

사과의 종합적인 新鮮度 측정법 개발

이경희, 조래광
경북대학교 농화학과

현재 사과의 신선도는 육안판정과 경도등의 물리적인 요소를 측정하여 판정하고 있는데 이러한 방법은 객관적이며 종합적인 측정이 어려운 실정이다.

본 연구에서는 저장방법별, 저장시기별로 사과의 경도, 수분함량, 당도, 산도를 생체상태로 동시에 측정 가능한지와, 동일사과를 측정시료로 사용하여 저장기간中 연속적으로 품질의 변화를 측정할수 있는지에 대해서도 조사하였다.

그 결과 저장조건별, 저장시기별로 경도, 수분함량, 당도, 산도등을 비파괴적으로 일부이내에 동시 측정하여 얻어낸 분석데이터를 종합적으로 표현할수 있는 방법을 고안하였는데 나타난 유형을 판별하므로써 수확한 사과를 저장用, 가공用, 생식用등으로 용도를 구분하거나, 유통과정중의 선도판정 또는 등급책정등이 객관적 근거 아래 실현 가능할 것으로 판단되었다.