

לקראת עונת הקטיף של מנגו

צוות מנגו, המח' לאחסון, מינהל המחקר החקלאי

שאל חומסקי, המח' למטעים, שה"מ

יותר, חלק ניכר מאד מהם אפשר לקטוף בחודש ספטמבר.

לדחית הקטיף כמה יתרונות, בעיקר – שיווק פירות יפים יותר ובאיכות טובה יותר, ואספקת פרי לאירופה בעונה בה פוחתת התחרות והביקוש לפרי שלנו גובר, כל זאת נוסף לגדילת הפרי ולתוספת המשקל.

שטיפת הפרי מהשרף

השרף שהפרי מפריש לאחר קטיפתו נמרח על פניו, במידה זו או אחרת. במידה ולא מסירים אותו נגרמים נזקים: בקטעי קליפה המכוסים בשרף לא חל שינוי צבע בהבחלה מירוק לצהוב, נשארים כתמים ירוקים ומכוערים. לעיתים מופיעים במקום השרף כתמים כהים רבים, שקועים, בקליפת הפרי. התוצאות הטובות ביותר בהרחקת השרף (גם לאחר שנקרש והתקשה), מתקבלות ע"י השרית הפרי 3 דקות במים חמים (45°C). כן אפשר להרחיק שרף ע"י השרית הפרי 3 דקות במים רגילים המכילים 0.03% דטרגנט. יודגש כי קיים חשש לנזק מתוצרים המכילים חומרים מחמצנים.

הנושא טרם נבדק באופן מלא, ועד עתה הצטבר נסיון חיובי רק בחומרים אלה: "טייד" רגיל (שהיה נפוץ בעבר), "טייד לבן", ו"זוהר-כלים" (תוצרת קיבוץ דליה).

אפשר להקל עוד יותר את שטיפת השרף בבית האריזה אם נותנים לפרי שטיפה מוקדמת בזרם מים חזק בעודו במטע, זמן קצר לאחר קטיפתו, לפני שהשרף נקרש.

בכמה מקומות נהוג להעביר את הפרי מיד לאחר קטיפתו (בעודו במטע) למיכל מלא מים לזמן ניכר. עדיין לא נבדקה ביסודיות השפעת שיטה זו על הפרי. קיים חשש כי השריה

פיתוח שווקים לפירות מנגו מישראל מותנה, בין השאר, בשיווק פירות שאיכותם טובה, כלומר – בעלי צבע עז ככל האפשר ואופייני לזן, ללא כתמי רקבון וללא נזקים הפוגמים במראה הפרי. על טיפולים לצמצום פגיעתם של כתמי רקבון פורסם במאמר שהופיע בתחילת הקיץ. יתר הגורמים המשפיעים על טיב פירות המנגו ועל המראה שלהם, נוסף לתכונות המיוחדות לכל זן: קטיף בדרגת הבשלה מתאימה; שטיפת הפרי מהשרף הנפרש מהעוקץ לאחר הקטיף; הבחלה בתנאים אופטימליים; שמירת הפרי בטמפרטורה המתאימה.

קטיף בדרגת הבשלה מתאימה

מבין הגורמים המשפיעים על מראה הפרי – הצבע שהפרי מפתח באחסון הוא החשוב ביותר. עוצמתו מושפעת מאד מדרגת ההבשלה של הפירות בזמן קטיפתם: פירות מנגו מהזנים הצבעוניים מפתחים את מלוא צבעם רק אם נקטפו במצב שהוא לפחות "ירוק-בשל". הסימנים המעידים על היות הפרי בשל ומתאים לקטיף – בזנים העיקריים מאיה והיידן:

(א) "כתפים" גבוהות, דהיינו מקום חיבורו של העוקץ אל הפרי נעשה שקוע.

(ב) התרחבות, התעגלות ו"התמלאות" החלק התחתון של הפרי.

בנגב הצפוני מתחילים ראשוני פירות הזן מאיה להבשיל, ברוב השנים, בשבוע הראשון של אוגוסט, וכעבור זמן לא רב – ראשוני פירות הזן היידן. השנה יתכן איחור, עקב האיחור בחנטה. באיזור השפלה והשרון ההבשלה מתחילה כ-10 ימים מאוחר יותר. הפירות הראשונים מבשרים רק את התחלת עונת הקטיף, רוב הפירות מבשילים באורח הדרגתי – מאוחר

ממושכת מדי (ולא ברור לכמה זמן) - עלולה לגרום נזק.

בפעולה, במיוחד כאשר שיעורו עולה על 1%. משך זמן ההבחלה קשור ביעד הפרי: לשוק המקומי - מבחילים עד "שבירת צבע". ליצוא בדרך האוויר - מבחילים 12 - 24 שעות, לפי דרגת ההבשלה של הפרי הקטוף (בתחילת העונה יותר ובהמשכה - פחות). ליצוא באניות - אין להבחיל כלל, כיוון שהפרי שנקטף במצב הנכון ("ירוק-בשל") יקבל את צבעו בזמן המשלוח.

שמירת הפרי בטמפרטורה מתאימה פרי במצב "ירוק-בשל" יש לאחסן ב-14 מ"צ אם מעונינים לעכב את התרככותו והבשלתו (כמו בעת משלוח באניות), וב-20 מ"צ - אם מעונינים להחיש את הבשלתו.

לעומת זאת, פרי שכבר "שבר צבע" ומעונינים להאט בו את תהליכי ההבשלה - אפשר לאחסנו לכמה ימים ב-10 מ"צ. יש לזכור, כי חיי המדף של פרי כזה יהיו קצרים למדי לאחר שיוציאו מהקירור.

הבחלה בתנאים אופטימליים ההבחלה מיועדת להביא להבשלת פירות במועד מסוים ומתוכנן, באופן אחיד. בהשפעת ההבחלה חלים בפירות: הופעת צבע, עליה בשיעור הסוכרים, פחיתה בשיעור החומצה והפחתה בקשיות הפרי (התרככות).

כל השינויים הנ"ל חלים גם בפירות שהושארו על העץ עד הבשלה מוחלטת (קבלת צבע מלא על העץ). הבחלת פירות שנקטפו במצב בוסר גורמת גם בהם זירוז התהליכים הנ"ל, אך בפירות כאלה אין התפתחות צבע מלא וטעמם ירוד.

התנאים האופטימליים להבחלה: טמפרטורה של 20 מ"צ, לחות יחסית מעל 90%, שיעור אתילן של 10,000 : 1 באווירת חדר ההבחלה. חייבים לאורר מדי פעם את חדר ההבחלה לשם סילוק הגז פחמן דו-חמצני הנפלט מהפרי ופוגע

C.P. - L77 + גופרת ברזל

ריסוס לתיקון מחסור ברזל בסובטרופיים ולימונים.

יצרני כימיקלים בע"מ

אשדוד ת.ד. 262 טל. 055-21321

אגן

