

## 제주산 온주밀감의 특성과 관능평가

고정삼<sup>\*</sup>, 고정은, 양상호, 안성웅<sup>\*</sup>  
제주대학교 농화학과<sup>†</sup>, 공동실험실습관

제주지역에서 생산되는 대표적인 품종인 궁천조생과 흥진조생에 대한 품질에 관여하는 물리·화학적인 특성을 분석하였고 과일의 크기, 색깔, 생산지역에 따른 감귤의 맛 등에 대한 관능검사를 실시하였다. 수확기에 수확한 조생온주의 가용성고형물은 10.7, 11.0 엣으며 산함량은 1.04%, 비타민 C함량은 41.19-44.94mg/100g였다. 당은 젤반이 자당이었고, 포도당과 과당이 각각 1/4씩 함유하고 있었다. 과일 크기에 따라 과종, 껌질두께, 가용성고형물, pH, 산함량, 당산비는 각각 직선적인 상관관계를 가지고 있었으며, 경도와 과육율과의 유의성은 없었다. 관능검사 결과 중간정도 크기의 감귤을 선호하며, 껌질의 색깔은 진한 흥등색일수록 선호하고 있음을 알 수 있었다. 또한 같은 품종이라고 할지라도 재배적지에서 생산된 감귤일수록 선호도가 높아 직선적인 유의성을 보였으며, 과즙의 경우 당산비가 높을수록 성호하여 고품질 감귤생산을 위한 노력이 필요한 것으로 여겨졌다.