

[P-44]

저장을 통한 꺾임제조시기 조절

박석희*, 조두현, 추연대
경상북도농업기술원 상주감시험장

본 시험은 꺾임건조초기의 높은습도로 인한 불량환경을 극복하고 고품질의 우수한 꺾임을 생산하기 위하여 현재 국내에서 가장 많이 재배되고 있는 상주동시와 갑주백목 품종을 사용하여 수행하였고, 저장을 통하여 꺾임의 건조시기를 달리한 다음 꺾임을 제조하여 상품성을 비교하였다.

저장에 따른 품종별 과중변화는 저장 30일에 품종별로 0.32~0.38%의 무게감소를 나타내었다. 과실의 경도는 저장 30일에 두품종 공히 2.3kg/Ø5mm로 나타나 저장기간이 증가할수록 감소하였지만 이러한 경도의 감소는 꺾임을 제조하기 위한 박피작업에는 무리가 없었다. 저장중에 발생한 비상품과는 저장 30일에 품종별로 3.2~4.2% 발생되었고 과실의 당도는 수확시와 비교하여 약간 감소하는 경향이었으며, 과실표면의 색도 역시 적색도는 약간 증가하였으나 유의성은 없었다. 꺾임건조중 무게변화는 박피 2주경에 대부분 박피시 중량보다 30~40% 감소되었고 그 후는 완만하게 감소되어 처리 6주후에는 박피중량의 30% 이내로 되었다. 품종별로는 대과종인 갑주백목의 중량감소가 다소 늦었다. 박피시기가 늦을수록 꺾임의 건조속도도 완만하여 30일 저장한 처리구는 박피후 8~9주에 건조가 완료되었다. 꺾임 제조중 품종별 경도의 변화는 건조 1주후에 품종별로 0.38~0.42kg/Ø5mm로 급격히 감소하였다가 건조 후기로 갈수록 다시 증가하여 건조 6주후에는 1.52~1.85kg/Ø5mm 나타났다. 꺾임제조후 상품성에 있어서 꺾임의 당함량은 수확직후 제조한 꺾임이 저장한 후 제조한 꺾임과 비교하여 약간 높은 경향이 있었으나 큰 차이는 없었다. 가용성 탄닌의 함량은 꺾임제조후 품종별로 0.7~0.9mg/g으로 나타나 떫은맛이 완전히 제거되었고 저장기간별로는 차이를 보이지 않았다. 꺾임의 외관상 상품성을 나타낼 수 있는 색도는 박피시기가 늦어질수록 두 품종 공히 증가되었다. 특히 갑주백목 품종의 경우 수확직후 8.4인 적색도가 저장 30일후 13.2로 증가되었고 황색도도 13.5에서 33.1로 증가되어 꺾임표면의 색도가 박피시기를 연장함으로써 크게 향상된것으로 나타났다.

[P-45]

뽕은감 장아찌 가공적품종 선발에 관한 연구

추연대*, 박석희
경상북도농업기술원 상주감시험장

감 장아찌 가공적성이 높은 뽕은감품종을 선발키위해 연구한 결과 시험처리전 뽕은감 과실특성으로 과중은 갑주백목, 상주동시 품종이 무거웠고 당도는 고종시, 청도반시 품종이 높았다. 장아찌 경도는 침지후 14일까지 저하되었다가 그이후 증가되었으며 품종별 증가되는 비율은 사곡시가 다소 높았다.

장아찌염도는 침지후 14일까지는 많이 증가되었으나 그이후 염도변화는 적었으며 품종별로는 고종시가 가장 낮았다.