

장기저장에 알맞는 호박고르기 및 저장방법

□ 시험성적('93~'94 경기)

○ 호박형태 및 숙색정도별 저장성

형 태	부패율 (%)	숙 색 정 도	부패율 (%)
원형에 끝이 없는것	32	황색 유분과로 완숙과	28
원형에 끝이 있는것	28	황색 무분과로 완숙과	28
편원형에 끝이 없는것	28	황색바탕 푸른색 무늬로 유분과	32
편원형에 끝이 있는것	32	황색바탕 푸른색 무늬로 무분완숙과	28
타원형에 끝이 없는것	40	1/3정도 녹색 미숙과	48

※ 11월 6일 입고 140일 저장 성적임.

○ 개화시기별 호박의 저장성



○ 저장할 호박의 상처 유무에 따른 저장성



○ 저장할 호박의 저장방법별 부패율



□ 적 요

○ 저장에 알맞는 호박

- 형태는 원형이거나 편원형인것
- 숙기별로 색에 관계없이 완숙된것, 다소 미숙된 것은 부패율 높음.
- 6월중순~7월하순에 개화, 성숙되어 완숙된 호박
- 상처가 없고 병에 걸리지 않은것, 운반, 저장시 상처 또는 충격을 받지 않은것

○ 저장시 저장방법 : 받침을 놓고 1단으로 저장하거나 그물망 위에 안치하여 저장