



그림 14. ‘썸머킹’ 품종의 저장방법 및 저장기간에 따른 적색도(a) 및 황색도(b) 변화

‘썸머킹’의 상온저장 기간 부패과율은 거창읍 ‘썸머킹’은 저장 후 20일에 10%, 저장 후 25일에는 20% 이었으나, 고제면 ‘썸머킹’은 저장 후 30일간 부패과 발생이 없었다.



‘썸머킹’ 부패과



‘썸머킹’ 상온 및 저온저장 비교

그림 15. ‘썸머킹’ 상온 및 저온저장 30일 후 과실 모양

나. ‘쓰가루’ 품종의 저장성

그림 16에서 ‘쓰가루’의 저장 중 온도는 상온저장은 23.5~25.6℃, 저온저장은 2.4~2.9℃ 이었다. 습도는 상온저장에서 거창읍 ‘쓰가루’는 59~64%, 고제면 ‘쓰가루’는 52~58%이었으며, 저온저장은 58~61%이었다.