

그림 10. ‘썸머킹’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 온도 및 습도 변화

그림 11에서 ‘썸머킹’의 감모율은 생산지와 상관없이 저장기간이 길수록 증가하여 상온저장 후 30일에 6.2~9.0%, 저온저장 후 30일에 0.8~0.9% 이었으며 상온저장에 비하여 저온저장이 저장 중에 감모율이 적었다. ‘썸머킹’의 저장 후 경도는 상온저장에서는 감소하였으나 저온저장에서는 높은 경도를 유지하였다. 생산지별로는 고제면 ‘썸머킹’이 거창읍 ‘썸머킹’에 비하여 저장 중에 경도가 높았다.

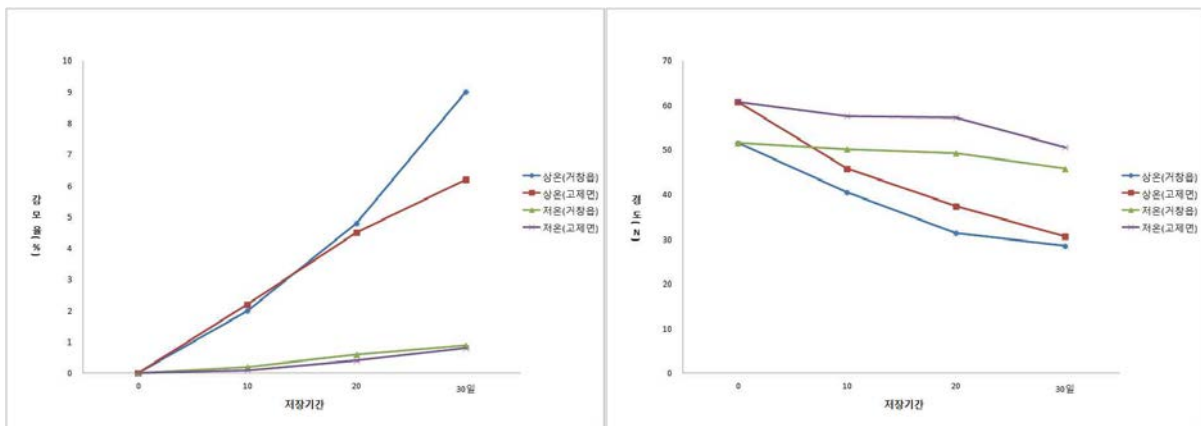


그림 11. ‘썸머킹’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 감모율 및 경도 변화

그림 12에서 ‘썸머킹’의 당도는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장 후 30일까지 증가하였다. ‘썸머킹’ 품종의 산 함량은 생산지별 차이는 없었으나 상온저장 후 30일까지 감소하였으며, 저온저장은 상온저장에 비하여 산 함량이 높게 유지되었다.