

התנהגות פירות אבוקדו אטינגר באחסנה בתחילת העונה

מאת י. פוקס, ג. זאברמן, א. ינקו, המחלקה לאיחסון פירות וירקות, מינהל המחקר החקלאי.
פירות אבוקדו אטינגר — בניגוד לפירות שאר הזנים — כשהם נקטפים בוסר התרככותם אינה תקינה והם לוקים ברקבנות עוקץ בעת האחסנה. נמצא כי בתחילת הקיץ שיעור השמן בפירות אינו מעיד על דרגת הבשלתם. דחיית התחלת הקטיפה תמנע או תקטין את שיעור הפירות שאינם מתאימים לשיווק.

* פירסום של מינהל המחקר החקלאי, סדרה ה' 1982, מס' 1213.

להדברת עשבים במטע ובפרדס

אורגן 80

תכשיר ברומסיל להדברת יבלית ועשבים חד-שנתיים בפרדס.

דיאורקס 80

מונע הצצת עשבים חד-שנתיים חורפיים וקיציים.

**טרבוטרקס 50 +
סימנקס 50**

מונע הצצת עשבים בעצי פרי ובהדרים משלב נטיעה קוטל נבטים עד 5 ס"מ

סימנקס 50

תכשיר סימזין מונע הצצת עשבים חד-שנתיים.

אזולן 50, וידזול-TL

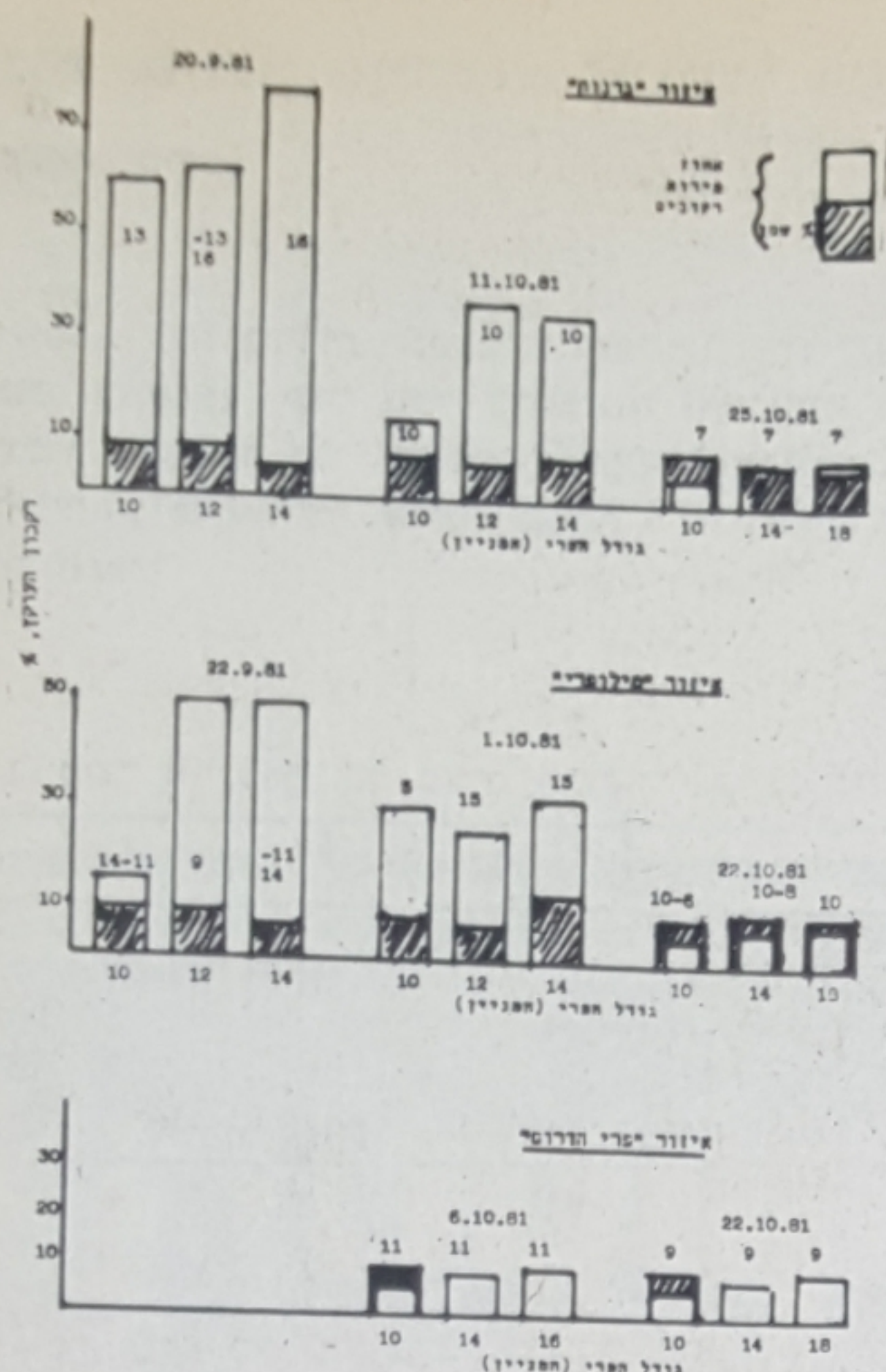
קוטלי מגע ניתנים לשילוב עם מונעי הצצה להדברת עשבים קיימים ולמניעת הצצה.

