

| 재배지역 | 수관하부관리 형태 | 20℃ 이상 | 25℃ 이상 | 30℃ 이상 | 35℃ 이상 | 40℃ 이상 |
|------|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 군위 A | 청경 | 18:00 | 13:21 | 10:30 | 6:06 | 1:33 |
| 군위 B | 청경 | 18:00 | 17:00 | 10:00 | 5:52 | 0 |
| | 초생 | 17:30 | 14:00 | 9:00 | 3:30 | 0 |
| 안동 | 청경 | 17:50 | 16:00 | 9:30 | 6:06 | 0 |
| | 초생 | 17:30 | 13:04 | 9:30 | 5:00 | 0 |
| 김천 | 청경 | 20:45 | 17:00 | 8:00 | 4:11 | 0 |

* 온도 기록일은 2016년 8월 26일로 군위 B에 설치된 기상청 기상관측자료의 최고 기온은 36.2℃였음.

아리수 품종 재배 농가의 수관하부 관리 방법에 따른 지상 60cm 높이의 주간부의 온도 유지 시간은 표 21과 같다. 고온 피해가 매우 심했던 군위 A농가의 30℃ 이상 유지 시간은 10시간 30분이며 35℃ 이상 유지 시간은 6시간 6분이며 40℃ 이상도 1시간 33분이었다. 이것은 고온 피해가 발생하지 않은 김천 농가의 30℃ 이상 유지 시간은 8시간, 35℃ 이상 유지 시간은 4시간 11분이며 40℃ 이상은 기록하기 않아 차이가 컸다. 같은 농가에서 청경재배한 곳과 초생재배한 곳의 온도 차이는 더 확연하게 차이가 난다. 군위 B농가의 청경재배한 곳의 주간부 온도가 30℃ 이상 유지 시간은 10시간이었지만, 초생재배한 곳의 주간부의 30℃ 이상 유지시간은 9시간으로 1시간 짧았으며, 35℃ 이상 유지 시간은 청경재배한 곳이 초생재배한 곳 보다 2시간 22분 더 길었다. 이는 안동 지역 아리수 재배 농가의 경우도 같은 경향으로 수관 하부 관리 형태에 따른 지상 60cm의 온도는 초생재배하는 것이 청경재배하는 것 보다 고온 유지 시간이 짧음을 알 수 있었다.

표 22. 피크닉 품종의 수확 시기별 과실 특성('16)

| 수확일 | 과 중 (g) | 과형지수 (L/D) | 적색도 (Hunter a값) | 당 도 (°Bx) | 산 도 (%) | 경 도 (kg/Ø11mm) | 환산수량 (ton/10a) |
|------|------------|---------------|--------------------|--------------|------------|-------------------|-------------------|
| 9.13 | 207 | 0.89 | 5.5 | 16.5 | 0.51 | 8.1 | 3.8 |
| 9.18 | 210 | 0.88 | 4.8 | 17.1 | 0.50 | 6.6 | 3.6 |
| 9.23 | 209 | 0.87 | 10.8 | 17.4 | 0.48 | 6.2 | 3.4 |

피크닉 품종의 수확 시기별 과신허성은 표 22와 같다. 적숙기인 9월 18일 보다 일주일 일찍 조사한 과일은 과중이 207g으로 다소 작고 당도가 낮고 산도가 다소 높으며 경도가 8.1kg/Ø11mm으로 매우 높았다. 적숙기보다 일주일 지연 수확한 과일의 과중은 적숙기의 과일에 비해 큰 차이가 없으나 적색도가 많이 높아짐을 알 수 있었다. 당도와 산도, 경도가 적숙기 과일과 비슷하여 지연 수확하는 것이 착색을 높일 수 있을 것으로 생각되나, 수확 기간 연장을 위해서는 경와부 열과 등의 생리 장애 발생 여부, 수확 과일의 저장성 검토가 필요하다고 생각된다.