



# 소비자를 유혹하는 고품질 과실

## 수확 시기 및 요령

과실이 충분히 성숙하여 품종 고유의 빛깔과 풍미를 나타낼 때 수확  
매년 품종별 수확 일지를 영농일지에 기록, 정보 축적 활용

노정호 국립원예특작과학원 기술지원과 063-238-6431

과일의 수확 적기는 과실이 충분히 성숙하여 품종 고유의 빛깔과 풍미를 나타낼 때입니다. 이 적기를 판단하여 수확하려면 평균 수확일, 품종별 꽃이 핀 후 익는 일수, 빛깔, 크기, 열매 자루의 분리 정도 등을 고려해야 합니다. 평균 수확일은 수확기를 예측하는데 좋은 참고자료가 되므로 해마다 품종별 수확일을 영농일지에 적어 정보를 축적하는 것이 중요합니다. 과일이 익는 성숙일수는 당해 연도 기후변화에 따라 달라지므로 예측되는 성숙일수보다 더 이른 시기의 기후변화를 관측하여 수확기를 예측하는 것이 좋습니다.



## 사과 - 과실 익는 정도를 보고 수확

- 사과는 나무 전체에 착색된 과실이 80% 이상 골고루 분포하였을 때 수확합니다. 지역별, 농가별로 수확시기는 다를 수 있지만 꽃이 활짝 핀 후 익는 일수로 수확시기를 예측해 볼 수 있습니다.
- 꽃이 활짝 핀 시기는 연도와 지역별로 차이가 있어 미리 파악해 두어야 하는데 보통 조생종이 만생종보다 1~2일 정도 빠른 경향이 있습니다.
- 만생종 사과 '후지' 품종의 지역별 꽃이 활짝 핀 시기는 군위 4월 28일 $\pm$ 3, 안동 4월 30일 $\pm$ 3, 청송 5월 2일 $\pm$ 3이며, 꽃이 활짝 핀 후 170~180일이 경과하면 수확이 가능합니다. 조생종 '홍로' 품종은 꽃이 활짝 핀 후 125~140일이 경과할 때 수확할 수 있습니다.
- 같은 나무에서도 개개의 과실에 따라 익는 정도가 다르므로 일시에 수확하는 것보다 2~3회로 나누어 과실이 큰 것부터 수확하는 것이 좋습니다. 지나치게 성숙해진 과실은 유통 과정에서 급격한 품질 저하가 나타날 수 있으므로 주의해야 합니다.

- 장기 저장용 품종은 관행 수확기보다 1~2주 정도 일찍 수확하는 것이 좋으며, 수확할 때는 가능한 기온이 낮은 오전에 실시하는 것이 좋습니다.



## 배 - 과실의 빛깔에 의해서 결정

- 배의 수확기 판정은 주로 과실의 빛깔에 의하여 결정됩니다. 그러나 배는 봉지를 씌워 재배하므로 빛깔만으로 수확기를 결정하기 곤란할 때가 많습니다. 따라서 빛깔뿐만 아니라 광택, 열매 자루의 분리 정도 및 통상적으로 과일이 익는 시기를 고려해야 합니다.

- 한아름, 원항과 같이 고온기에 수확하는 품종은 외기온도가 높을 때 수확하면 착색이 나빠지며 저장력도 떨어지므로 아침 이슬이 마른 후부터 오전 11시까지, 또는 온도가 낮은 오후 늦게 수확하는 것이 좋습니다.

- 비가 온 직후 수확은 피하고 2~3일 뒤에 수확하는 것이 좋으며 부득이하게 수확한 과실은 봉지에 물기가 잘 마를 수 있도록 통풍이 잘되는 곳에 넓게 펼쳐두고 건조시켜야 합니다. 봉지가 젖은 것을 수확하여 상자에 넣어 두면 '금춘추' 같은 품종의 경우 껍질이 검게 변하는 현상이 나타나기 쉬우므로 주의해야 합니다.



