

## C.A 저장을 위한 사과와 최적 수확시기 결정

정현식, 정신교, 정진호\*, 손태화, 최종욱

(경북대 식품공학과)

국내산 후지 사과의 CA저장을 위한 최적 수확시기와 저장조건 확립에 필요한 기초적 자료를 제공하기 위하여 사과를 9월 17일 부터 약 10일 간격으로 10월 27일까지 수확하여 품질특성을 조사하고, 10월 27일에 수확한 사과를 저장온도 2°C, 습도는 90-95%, 기체조성비는 산소농도 1%, 3%에 탄산가스 3%로 구분하여 약9개월 CA저장 실험을 한 결과는 다음과 같다.

수확적기는 과실의 비대, 호흡량상승시기, 과피색, 과실의 성분 및 Thiault Value의 결과에 의하면 후지사과의 장기저장용 수확기는 10월 27일 경으로 판정되었다.

환경기체조성이 후지사과의 저장품질에 미치는 영향은 1%O<sub>2</sub>+3%CO<sub>2</sub>에서의 저장이 3%O<sub>2</sub>+3%CO<sub>2</sub>에서의 저장보다 과육경도, 적정산도, 가용성고형물 및 과피색의 변화에 더 우수한 억제효과가 있었으나 중량감소의 억제에는 3%O<sub>2</sub>+3%CO<sub>2</sub>저장이 우수한 결과를 나타냈다.