

그림 18. ‘쓰가루’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 당도 및 산 함량 변화

그림 19에서 ‘쓰가루’의 당산비는 상온 및 저온저장 후 30일까지 증가하였으며, 저온저장이 상온저장에 비하여 저장 중에 당산비가 낮았다. 생산지별로는 거창읍 ‘쓰가루’가 고제면 ‘쓰가루’에 비하여 저장 중에 당산비가 높았다. 명도(L)는 상온저장 후 30일까지 증가하였으나 저온저장에서는 변화가 적었으며, 상온저장이 저온저장에 비하여 저장 중에 명도(L)가 높게 유지되었다. 생산지별로는 거창읍 ‘쓰가루’가 고제면 ‘쓰가루’에 비하여 저장 중에 명도(L)가 높았다.

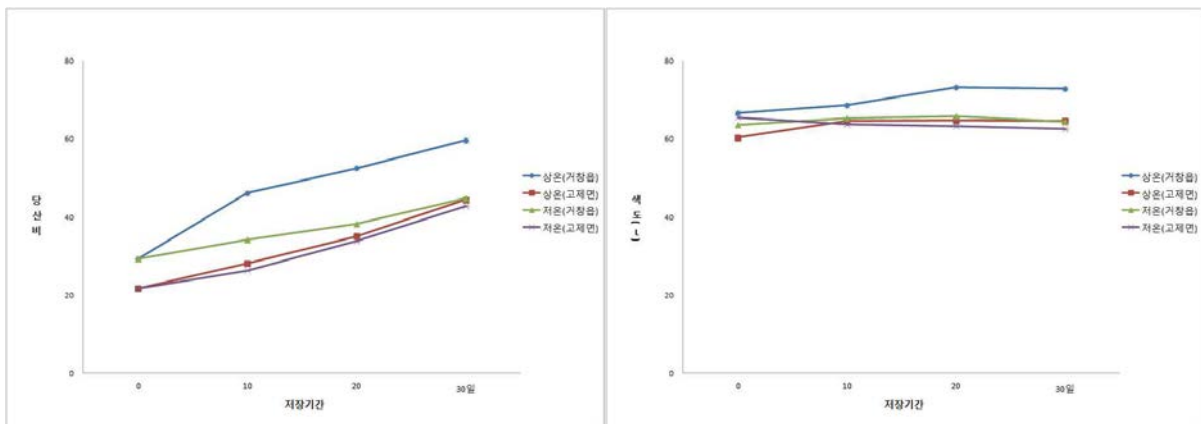


그림 19. ‘쓰가루’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 당산비 및 명도(L) 변화

그림 20에서 ‘쓰가루’의 적색도(a)는 상온저장 후 30일까지 증가하였으나 저온저장에서는 변화가 적었으며, 상온저장이 저온저장에 비하여 저장 중에 적색도(a)가 높았다. 황색도(b)는 상온 및 저온저장 후 30일까지 다소 증가하였다.