



בחינת אריזות חדשות לייצוא ענבי פרלט ותומפסון

סיכום הרצאה ביום עיון של צוות גפן מאכל
מאת רות בן-אריה, המחלקה לאיחסון פירות וירקות, מינהל המחקר החקלאי

שהביא לידי הקטנת שיעור ההתייבשות — היה יעיל רק במידה מסוימת, ואף גרם נזק נוסף בפרי, בצורת הסתדקות גרגרים ובעקבותיה נזק הלבנה מאדי תחמוצת הגפרית. שיטת האריזה בסלסלות המכילות כחצי ק"ג פרי והמכוסות בסטרץ' P.V.C. שמרה בצורה הטובה ביותר על רעננות הפרי ועל מראהו הטרם. בעית הריקבון מצאה את פתונה בשימוש בניירות משחררים אדי תחמוצת הגפרית, מתוצרת חוץ, המיועדים לאחסנה ממושכת. הנחת קטע של גיליון זה בתחתית הסלסלה או גיליון שלם בתחתית שקית פוליאתילן — הדבירה את הרקבנות בצורה היעילה ביותר, אף כשהריזופוס היה אחד מגורמי הריקבון. ברם, באריזה הסטנדרטית הפתוחה לא היה כל יתרון לגיליון מתוצרת חוץ על גיליון מתוצרת הארץ.

הערה: לאור סיכויים טובים להרחבת הייצוא של ענבי מאכל גם מעבר לתקופה הקצרה שהיתה נהוגה עד כה (סוף מאי — סוף יוני), והמאמץ לרכוש שווקים מלבד אלה שבאירופה (דרום אפריקה, סינגפור) — נודעת חשיבות מרבית לשמירה על טיב הפרי ועל טריומו ולהגשתו לצרכן בצורה נוחה ויפה. הסיכום המובא לעיל אינו סופי, והעבודה לשיפור הענבים לייצוא תימשך.

בייצוא ענבים מהזן פרלט בדרך האוויר לאירופה אפשר לשמור על איכות פרי טובה — על-ידי אריזתו בצורה המקובלת והכנסתו לקירור רגיל ביום הבצירה. למרות הקטנת שיעור ההתייבשות — לא היה יתרון באריזת הפרי בשקית פוליאתילן סגורה. זו גרמה הסתדקות גרגרים מוגברת ונזקי הלבנה בעקבותיה. אריזת הפרי בסלסלות המכילות כ-500 גרם פרי ועטופות בסטרץ' P.V.C. — שמרה על איכות טובה למדי, אף כי היתה נטייה להגברת שיעור הריקבון, בעיקר בתקופת חייה מדף. בשיטת אריזה זו רעננות הפרי וטריות השדרות והעוקצים נשתמרו היטב. כפי שנמצא בעבר באריזה הסטנדרטית, לא נמצא יתרון בקירור מהיר של פרי ארוז בפוליאתילן או בסלסלות. ברם, אי הכנסת הפרי לקירור ביום הבצירה הגבירה את שיעורי הריקבון ואת התייבשות השדרות והעוקצים.

שני הגורמים המפחיתים את איכות ענבי תומפסון המיועדים לייצוא לשווקים רחוקים — הם התייבשות שדרות ועוקצים והתפתחות רקבונות (בעיקר ריזופוס). נמצא, שהשימוש בשקית פוליאתילן סגורה