

그림 2는 썸머킹의 저장방법에 따른 경도변화를 나타낸 것으로 상온저장 시에는 10일 이내 저장 시 품질이 유지되었고 저온저장에서는 30일내외가 적당하였으며 1-mcp 저장에서는 45일 내외에서 품질유지가 가능하였다.

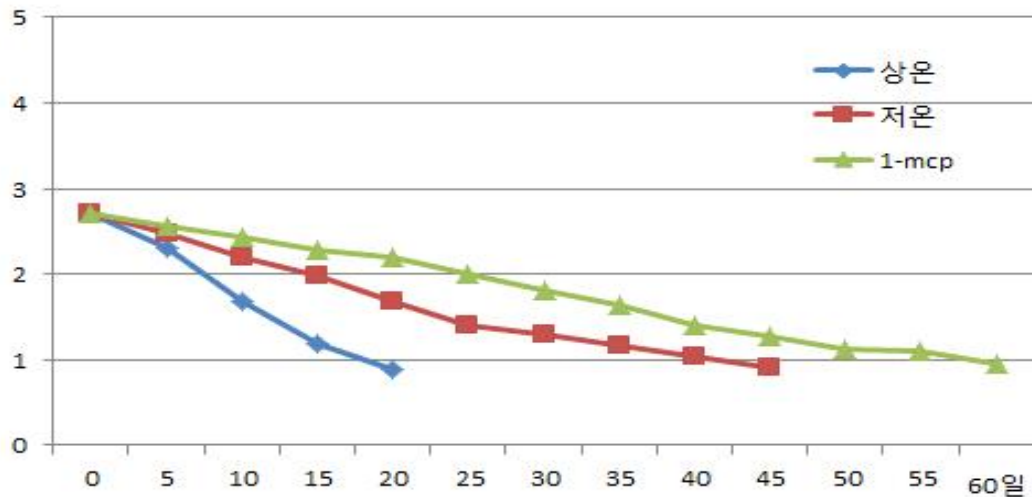


그림 3. 아리수의 저장방법 및 기간에 따른 경도 변화

그림 3은 아리수의 저장방법 및 기간에 따른 경도 변화를 나타낸 것으로 상온저장 시에는 15일까지는 품질유지가 가능하였으며 저온저장에서는 40일, 1-mcp에서는 55일 정도까지 품질유지가 가능하였다.

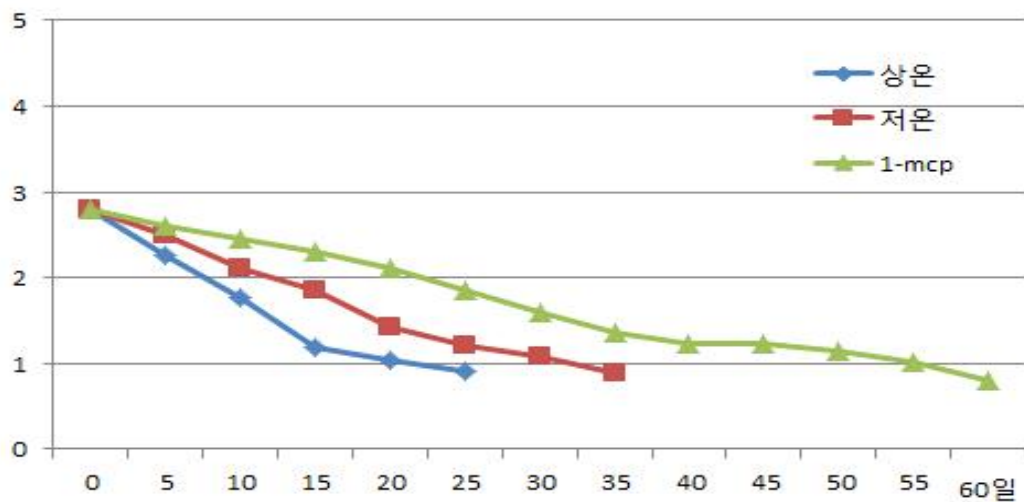


그림 4. 그린볼의 저장방법 및 기간에 따른 경도 변화

그림 4은 청색 과피의 그린볼의 저장방법 및 기간에 따른 경도변화를 나타낸 것으로 상온저장 시에는 15일 내외에서 품질유지가 가능하였으며 저온저장은 30일정도가 식미감이 좋았으며 1-mcp저장에서는 55일내외가 적당하였다. 또한 저장기간이 길어질수록 과피 색상이 황색화 되어가는 현상이 나타났다.