

[P-46]

저장고 형태에 따른 온주밀감의 저장 중 품질변화

김성학*, 임자훈, 고정삼

제주대학교 원예생명과학부, *제주도농업기술원

저장고 형태에 따른 온주밀감의 저장 중 품질특성을 검토하였다. 항균제로서 베프란(iminoctadime-triacetate) 2,000배 희석액과 키토산 1.5%에 0.5% CaCl₂를 혼합한 용액에 감귤을 충분히 침지하였다. 풍건시킨 후 26L인 플라스틱 컨테이너에 감귤을 12 kg 정도씩 담아 30℃에서 24시간동안 저장전 처리를 하고, 상온저장과 내부온도 4℃, 상대습도 87%를 기준으로 저장하였다. 저장고내의 온습도 편차가 적은 저장고에서 가장 낮은 부패율이 나타내어, 감귤저장 중 온도관리가 중요함을 알 수 있었다. 감귤저장 중 *Penicillium italicum*, *Monilia candida*, *Alternaria citri*, *Mucorhiemalis*, *Phomopsis citri*, *Botrytis cinerea*, *Phoma citricarpa*, *Glomerella cingulata*, *Penicillium digitatum* 등이 부패미생물로서 동정되었다. 중량감소, 껍질과 과육의 수분 함량은 저장 중 서서히 감소하였다. 산 함량의 감소는 저장 4개월 동안 상온저장에서 24%에 비하여, 저온저장에서는 15~18%로 저장효과가 컸다. 총당 함량은 저장 3개월 이후부터 감소 폭이 많았으며, 비타민 C는 저장 60일 후부터 감소가 많아 장기간 저장으로 감귤 품질이 떨어짐을 알 수 있었다.

[P-47]

Effect of Storage Conditions on the Quality of Peach During Storage

Sehee Lee*, Seunghye Lee, Myoungsuk Lee, Yongwoo Lee, Seongbae Byeon, Namkyu Sun, and Kyung Bin Song

Department of Food Science and Technology, Chungnam National University,

To examine the quality changes of 'Changhowon Yumyeong' peach under various storage conditions, we determined the rate of weight loss, spoilage rate, soluble solids contents (° Brix), and pH change during storage. The peaches pre-cooled at 4℃ for 24 hr were stored at 25℃ and 1℃, respectively and compared with those not having precooling treatment. The rate of weight loss of peaches stored at 25℃ without precooling was the highest, 18.3% after 20 days of storage. In contrast, it was the lowest, 1.3% for peaches stored at 1℃ with precooling. After 8 days, spoilage was observed for the peaches stored at 25℃ without precooling, yet the peaches stored at 1℃ began to be spoiled after 20 days regardless of precooling. Soluble solids contents of the peaches stored at 25℃ increased slightly, while significant change was not observed for peaches stored at 1℃. Regarding the pH change, storage conditions did not affect the pH values of peaches.