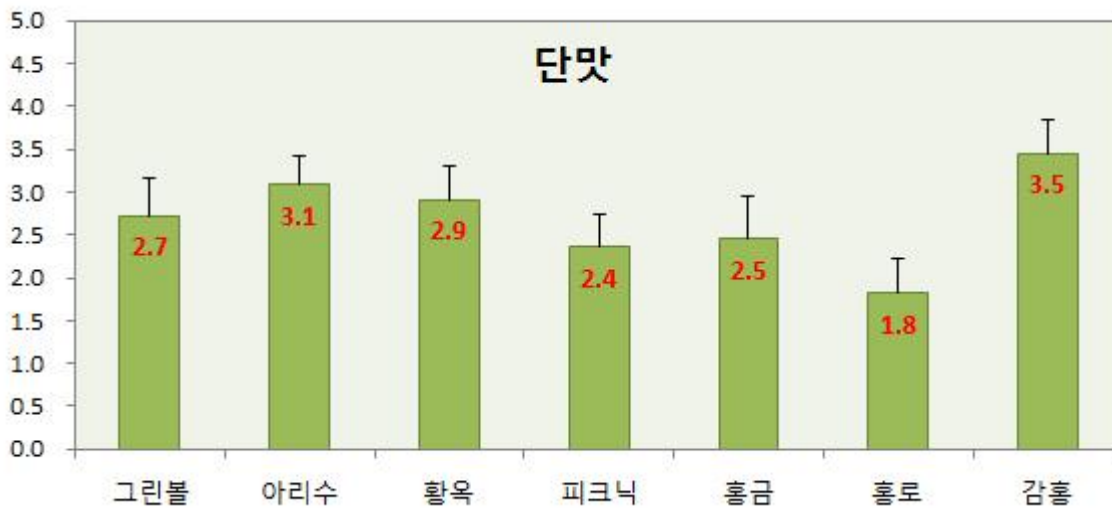
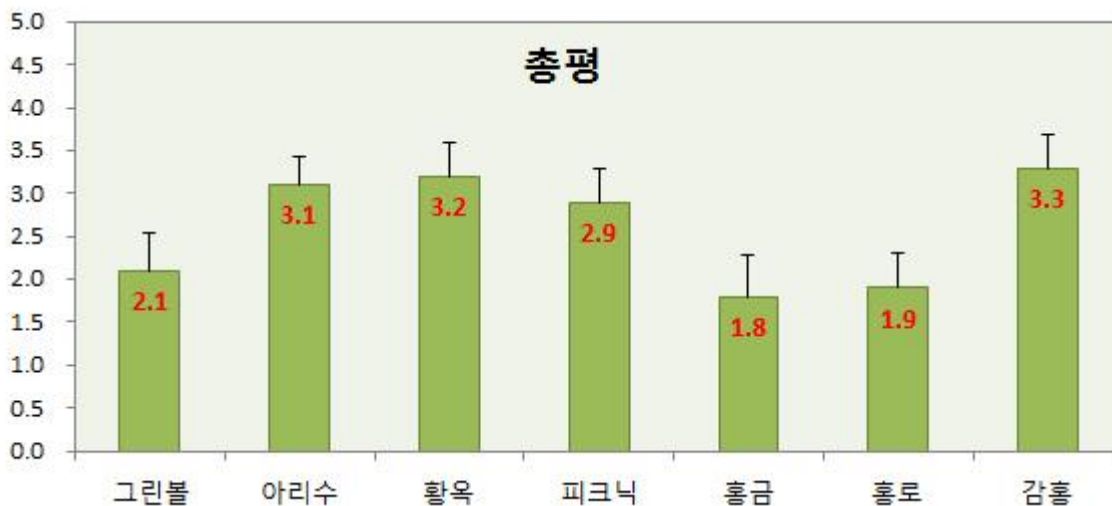


표 15. 국내 육성 품종의 저온저장 +상온 7일 후 과일의 단맛 관능평가('16)



저온저장 후 상온 보관 과일의 단맛은 ‘감홍’이 가장 우수하여 저장기간이 길수록, 수확 시 당도가 낮을수록 저온저장 후 단맛이 낮음을 알 수 있었다.

표 16. 국내 육성 품종의 저온저장 +상온 7일 후 과일의 전체 관능평가('16)



이상을 결과를 종합한 평가는 저온저장기간이 짧고 당도가 높은 ‘감홍’이 가장 우수하였고, ‘황옥’, ‘아리수’, ‘피크닉’ 순이었다. 이 세 품종들은 저온 저장 후 유통을 하여도 품질 유지가 잘 되는 것을 알 수 있었다. 그러나, 8월 하순에 수확한 ‘그린볼’, 극대과인 ‘홍금’, 수확 시 산도가 낮은 ‘홍로’는 저온 저장 후 식미가 좋지 않음을 알 수 있어 이 품종들은 수확 후 즉시 유통, 소비되는 것이 좋다고 생각되었다.