אגן

יצרני כימיקלים בע"מ

אשדוד ת.ד. 262 טל. 055-21321





דיאגרמה 1. השפעת מועד הקטיף על שיעור רקבונות העוקץ בפירות אבוקדו מהזן אטינגר באחסנה. המספרים מתחת לעמודות מציינים את גודל הפרי (המניין).

(המשך בעמוד הבא)

מכל וני האבוקדו הסטנדרטיים הגדלים בארץ. אטינגר הוא הזן היחיד מברירה מקומית. והוא שונה משאר הזנים בתכונות אחדות. העץ עמיד יותר לקרה, והפירות עמידים יותר לטמפרטורת אחסנה גבוהה. לעומתן, תכונה נוספת בעלת משמעות מיוחדת, המאפיינת פירות מהזן אטינגר, הוא התרככות לא תקינה של פירות שנקטפו לפני הגיעם לדרגת הבשלה "מסוימת"; וזאת בניגוד לשאר הזנים, שבהם מסוגלים הפירות להתרכך גם אם נקטפו בהיותם בוסר. פירות מהזן פוארטה, למשל, מסוגלים להתרכך אף בעודם קטנים, בקוטר של סנטימטרים אחדים. גם בתגובתם לאתילן שונים פירות הזן אטינגר: אידוי פירות בוסר באתילן – גורם השחרת הציפה, מה שאינו כן בפירות מזנים אחרים. תופעה נוספת, המתלווה לפירות בוסר של אטינגר, היא התפתחות רקבונות עוקץ בעת האחסנה, עד כדי 100%.

מעקב, שנעשה במשך שנים אחדות, אחר התנהגות הפירות מהזן אטינגר בתחילת העונה – הראה שאחוז גדול מהפירות שנועדו לשיווק לא התרככו באופן תקין: הציפה האפירה ולא התרככה כראוי, העורקים השחירו, ושיעור רב של פירות נרקבו בעוקץ. נערך אפוא ניסוי, במטרה לעקוב אחר התנהגות הפרי שנשלח לחו"ל בתחילת עונת השיווק. נדגמו פירות משלושה אזורים: מערב הגליל (בית-אריזה "מילופרי"), אזור חדרה (בית-אריזה "גרנות") ואזור הדרום (בית-אריזה "פרי הדרום"). הפירות שנדגמו נועדו לייצוא, והם היו בגודל ובסטנדרט שאושרו לייצוא.

מהתוצאות שנתקבלו מניסוי זה מתברר, שלא היה הפרש בשיעור השומן שנמצא בפירות שנקטפו בין 20/9 ל-25/10 ונדגמו בבית-האריזה "גרנות" (דיאגרמה 1). יחד עם זה הלך שיעור רקבון העוקץ



2 תכשירים באחד!

להדברת כנימות ממוגנות, כנימות רכות, כנימות עלה ואקריות למיניהן

ניאופראציד 40

מכיל ניאורון וסופראציד.

השימוש ב"ניאופראציד" חסכוני יותר מאשר השילוב של שני התכשירים.

מינון מומלץ 0.15%

הדרכה והפצה בלעדית:

כצט כימיקלים וציוד טכני בע"מ
 משרד ראשי: פתח-תקוה, קרית-אריה, דרך ז'בוטינסקי 100,
 טל. 924416 • מען לכמתבים: ת.ד. 10, ת"א 61000

CTS

התנהגות פירות אבוקדו אטינגר באחסנה בתחילת העונה

(המשך מעמוד קודם)

ופחת, מ-60% — 80% בפירות שנקטפו ב-20/9 עד קרוב ל-0 בפירות שנקטפו ב-25/10. שוני נוסף בהתנהגות הפרי הוא במספר הימים שעברו מהקטיפה ועד להתרככות. הפירות שנקטפו ב-10/9 התרככו לאחר 13 עד 16 ימי אחסנה, לעומת 7 עד 9 ימים בפירות שנקטפו ב-25/10.

טבלה 1. משך חייהם של פירות אבוקדו אטינגר מתארכי קטיפה שונים (ימים עד להתרככות).

