였고 피크닉에서는 발생이 다소 많았으며 동녹은 아리수와 그린볼, 피크닉에서 발생하였다.

표 11. 품종별 병충해 및 생리장해 발생정도<sup>19)</sup>

품종	갈색 무늬병	점무늬 낙엽병	탄저병	겹무늬 썩음병	그을음병	열과	동녹
썸머킹	-	-	-	+	-	+	-
아리수	-	-	-	-	-	+	+
그린볼	+	-	-	-	-	-	+
피크닉	+	-	-	+	-	++	+

갈색무늬병은 그린볼과 피크닉에서 일부 발생하였으며 점무늬낙엽병과 탄저병은 발생이 없었고, 겹무늬썩음병은 썸머킹과 피크닉에서 일부 발생하였으며 열과는 썸머킹과 아리수에서 일부 발생하였고 피크닉에서는 발생이 다소 많았으며 동녹은 아리수와 그린볼, 피크닉에서 발생하였다.

#### 다. 시험품종별 저장방법에 따른 과실품질

국내육성 신품종의 저장방법에 따른 과실품질을 비교하기 위하여 품종별 저장방법 및 기간에 따른 경도변화를 조사하였다. 상온저장은 수확 후 상온에서 저장하면서 5일 간격으로 경도를 조사하였으며 저온저장은 4℃의 저온저장고에 보관하면서 품질을 조사하였고, 1-MCP는 수확 후 1ppm의 농도로 16시간 밀봉 처리한 후 환기하고 저온저장하면서 품질을 조사하였다.

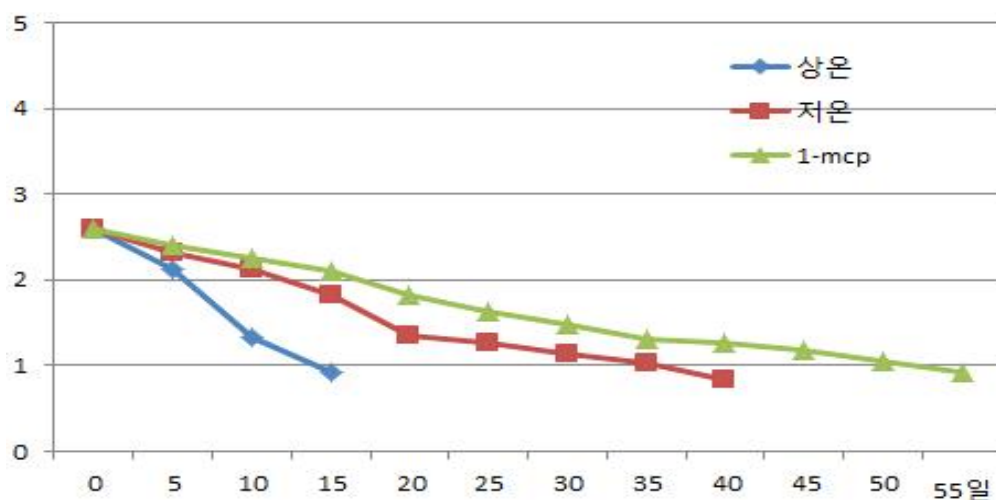


그림 2. 썸머킹의 저장방법 및 기간에 따른 경도 변화

19) 발생정도 : - 발생없음, + 소, ++ 중 +++ 다발생