



거창읍 '홍로'

부패과

고제면 '홍로'

그림 33. '홍로' 상온 및 저온저장 30일 후 과실 모양

마. '그린볼' 품종의 저장성

그림 34에서 '그린볼'의 저장 중 온도는 상온저장은 20.9~22.5℃, 저온저장은 2.5~2.8℃ 이었다. 습도는 상온저장은 46~62%, 저온저장은 57~66% 이었다.

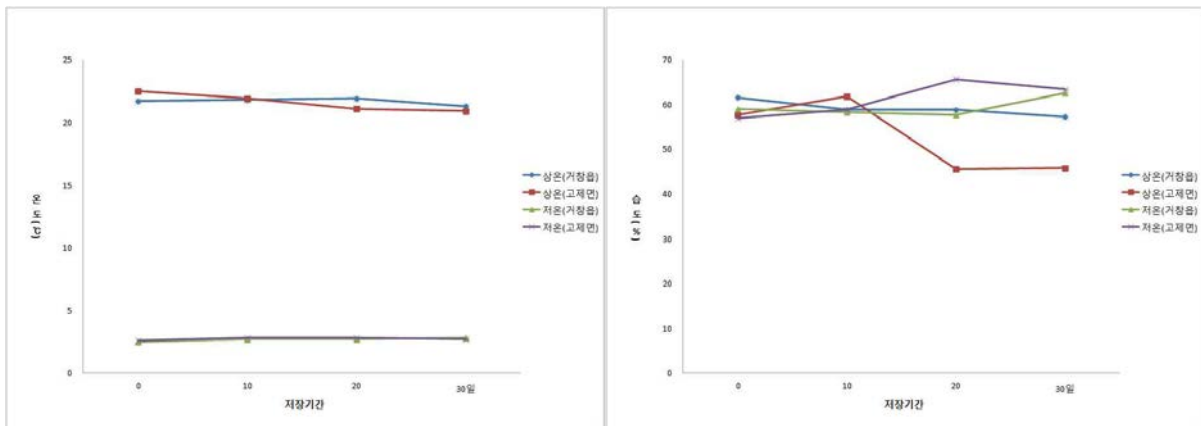


그림 34. '그린볼' 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 온도 및 습도 변화

그림 35에서 '그린볼'의 감모율은 저장기간이 길수록 증가하여 상온저장 후 30일에 6.6~7.7%, 저온저장 후 30일에는 0.9~1.3%이었으며, 저온저장이 상온저장에 비하여 저장 중에 감모율이 적었다. 경도는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 감소하였으며, 저온저장은 상온저장에 비하여 저장 중에 경도가 높았다.