

# פותרחו מוצרים משומרים מפרי האפרסמון

מינהל המחקר החקלאי

ותהליכי הכנתם לשם יישום תעשייתי. דבר זה עשוי לפתור את בעית הבררה והעודפים הצפויים ולאפשר יצוא של מוצרי תעשייה חדשים.

הנושא התעורר בעקבות הגדלת שטחי האפרסמון בארץ בשנים האחרונות. ארגוני החקלאים הנוגעים בדבר פנו למחלקה למדעי המזון במינהל המחקר החקלאי בהצעה לפתח מוצרי אפרסמון שיסייעו לפתרון בעית העודפים הצפויים.

יצוין כי פירות האפרסמון מזן טריומף, הזן השכיח בישראל, חייבים לעבור טיפול להפגת העפיצות, לשם שיווקם לצרכן. הטיפול נעשה, לרוב, עלידי הכנסת הפירות לפחמן דו־חמצני, שהוא גז טבעי. שיטה זו גורמת להפיכת הטאנינים המסיסים, גורמי העפיצות, לטאנינים לא מסיסים. הטיפול מבטל את העפיצות בפרי. אינג' אהרון לוי, ממרכז וולקני, פיתח שיטה להפגת העפיצות ישירות בפרי הארוז באריזה נוחה וזולה. לשיטה מספר יתרונות חשובים: הפרי שומר על גונו הטבעי ומוצקותו לפחות 15-20 יום, בטמפרטורה טבעית, לעומת 3-5 ימים באותה טמפרטורה בשיטה המקובלת עד־כא. גם תקופת האחסון בקור הוארכה משמעותית עקב השימוש בשיטה החדשה.

פיתוח סדרה של מוצרי אפרסמון משומרים, עלידי חוקר ממרכז וולקני, ושיטה חדשה להפחתת עפיצות הפרי בהיותו באריזה, עשויים לסייע לניצול פרי הבררה ולפתרון עודפי הפרי בעתיד.

בעבודת מחקר שערך המהנדס אהרון לוי מהמחלקה למדעי המזון במינהל המחקר החקלאי (מרכז וולקני) בבית־דגן פותחה סדרה של מוצרים מגוונים - לפתנים, פירות מיובשים ופירות קפואים - מפירות האפרסמון. יצוין כי בספרות המקצועית ובקרב מגדלים ביפן כמעט ולא ידוע על קיום מוצרים תעשייתיים מפרי זה.

במהלך הכנת המוצרים החדשים התגבר החוקר על בעית העפיצות ("כהיון שניים") האופיינית לפירות הזן טריומף, הזן העיקרי בישראל. העפיצות חוזרת מחדש לפירות האפרסמון בעת הכנת המוצרים והיא, כנראה, שמנעה עד־כא יצירת מוצרים משומרים מהפרי. צוות טועמים בראשות חוקר העוסק בנושאי טעם - דב בסקר - הגדיר את המוצרים החדשים כטעימים. עם היוודע התוצאות הללו פנו מספר מפעלי תעשייה בבקשת מידע על המוצרים

## אל צבור החקלאים:

ברצוננו להודיעכם כי מתאריך 1.7.85 לא נפיץ / נמכור את מוצרינו באמצעות מוטס טנסיומטרים.

המעוניינים יפנו ישירות למפעל:

אל חמה רמת הגולן 12480 טל: 067-63871, 63594