

표 2-22. ‘감홍’ 사과의 규격 및 에틸렌 제어제 처리에 따른 저장 중 경도의 변화(2016).

과실크기(g) 처리 ^z		경도 (N/φ 11mm)				
		저장기간 (저온저장일수+상온유통일수)				
		0	45	45+7	90	90+7
300~340	무처리	48.2	40.2 ab ^y	41.7 b	34.6 b	33.3 bc
	스마트프레쉬		45.8 a	50.1 a	44.7 a	47.6 a
341~380	무처리	46.6	38.6 b	37.9 b	29.6 b	27.1 c
	스마트프레쉬		40.3 ab	51.6 a	41.0 a	40.8 ab

^z스마트프레쉬: 훈증처리용 1-MCP

다. 국내 육성 ‘홍로’, ‘감홍’ 사과의 저장 중 산 함량의 변화

저장기간동안 ‘홍로’ 사과의 규격 및 PE필름 처리에 따른 산 함량의 변화를 보면(표 2-23, 2-24, 2-25), 2014년 수확시 0.24~0.26%이던 산 함량이 저장기간이 경과함에 따라 서서히 감소하는 것을 확인할 수 있었다. 특히 271-300g 처리구를 보면 80일에 0.13~0.14%로 수확시와 비교하여 산 함량이 급격히 감소되었다. 그러나 200g이하 처리구의 경우 저장 80일 후 0.15~0.22%로 271-300g 처리구에 비해 다소 유지되는 것을 확인할 수 있었다. 2015년도는 수확시 0.19~0.21%이던 산 함량이 저장기간이 경과함에 따라 서서히 감소하여 저장 80일 후 0.11~0.16%까지 감소한 것을 확인할 수 있었으며, 저온저장 80일후 상온에서 7일간 모의유통한 경우 0.12~0.15%로 감소한 것을 확인할 수 있었다. 하지만 ‘홍로’ 사과의 규격 및 PE필름 처리에 따른 처리간 차이는 일관된 경향을 나타내지 않았다. 2016년 역시 수확시 0.15~0.16%이던 산 함량이 저장기간이 경과함에 따라 서서히 감소하여 저장 120일 후 0.08~0.14%까지 감소한 것을 확인할 수 있었으며, ‘홍로’ 사과의 규격 및 PE필름처리에 따른 처리간 차이는 일관된 경향을 나타내지 않았다.