- 배는 취급 도중에 기계적인 상처를 받기 쉽습니다. 상자의 모서리에 조금만 닿아도 상처가 나서 부패되기 쉬우므로 수확할 때 특히 조심해야 합니다.



## 복숭아 - 수확 작업 시 온도와 기계적인 상처에 주의

- 복숭아는 과육의 경도, 껍질의 빛깔, 향기 등에 따라 익은 시기를 경숙기, 완숙기, 난숙기 3단계로 나눕니다. 경숙기는 녹색의 껍질 색깔이 점차 옅어져서 담록색으로 변하고, 껍질 면이 하얗게 되는 시기로 아직 품질과 맛이 충분하지 못합니다. 완숙기는 경숙기로부터 며칠 지난 시기로 품종 고유의 품질과 맛이 나타납니다. 이때 껍질의 빛깔은 담황색 또는 유백색이 된 후, 붉게 물들어 시장 출하용으로 수확하기에 알맞습니다. 난숙기는 완숙기로부터 며칠 지나, 맛은 가장 좋지만 저장성이 전혀 없습니다.



- 복숭아 수확은 한 나무에 결과지 위치나 수관의 내외부 조건에 따라 익는 정도 차가 크기 때문에 수확 초기에는 2일마다, 최성기에는 매일 수확하는 것이 좋습니다.

- 과일이 부드러워 수확 시 손가락 눌림 자국(압상)이 생기지 않도록 바구니 내부에 부드러운 스펀지 등을 부착해서 사용해야 합니다.

- 복숭아는 다른 과수보다 호흡량이 많은 과실입니다. 온도가 높을수록 호흡작용에 의한 과실 내 양분 소모가 많아져 신선도가 떨어지고 과실이 쉽게 물러집니다. 따라서 호흡을 최대한 억제하기 위한 온도 조절이 중요합니다.

- 가능하면 아침 일찍 수확하여 예냉한 후 선과 및 포장을 하는 것이 좋습니다. 부득이 높은 온도에서 수확할 경우에는 통풍이 잘되는 그늘진 곳이나 저온저장고 등에 복숭아를 옮겨 과실 온도를 낮추어 호흡량을 적게 합니다. 비가 내릴 때는 수확을 피하고, 비 온 후 2~3일이 경과한 후에 수확합니다.



## 포도 - 품종별 적기 수확시기 판단이 중요

- 포도는 적기에 수확하지 않으면 품질이 불량하고 고유의 향기도 나지 않습니다. 따라서 각 품종의 익는 시기를 잘 파악하고 있어야 합니다. 일반적으로 포도는 착색기간이 긴데 '캠벨얼리', '네오머스캣', '나이아가라' 등의 품종은 1개월이 소요되고, '델라웨어'와 같은 품종은 20일 정도로 짧은 편입니다.

- 꽃이 활짝 핀 후 익는 일수는 조생종 품종인 '쉴러'가 65~70일, '캠벨얼리'는 75~80일이고 중생종 품종 '거봉'의 경우 90~95일이 소요되며 머스캣베일리에이(M.B.A) 같은 만생종 품종은 110~120일 소요됩니다.

- 또한 포도의 수확시기 판단에는 당도를 많이 고려하는데 주요 품종인 '캠벨얼리'는 15.0°Brix, '거봉'과 '샤인머스캣'은 18.0°Brix 이상이 되면 수확을 시작합니다.

- 수확은 가급적 온도가 낮은 이른 아침에 하고 햇빛에 비추어 착색 상태를 확인하며 진행합니다. 수확할 때 과분이 손상되지 않도록 주의하며 수확한 포도는 직사광선을 피하여 호흡으로 인한 품질 저하를 최소화해야 합니다.

- 양조용 품종은 알의 대소나 송이의 모양은 관계없지만, 당분이 높아야 주질이 좋으므로 덜 익은 포도를 따지 않도록 하고 완전히 익은 후 5~10일 지난 다음에 수확합니다.

