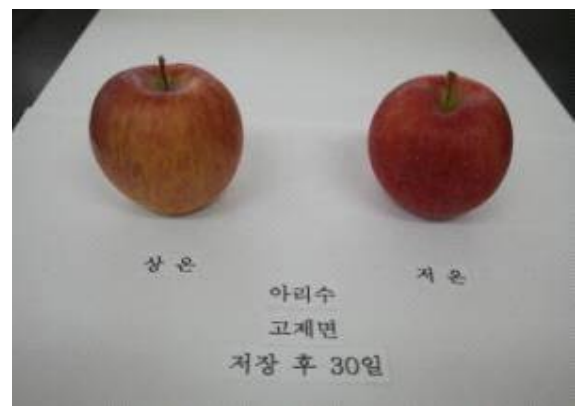


그림 26. ‘아리수’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 적색도(a) 및 황색도(b) 변화



거창읍 ‘아리수’

고제면 ‘아리수’

그림 27. ‘아리수’ 상온 및 저온저장 30일 후 과실 모양

라. ‘홍로’ 품종의 저장성

그림 28에서 ‘홍로’의 저장 중 온도는 상온저장은 21.3~22.0℃, 저온저장은 2.6~2.8℃ 이었다. 습도는 상온저장은 50~60%, 저온저장은 58~62%이었다.

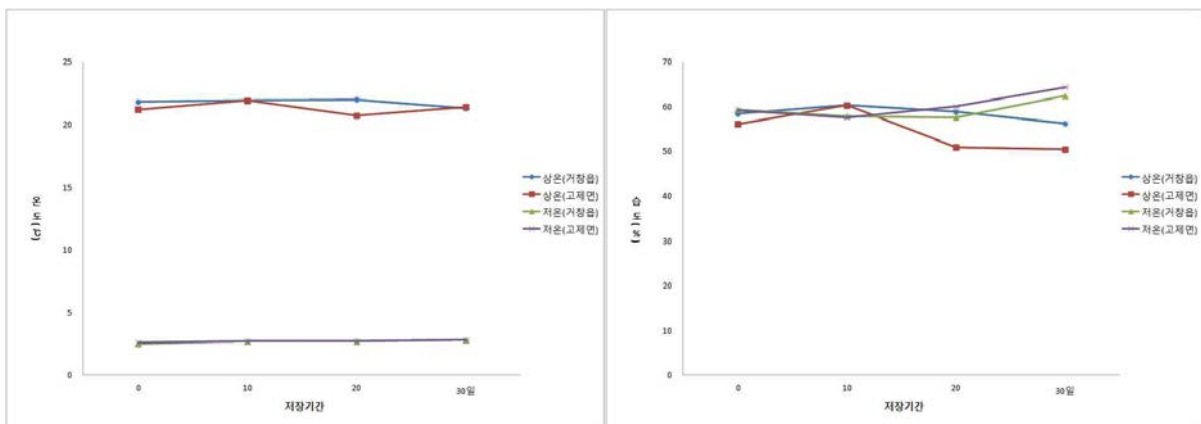


그림 28. ‘홍로’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 온도 및 습도 변화

그림 29에서 ‘홍로’의 감모율은 생산지와 차이 없이 저장 기간이 길수록 증가하여 상온저