

추석 선물용 맛있는 과일 고르기



● 사과

- 사과를 고를 땐 전체적인 외관을 살펴보고 향기를 맡아본다.
꼭지 부분의 색이 골고루 잘 들어있고 밝은 느낌이 나는 것이 맛있고, 향기가 강하지 않고 은은한 것이 신선하다.
- 과일을 들었을 때 묵직한 느낌이 들고 단단한 것이 좋으며, 과일 전체에 색이 고르게 착색되고 꼭지가 붙어 있는 것을 고른다.
과실 꼭지가 시들고 잘 부서지는 것은 수확한 지 오래된 과실로, 꼭지에 푸른색이 돌고 물기가 있는 것이 싱싱하고 좋다.
 - 이 시기에 구입 가능한 국산 사과로는 ‘홍로’와 ‘아리수’가 있다.
‘홍로’ 품종은 9월 상중순에 익는 품종으로 과실 크기는 300g 내외이며, ‘아리수’ 품종은 9월 상순에 익는 품종으로 크기는 285g 정도로 올해 첫 시중 유통을 앞두고 있다.



● 배

- 배는 전체적인 느낌이 맑고 투명하며 꼭지의 반대편 부위에 미세한 검은 균열이 없는 것이 좋다.
- 일반적으로 색이 밝고 잘 익어 노란빛이 도는 것이 좋지만, ‘황금배’와 같이 녹황색 품종은 노란색이 지나치게 많이 보이면 너무 익어 저장성이 떨어지고 육질이 물러져 품질이 좋지 않다.
품종에 따라 껍질에 녹색이 많이 남아있어도 속은 익어있을 수 있으므로, 구입 전 꼼꼼하게 품종 명을 확인하는 것이 좋다.
 - 이 시기에 구입할 수 있는 국산 배 품종으로는 ‘원황’과 ‘황금배’가 있다.
‘원황’은 8월 하순~9월 상순에 익는 품종으로 크기는 560g 내외이며 ‘황금배’는 9월 중순에 익으며 크기는 450g 내외다.



● 포도

- 포도는 껍질 색이 진하고 알이 고르며 송이 크기(400~500g 정도)가 적당한 것이 좋다. 송이가 너무 크고 지나치게 알이 많으면, 송이 안쪽에 덜 익은 알이 있으므로 피하는 것이 좋다.
- 알의 표면에 묻어있는 하얀 가루는 천연 과실 왁스로, 뽀얗게 덮여 있을수록 일찍부터 봉지를 씌워 재배했다는 것을 의미하므로, 이런 포도는 안전하기 때문에 안심하고 구매하면 된다.
 - 이 시기에 구입할 수 있는 국산 포도 품종으로는 ‘진옥’과 ‘흑보석’이 있다.
‘진옥’은 8월 하순에 익는 품종으로 과립중은 6g 내외이며 ‘흑보석’은 9월 상순에 익으며 과립중이 11g 내외다.



※ 추석에 출하되는 과일은 상온에서 오래 보관할 수 없고 이후에 계속해서 다른 품종의 제철 과실을 즐길 수 있으므로, 바로 소비가 가능한 정도만을 구입하는 것이 좋다

< 참고자료 >

과실 품종 특성과 고르는 법

● 사과 - 고르는 방법

과실의 햇빛을 잘 받은 꼭지 부분과 그렇지 않은 꺾임 부분이 골고루 착색되고 밝은 느낌의 과실이 좋으며 향기가 강하지 않고 은은한 것이 신선하다. 또한 과실 꼭지가 시들고 잘 부서지는 것은 오래된 과실로 푸른색이 돌고 물기가 있는 것이 수확한 시기가 길지 않은 것으로 좋다.

- 사과 ‘홍로’**
‘홍로’는 농촌진흥청에서 1988년에 육성한 대표적인 추석 사과이다. 열매가 익는 시기는 9월 상·중순으로 과실크기는 300g 내외로 과피는 붉게 착색되며, 당도가 높고 (14~15oBx) 산도는 높지 않아 (0.25~0.31%) 단맛이 많으며 과육이 단단하여 상온에서 30일 가까이 품질이 유지되나, 냉장고에 보관하는 것이 좋다. 꼭지 부분의 과실 모양이 굴곡진 곳이 특징으로 다른 품종과 쉽게 구분할 수 있다.
- 사과 ‘아리수’**
‘아리수’는 농촌진흥청에서 2010년 최종 선발해 2013년 품종 등록한 이른 추석용 사과다. 다른 이른 추석용 사과에 비해 당산비 (당도 15.9°Brix, 적정산도 0.43%)가 적당하고 식감이 좋고 맛이 우수하며 저장성도 좋다. 과일 무게는 285g 정도의 중과이고 껍질에 줄무늬가 없이 골고루 붉은색으로 착색된다. 특히 기온이 높은 남부지역에서도 빨갛게 색이 잘 드는 특성이 있다.



