

67. 제주산 만감류 청견의 저온저장

고정삼, 양영택*
제주대학교 농화학과

제주산 잠감류인 청견의 물리 화학적 특성과 저온저장 조건을 검토하였다. 감귤이 커질수록 경도, 과육율, 가용성 고형물 및 산함량이 비례적으로 감소하였으며, 과즙 중의 당은 sucrose가 65.12%로 가장 많이 함유하고 있었으며, 그 외로 fructose와 glucose가 비슷하게 함유하고 있었다. 유기산에는 구연산이 57.4%로서 은주밀감에 비해서는 상대적으로 적었으며, 특히 lactic acid가 많은 것이 특징이었고, 그 외의 유기산으로는 malic acid, oxalic acid, fumaric acid 순으로 함유하고 있었다.

저장기간 중 중량감소는 5월 하순까지는 매우 완만하게 진행되어 약 6%에 이르렀으며, 부패과의 발생은 4월 중순까지는 거의 없었다. 8월 중순에 3℃ 저장의 경우 약 8%, 그리고 5℃ 저장의 경우 약 13%에 불과하여 9월까지도 비교적 신선한 상태에서 저장이 가능하였다. 중량감소에 있어서는 저장온도간에 차이가 별로 없었으나 부패과의 발생에 있어서는 5℃에 비하여 3℃의 경우가 적었다. 냉해로 인한 부패과의 발생이 거의 없어서 저장성이 좋았으며, 3℃, 상대습도 87%에서의 저장은 비교적 장기간 선도를 유지한 상태에서 저장이 가능하였다.