

P1-21

저장온도가 숙기를 달리한 살구의 선도유지에 미치는 영향

류정아*, 이숙희, 권오훈, 최성국
경북농업기술원

살구(B3-60, 하코트)를 성숙정도에 따라 3단계로 나누어 1, 5, 10°C, 상온에서 두면서 품질 변화를 조사하였다. 두 품종 모두 미숙과 상태인 1단계 과실을 수확하여 상온에 두면 시간이 경과함에 따라 황색이 증가하고 당도가 높아지고 산도가 낮아져 성숙과실과 비슷한 특성을 나타내었다. B3-60의 경우 1단계 과실은 수확 1주일, 2단계 과실은 5일, 3단계 과실은 1일후 최상의 관능을 보였다. 3단계 과실을 1°C에 저장시에는 과피색이 갈변하는 저온장해증상을 보였으며 10°C에는 저온장해없이 상온에 비해 5일정도, 5°C에서는 10일정도 저장기간을 늘릴수 있었다. 하코트에서는 1단계 과실이 수확후 10일, 2단계는 7일, 3단계 과실은 수확후 3일정도에 최상의 관능을 보였다. 하코트에서는 저온장해증상은 없었으며 10, 5°C 저장시는 2주일까지 1°C에 저장시는 6주까지 품질이 유지되었다.

P1-22

생육기간과 온도처리에 따른 한라봉감귤의 품질변화

이상협, 김종현, 정희찬, 고정삼
제주대학교 생명공학부

한라봉의 생육과정과 수확 후에 온도처리에 따른 품질변화를 검토하였다. 한라봉은 12월 초순까지 지속적으로 당도(°Brix)가 증가하였다. 한라봉 변이품종인 M16A에서는 10월 이후에 산 함량이 감소가 두드러져 1% 수준을 유지하였다. 그러나 한라봉에서는 산 함량의 감소가 지속적으로 일어나, 1월 중순 이후에도 산 함량이 높아 후숙처리가 필요함을 알 수 있었다. 과일의 경도는 11월까지 서서히 감소하여 1,000 g-force 수준을 유지하였다. 가용성고형물 함량은 $13.3 \pm 0.83^\circ\text{Brix}$, 산 함량은 $1.07 \pm 0.52\%$ 였다. 온도처리에 따른 가용성고형물 함량은 온도처리 후에 저장기간이 길어질수록 높아졌다. 온도처리로 산 함량이 서서히 감소하는 경향이였다. 그러나 산 함량이 높은 한라봉에서는 산 함량 감소가 늦어져 기호성이 낮아 저장기간을 연장하는 일이 필요하였다. 온도처리에 따른 경도는 처리온도와 처리시간에 상관없이 저장기간이 길어질수록 서서히 감소하는 경향을 보였다. 따라서 재배과정에서의 수분관리를 포함하여 수확 후에 35°C 이상으로 처리온도를 높이거나, 저장기간을 연장하면서 산 함량의 변화를 측정하여 출고하는 일이 필요할 것으로 판단된다.