מקור הפרי (בית-האריזה)	תאריך הדגימה	ימים עד להתרככות	תאריך הדגימה	ימים עד להתרככות	תאריך הדגימה	ימים עד להתרככות
גרנות	20.9.81	16 — 13	11.10.81	10	25.10.81	7
מילופרי	22.9.81	14 — 9	1.10.81	15	22.10.81	10 — 7
פרי הדרום			6.10.81	11	28.10.81	9

ממצא נוסף, שלא בא לידי ביטוי בטבלה, הוא אופי התרככות הפירות: רק הפירות שנקטפו לאחר 11/10 — התרככותם היתה נורמלית; ואילו אלה שנקטפו לפני מועד זה — הפכו לגמישים-צמיגיים. גם מבחינה חזותית, הפירות שנקטפו מוקדם — לא היו יפים. בגלל הזמן הארוך, שעבר בין הקטיפה להתרככות — איבדו הפירות הרבה ממשקלם, וזה התבטא בהתקטנות הקליפה. הפירות שנדגמו מבית-האריזה "מילופרי" התנהגו, מהותית, כמו הפירות מ"גרנות"; אבל שיעור רקבון העוקץ היה קטן יותר במועדי הקטיפה המקבילים. דוגמה: בפירות שנדגמו ממערב הגליל ב-22/9 היה שיעור רקבונות העוקץ 15% עד 50%, לעומת 60% עד 80% בפירות מאיזור "גרנות". גם משך ההתרככות היה קצר יותר, 9 עד 14 ימים בפירות מאיזור "מילופרי", לעומת 13 עד 16 ימים בפירות מאיזור "גרנות".

באיזור הדרום התחיל קטיפה הזן אטינגר בשבועיים מאוחר מאשר באזורים האחרים, ועל כן נעשתה הדגימה הראשונה מ"פרי הדרום" — מפרי שנארו ב-6/10. בפירות מאיזור זה לא היו כלל רקבונות עוקץ, ההתרככות היתה נורמלית, ומשך הזמן שעבר מהקטיפה ועד להתרככות היה סביר, 9 עד 11 ימים, וזה אף שלא היה הפרש, בין שלושת האזורים, בשיעור השמן שנמצא בפרי.

התוצאות שהתקבלו בארץ דומות לאלה שהתקבלו בבדיקת הפרי שנדגם ממשלוחים מסחריים במרסיי, בידי איש מועצת הפירות. בבדיקה שלו נמצא כי שיעור רקבון העוקץ בפירות בחו"ל היה לעתים רב מזה שנמצא בארץ, בפרי מתאריך קטיפה מקביל. סיכום התוצאות שנתקבלו בניסוי זה, והמעקב אחר התנהגות פירות מהזן אטינגר בתחילת העונה, במשך שנים אחדות, מצביעים על כך ששיעור השמן בפירות אינו פרמטר מספיק לקביעת דרגת הבשלתם. לא תמיד נמצא קשר בין גודל הפרי לשיעור השמן בו ולעמידותו באחסנה. משך חייהם של הפירות תלוי בדרגת ההבשלה שלהם: ככל שהפירות בשלים יותר — משך חייהם קצר יותר. ואכן, גם בניסוי זה, מספר ימי חייהם פחת עם התקדמות העונה, מ-13 עד 16 ימים בתחילתה עד 7 עד 9 ימים בסופה. במקביל לקיצור משך חייהם — פחת שיעור רקבונות העוקץ עד קרוב ל-0%, וחל גם שיפור בהתרככות הפרי.

מהתוצאות אפשר להסיק, שיש הבדל בדרגת ההבשלה במועד מסוים בין פירות מאזורי גידול שונים, וזה מתבטא במועד התאמת הפירות לקטיפה. בשנת הניסוי הקדימו הפירות מאיזור הדרום, בהבשלתם, את הפירות משאר האזורים. אחריהם הבשילו הפירות במערב הגליל, ובסוף — הפירות מאיזור "גרנות". יש לזכור, שבכל איזור

עוד מוצר של כ.צ.ט.

קופרזון 311

תכשיר נחושתי
להדברת מחלות.

^{224}Fe

רַקְמִין

חסוך כסף עבור ל-

כילאט ברזל למניעה וריפוי כלורוזיס בצמחים

יש מטעים יוצאי דופן. המקדימים או מאחרים בהכשלה לעומת שאר
מטעי האיזור.
אזורי הגידול גליל עליון. עמק הירדן ופרוזדור ירושלים — לא

נבדקו.
למעשה לא נמצאו פרמטרים, שבעזרתם אפשר להימנע מקטיפת
פירות שאינם מתאימים לשיווק; אבל על-ידי דחיית הקטיפה אפשר

להקטין את שיעור הפירות שאינם מתאימים לשיווק, או להימנע
לגמרי מקטיפת פירות כאלה.

ראוי לציין, שב"הוראות לשיווק אבוקדו" מאת המחלקה לאחסון
של מינהל המחקר החקלאי, 1960, הוראות שהסתמכו על בדיקה
מקיפה של כל הזנים — הומלץ לקטוף את הזן אטינגר מאמצע
אוקטובר.