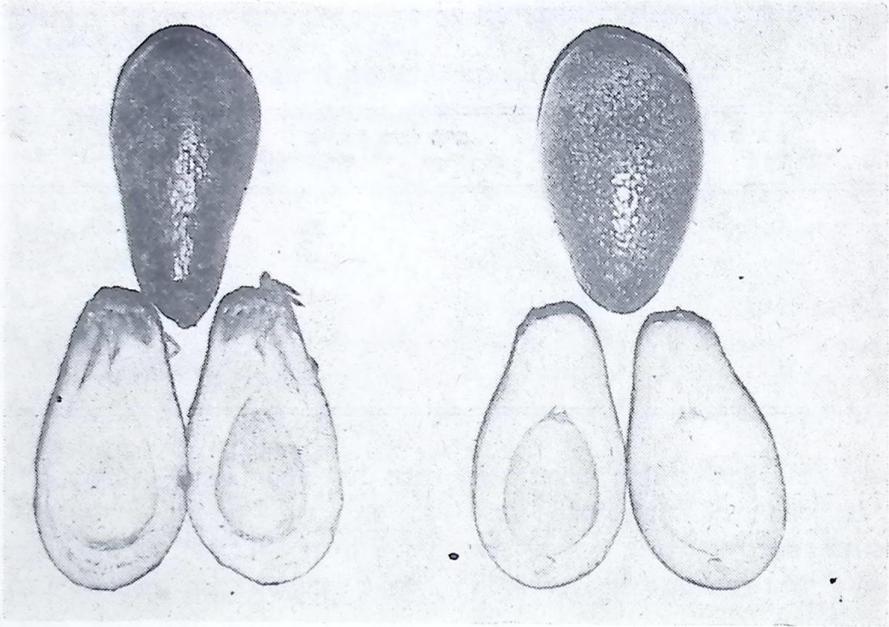


## השפעת אורך העוקץ בקטיף על שיעור רקבון העוקץ באבוקאדו



צבע הקליפה והציפה בחלק הרקוב, כגון שוקולאד.

פטטריות שבודדו מרקבונות עוקץ הן בעיקר: *Colletotrichum gloeosporioides*, *Diplodia natalensis*, *Alternaria tenuis* (4, 5, 6), *Fusarium Nabal Anaheim*, Benik, האבוקאדו הבאים: *Fuerte*, הפטריה העיקרית הגורמת בתנאי הארץ לרקבון המתחיל בלחי הפרי היא *C. gloeosporioides*; בארצות אחרות המגדלות אבוקאדו, כגון דרום-אפריקה או פלורידה, הגורם העיקרי לרקבון העוקץ הוא הפטריה *Dothiorella* (7, 8, 2, 3).

תצפיות פרלימינאריות הראו על קיום קשר בין האורך של עוקץ הפרי בזמן הקטיף, לבין שיעור

רקבון העוקץ שכיח מאוד בפירות אבוקאדו בישראל, הוא מתפתח בעיקר בפרי לאחר הקטיף, בזמן התרככותו. הרקבון מתחיל מהעוקץ ומתפתח בכיוון פיטם הפרי. צבע הקליפה והציפה בחלק הרקוב הוא כהה, כגון שוקולאד (תצלום). החלק הרקוב בפרי נעשה רך יותר ולעתים עורקי הפרי במקום הרקוב ובמרחק-מה ממנו הופכים חומים-כהים או שחורים.

יש שנים אשר שיעור רקבון העוקץ בפרי, בזמן התרככותו, מגיע ל-20—30 אחוז או אף יותר. לפעמים רוב הפירות, המוחזקים כשהם רכים, מגלים התחלה של רקבון העוקץ.

\* מפרסומי מכון וולקני, בית-דגן 1968.

פני קליפת הפרי. הפירות אוחסנו בטמפרטורה של 12 ו-17 מ"צ ונבדק שיעור רקבון העוקץ המתפתח בהם. נמצא, כי בזמן התרככות הפרי היה שיעור רקבון-העוקץ בפירות קצרי-העוקץ, גדול הרבה יותר, מאשר בפירות ארוכי-העוקץ. בזה כמה מהנתונים הרבים שהתקבלו בניסויים אלה.

רקבון העוקץ המתפתח בזמן התרככות הפרי. הניסויים המתוארים להלן נועדו לברר את השפעת אורך העוקץ, על שיעור רקבון-העוקץ, המתפתח באיחסון בתקופת התרככות הפרי. פירות מהזנים הנ"ל חולקו לקבוצות בנות 100 יחידות כל אחת, מהן עם עוקץ ארוך (6—10 מ"מ) ומהן עם עוקץ קצר (2—3 מ"מ), מעל

השפעת אורך העוקץ על שיעור רקבון העוקץ המתפתח בזמן התרככות פרי האבוקאדו (מספר הפירות שנירקבו מתוך 100 פירות שאוחסנו)

| זן     | תאריך הקטיף | איחסון ב-12 מ"צ עוקץ קצר | איחסון ב-17 מ"צ עוקץ ארוך | עוקץ קצר |
|--------|-------------|--------------------------|---------------------------|----------|
| Fuerte | 14.12.60    | 11                       | 0                         | 5        |
| Fuerte | 9.1.61      | 0                        | 4                         | 48       |
| Fuerte | 23.1.63     | 4                        | 5                         | 42       |
| Nabal  | 8.3.63      | 3                        | 2                         | 37       |
| Nabal  | 28.3.63     | 2                        | 3                         | 34       |

