

마늘의 상품성을 결정하는 구경은 3차 수확기에 가장 컸다. ‘화산’품종은 2차 수확기에 수량이 가장 많았을 뿐만 아니라 구경의 길이도 가장 길었다. 한산의 경우 3차 수확 수량이 가장 많았고 또한 구경도 컸다. 또한 마늘의 상품율과 연관되어있는 구경의 경우 홍산과 화산은 모든 처리에서 특상품 기준인 5cm 이상이 대부분을 차지하고, 한산의 경우 상품 기준인 4cm 이상의 빈도수가 높았다. 따라서 처리에 따른 수량 및 상품율의 차이는 크지 않으므로 수확기는 관행적으로 실시하여도 문제가 없을 것으로 보인다.

홍산은 관행 수확기보다 수확기가 빠를수록 조지방 함량비가 감소하는 모습을 보였으며, 잎 제거 길이가 길어질수록 조지방 함량비는 증가하였다. 또한 조단백의 경우 수확기별로는 2차 수확기인 6월 13일에 수확했을 경우 가장 함량이 높았고, 잎 제거 길이가 길어질수록 함량이 높아졌다.

황화합물류의 함량분석에서는 시험구간 함량차이가 크게 나타나지 않았으나 6월 9일에 수확한 홍산은 모든 황화합물류 함량이 낮게 나타났다. 알린 함량은 한지에서 재배한 홍산에서 최솟값을 보였고 알리신은 난지에서 재배한 홍산에서 함량이 높았다. 1차 수확기인 6월 13일에 수확한 홍산의 경우 알린, 알리신의 함량 모두 낮은 경향을 보였으며 수확기가 늦어질수록 상승하는 모습을 보였다. 또한 잎 제거 길이가 길수록 알린과 알리신의 함량이 증가하였다.

총페놀과 플라보노이드류 함량의 경우 가장 늦은 수확기인 6월 22일에 가장 높았다. 총페놀 함량은 2차 수확기에 다소 낮아지긴 하였으나 전체적으로 수확기가 늦어질수록 상승하는 추세를 보였고 플라보노이드류는 수확기가 늦어질수록 함량이 상승하는 경향을 보였다.