

표 9. 품종별 저장성 비교

품종명	저장방법	저장 기간 (일)	당도 (°Brix)	산도 (%)	경도 (N/11mmØ)
썸머킹	상온	0	12.6	0.39	65.5
		5	14.0	0.20	65.0
		10	13.9	0.13	59.1
		15	13.6	0.10	53.0
	저온	0	12.6	0.39	65.5
		10	12.8	0.33	63.0
		20	13.2	0.23	60.8
		30	13.5	0.19	61.2
그린볼	상온	0	13.7	0.16	68.5
		7	14.4	0.12	65.5
		14	14.4	0.05	68.1
		21	14.3	0.06	62.2
	저온	0	13.7	0.16	68.5
		15	13.6	0.05	66.9
		30	15.2	0.04	70.0
		45	13.7	0.03	60.5
아리수	상온	0	15.2	0.27	95.9
		7	14.3	0.15	81.4
		14	14.0	0.10	79.8
		21	14.3	0.08	77.7
	저온	0	15.2	0.27	95.9
		15	13.4	0.13	83.2
		30	14.3	0.10	75.5
		45	14.7	0.05	77.1

저장 기간 동안 ‘썸머킹’, ‘그린볼’, ‘아리수’ 품종의 당도는 증가하고 산도와 경도는 감소하는 경향을 보였다. ‘썸머킹’은 상온 10일, 저온 30일부터 산도가 감소하는 경향이었고 ‘그린볼’은 상온 21일, 저온 45일부터 경도가 감소하였다(표 9).