

68. 제주산 보통온주의 품질특성

고정삼, 양영택, 송은영*

제주대학교 농화학과

제주 지역에서 생산되는 보통온주의 품질에 따른 특성을 검토하기 위하여 선과장에서 수집한 시료와 시기별로 감귤나무에서 직접 수확한 시료를 분석하였다. 임온주와 미택온주 모두 11월 초순까지 감귤의 비대가 계속 일어났으며, 이후에도 당도는 계속하여 증가하였다. 감귤의 품질에 관여하는 가용성 고형물, 경도, 총당, pH, 착색도 등을 종합적으로 볼 때 감귤의 품질만을 고려한다면 보통온주의 경우 12월 초순 이후에 수확하는 것이 좋을 것으로 보였다. 보통온주의 경우 감귤 크기에 따라 과중과 겹질 두께는 각각 직선적인 상관관계를 가지고 있었으며, 가용성 고형물과 산함량은 상호간에 유의성을 인정하기 어려워 이에 따라 품종간 품질특성에는 큰 차이가 없는 것으로 보였다. 따라서 수확 시기의 생과용으로 외관에 의한 평가만으로 품질을 등급화 하는 일은 어려울 것으로 보였으며, 저장특성을 검토하여 품종 선택이 이루어져야 할 것으로 판단된다.