사과 ‘홍로’



사과 ‘아리수’

● 배 - 고르는 방법

색이 밝고 맑은 배가 적당한 숙기를 보이는 것으로 볼 수 있으나 황금배와 같이 녹황색 품종은 노란색이 지나치게 많이 보이면 과숙되어 저장성이 떨어지고 육질이 물러져 품질이 좋지 않다. 품종에 따라서 과피 색에 녹색이 많이 남아도 속은 익을 수 있으므로 품종 명을 꼼꼼히 확인하는 것이 좋으며 생장촉진제를 처리한 과실은 육질이 무르고, 생리장해 발생이 많으며 저장기간이 짧아 유통에 좋지 않다.

- 배 ‘원황’**
‘원황’은 농촌진흥청에서 1994년에 육성한 대표적인 추석 배이다. 열매 익는 시기는 8월 하순~9월 상순으로 과실크기는 560g 내외이며 모양은 편원형이고 과피색은 밝은 황갈색을 띤다. 당도는 13oBx 내외로 높고 과즙이 풍부하며 석세포가 적어 씹는 느낌이 좋다.
- 배 ‘황금배’**
‘황금배’는 1984년에 농촌진흥청에서 육성된 품종으로 중생종이다. 열매 익는 시기는 ‘원황’ 보다 10일 정도 늦은 9월 중순으로 과피색이 녹색~황금색을 띄어 ‘신고’나 ‘원황’ 등 다른 배와는 차별화되며 석세포가 적고 과육이 아삭하고 물이 많아 식미가 우수하다. 과중은 450g 내외이며 당도는 13oBx 내외로 높고 산미도 느낄 수 있다.



배 ‘원황’



배 ‘황금배’

● 포도 - 고르는 방법

포도를 고를 땐 껍질색이 짙고 표면에 하얀 가루가 묻어 있으며, 알이 굵고 송이가 적당한 것을 선택한다. 포도송이가 너무 크고 포도 알이 지나치게 많이 붙어 있으면, 송이 속에 덜 익은 것이 많으므로 피하는 것이 좋다. 또한, 알이 쉽게 떨어지거나 표면에 일부 주름진 것이 있는 포도는 수확한 지 오래된 것이므로 피한다. 보통 포도의 단맛은 포도송이의 가장 위쪽(꼭지부분)이 가장 달고, 아래쪽으로 내려갈수록 신맛이 강하기 때문에 구입할 때 식이 가능하다면 아래쪽을 먹어보고 구입하는 것이 좋다. 알의 표면에 묻어있는 하얀 가루는 천연 과실 왁스로, 뽀얗게 덮여 있을수록 일찍부터 봉지를 씌워 재배했다는 것을 의미한다. 이런 포도는 안전하기 때문에 안심하고 구매하면 된다.

- 포도 ‘진옥’**
‘진옥’은 농촌진흥청에서 2004년에 육성한 포도 품종이다. 열매 익는 시기는 8월 하순으로 평균 과립중이 6g 내외이며 당도는 15.6oBx 내외로 높다. 과방형은 원통형이며 300~350g 정도의 크기고 재배하는 것이 적당하다. 과피색은 흑청색이고 착색이 양호하다. 수확기에 탈립이나 열과현상이 거의 나타나지 않는 내재해성 품종이다.
- 포도 ‘흑보석’**
‘흑보석’은 농촌진흥청에서 2003년에 육성한 4배체 포도 품종이다. 열매 익는 시기는 9월 상순으로 평균 과립중이 13g 내외이며 당도는 18.4oBx 내외로 높다. 과피색은 흑청색이고 과분이 많으며 육질은 연하고 과즙이 풍부하다. 과방은 400~450g의 대과방이며 한 과방 내에 35~40립을 유지하는 것이 적당하다.



포도 ‘진옥’



포도 ‘흑보석’

