

그림 24. ‘아리수’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 당도 및 산함량 변화

그림 25에서 ‘아리수’의 당산비는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장에서 저장 후 30일까지 증가하였으며 상온저장이 저온저장에 비하여 저장 중에 당산비가 높았다. 명도(L)는 상온저장은 저장 후 30일까지 다소 증가하였고, 저온저장은 저장 후 30일까지 변화가 적었으며, 생산지와 차이 없이 상온저장이 저온저장에 비해 저장 중에 명도(L)가 높았다.

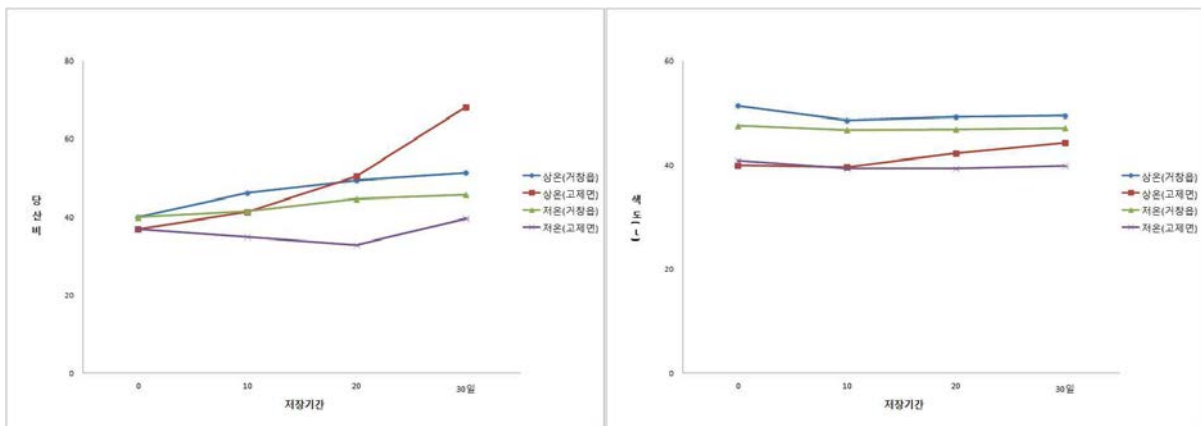


그림 25. ‘아리수’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 당산비 및 명도(L) 변화

그림 26에서 ‘아리수’의 적색도(a)는 생산지와 차이 없이 상온저장 후 30일까지 감소하였으며, 저온저장은 저장 후 30일까지 변화가 적었다. 적색도(a)는 저온저장이 상온저장에 비하여 저장 중에 높았다. 황색도(b)는 생산지와 차이 없이 상온 및 저온저장 후 30일까지 증가하였고 상온저장이 저온저장에 비하여 저장 중에 황색도(b)가 높았다.