

## G 5. 사과와 비파과 품질측정에 있어서 정확도 향상을 위한 시도

권영길, 정경원, 손미령, 조래광

경북대학교 농화학과

사과의 품질 평가 기술로서 최근 첨단 비파과 측정법이 국내외의 선과장에서 활용되고 있다. 본 연구진은 생체 상태로 '후지' 사과의 품질을 근적외 분광법으로 당도, 산도, 경도, 색깔 등 외관 및 내부 품질 인자들을 측정하기 위한 연구를 수행하여 왔다.

현장 기술로 활용함에 있어서 어려운 점은 국내산 사과의 품질 폭이 너무 크고 모양, 착색 정도 또한 차이가 커서 이를 보정, 개선해야 할 필요성이 발견되었다.

본 연구에서는 기존 측정법의 종류와 시료 조건 등이 비파과 측정법 개발에 크게 영향을 주고 있음과 개선을 위한 시도 과정을 발표하고자 하는데 구체적으로는 갈변 효소 실활 처리, 적정 알카리용액의 농도, 착색 정도의 차이, 과피의 두께, 경도계의 종류 등이 사과의 당도, 산도, 색도, 경도, water core를 비파과 측정함에 있어 정확도에 어떠한 영향을 미치는가를 발표하고자 한다.