הפרי מתרכך ומתאים להתפתחותה, וכאשר הומרי המזון המצויים בעוקץ נוצלו כנראה על-ידיה, פונה הפטריה לפרי וגורמת בו לרקבון. כן הראו ההסתכלויות, כי בפרי עם עוקץ ארוך, מתחיל רקבון-העוקץ מספר ימים (3—6) מאוחר יותר מאשר בפירות קצרי-העוקץ, וזה לרוב כאשר הפרי רך למדי והיתה אפשרות להשתמש בו קודם. מכאן, שבעוקץ ארוך, זמן שהותה של הפטריה בו ממוצע שך יותר, ובינתיים מתרכך הפרי וראוי לשימוש. בכך נמנע הרקבון מהפרי עצמו. ויש אשר עוקץ ארוך שנירקב, נושר מהפרי, לפני שחדרה הפטריה לפרי, ובמקרה כזה נמנע הרקבון מהפרי.

בשנים מסוימות שיעור רקבון-העוקץ בפרי אבוקאדו גבוה במיוחד ובשנים אחרות שיעורו נמוך. יתכן כי הדבר תלוי בתנאים אקלימיים השוררים בתקופת גידול הפרי או בתקופה הקרויה בה לקטיף. כן הראו התצפיות כי בשנים בהן הופיעו רקבונות-עוקץ רבים בפרי אבוקאדו, היה שיעור רקבון-העוקץ גם בפרי-הדר גבוה.

יש שנים בהן רקבון-העוקץ באבוקאדו נגרם בעיקר על-ידי הפטריה *Diplodia natalensis*

מהניסויים מסתבר, שרצוי לקטוף את הפרי לאיחסון או למשלוח, עם עוקץ ארוך יותר (כ-6—10 מ"מ), על-מנת למנוע התפתחות רקבון העוקץ בזמן התרככות הפרי. כמוכּוּן, שאריזות פרי עם עוקץ ארוך אינה נוחה ביותר, הואיל והיא עשויה לגרום לפציעת הפירות הסמוכים. חשיבות רבה יותר נודעת לקטיף פירות עם עוקץ ארוך, כאשר אין משתמשים בפרי תיכף בתחילת ההתרככות, אלא שומרים אותו מספר ימים לאחר שהוא רך.

בהסתמך על התוצאות הנ"ל ניתנה הוראה ל-קוטפים בישראל, לקטוף פרי עם עוקץ ארוך, בעיקר באזורים ובשנים, בהם רקבון העוקץ הוא שכיח (5). בהוראות שניתנו לקוטפים בדרום-אפריקה, צויין כי אורך העוקץ בפרי בזמן הקטיף, צריך להיות  $\frac{1}{4}$  עד  $\frac{1}{8}$  אינץ', בלי לציין את סיבת ההוראה (1).

ההסתכלויות הראו שחדרה ורקבון של רקמות העוקץ עצמו, ימים מספר לפני התחלת הרקבון בפרי בסמוך לעוקץ. עובדה זו מוכיחה שהפטריה מתפתחת קודם ברקמות העוקץ, ולאחר מכן, כש-

Fruits, 22 (2): 97—100.

5. Schiffmann-Nadel Mina, Lattar F. S. and Yanko, U. (1964) The effect of storage conditions and rot control measures on the length of the ripening period and on the decay of Avocado Pears in storage. The National and University Institute of Agriculture, Rep. 442.
6. Schiffmann-Nadel Mina, and Lattar F. S. (1960) Investigations on storage of Avocado fruit. The National and University Institut of Agriculture. Rep. No. 313.
7. Stevens, H. E. and Piyer, R. R. (1941) Avocado Diseases in Florida. U. S. Dept. Agr. Circular 582.
8. Zentmayer, G. A. (1951) Avocado Diseases. California Avocado Society. Year-Book 97—101.

ופטריות אחרות נמצאות רק בכמות קטנה; אך יש שנים שהמחוללת העיקרית של הרקבון היא הפטריה Alternaria או מיני Fusarium. הפטריה Colletotrichum נמצאת תמיד בכמות ניכרת (4, 5, 6).

#### REFERENCES

1. Anonymus (1960) The United Kingdom Market for Avocado Pears. London: Tropical Science.
2. Horne, W. T. (1934) Avocado diseases in California University, California, Berkeley, Agr. Exp. Sta. Bull. 585.
3. Horne, W. T. and Palmer, D. T. (1935) The Control of Dothiorella Rot on Avocado Fruit. University of California, Berkeley. Agr. Exp. Sta. Bull. 594.
4. Jaffe, A. Z. et Schiffmann-Nadel Nina (1967) Les Fusarium isolés a partir d'avocats et d'avocatiers d'Israel.

תכשיר חדיש

תוצרת

UNI-ROYAL NAUGATUCK

קוטל האקריות

א א ו ז א . . ט

בעל טווח הפעילות הארוך ביותר,  
מבין קוטלי האקריות, אשר נתן את התוצאות  
הטובות ביותר — בכל הנסיונות

„אונאייט“ פועל גם נגד אקריות,  
שפתחו תנגודת לתכשירים אחרים

אחים נויל צ'ון בע"נו ● המחלקה החקלאית