



그림 20. ‘쓰가루’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 적색도(a) 및 황색도(b) 변화

‘쓰가루’의 상온저장 기간 부패과율은 거창읍 정장리 ‘쓰가루’는 저장 후 20일에 20%, 고제면 봉계리 ‘쓰가루’는 저장 후 30일에 10% 이었으며 거창읍 정장리 ‘쓰가루’에서 부패과 발생이 많았다.



그림 21. ‘쓰가루’ 상온 및 저온저장 30일 후 과실 모양

다. ‘아리수’ 품종의 저장성

그림 22에서 ‘아리수’ 저장 중 온도는 상온저장은 21.6~23.4℃, 저온저장은 2.5~2.8℃ 이었다. 습도는 상온저장은 52~64%, 저온저장은 58~63% 이었다.