

תקופת המחקה:	1998-2000	מספר מחקה:	402-0254-00
הארכת משך האחסון של תמר ברהי		שם המחקה:	
STORAGE OF BRAI DATES			
מוסד: מינהל המחקר החקלאי, ת.ד. 6 בית דגן 50250		חוקר הראשי: דר עדנה פסיס	
מאמראים:		חוקרות רחל בונצבי, פרופ' דב פרוסקי, פרופ' יוסף קנר, מר יבין שלום	
		שותפים:	

המציה

טמפרטורת האחסון המיטבית מבוחנת עיכוב ההבללה בתמר מZN ברהי היא 4 מ"ץ אך טמפרטורת אחסון של 1 מ"ץ הייתה טובאה יותר מבוחנת עיכוב בהתפתחות הריקבונות. אקלום ב 8 מ"ץ למשך יממה לפני האחסון בקורס הפחית את רמת ההבללה בברהי שאחסן ב 1 מ"ץ והיה יעיל גם בהפחיתת רמת הריקבונות. חימום בגיןם למשך יממה ב 8 מ"ץ באמצעות האחסון בקורס היה גם יעיל בהפחיתת ההבללה ב 1 מ"ץ ובפחיתת רמת הריקבונות בחווי מדף.

בפירות בראהי שלב שבירת הצבע מירוק לצהוב מלאוה בפליטת אטילן גבואה. בנוסף, במהלך האחסון ב 20 מ"ץ עלתה רמת האטילן בפיירות שבבידקת NIR נמצא בתם אחוז סוכר גבוה, כנראה בגל הופעת ריקבונות בפרי. בעקבות כך, בחנו הוספה סופחי אטילן לנספקים ולקרטונים. ספיקת האטילן מקרטונים עם פיירות שאחסנו ב 1 מ"ץ הורידה באופן כליל את רמת הריקבונות שהתפתחה בברהי. בנוסף הוספה הסופחים הורידה גם את רמת האצטאלדהיד (הגורם להפגנת העפיצות) בקרטונים.

ברהוי לא ניתן להשתמש בפונגצידים כימיים, אי לכך בכדי להפחית את התפתחות הריקבונות, נoso טיפולים חלופיים בקרינת UV ובעז אוזון. הטיפולים ניתנו לפני האחסון בקורס ואחריו הקירור בהוצאה לחוי מדף. טיפולים בקרינת UV היו מוצלחים ביותר מבוחנת הפחיתה ברמת הבוחל ובשיעור הריקבונות בהעברה לחוי מדף. גם הטיפולים בעז אוזון אשר ניתנו לפני ההכנסה לקירור, הראו תוצאות מבטיחות.

דרכ' סופי לתוכנית מחקר לשנת 2000

מס. תכנית: 402-0254-00

МОГНОШ ЛКРОН МДАНУН РОДАШИ ШЛ МШРД ХЧКЛАОТ ВЛМОУЦАХ ПФИРОТ - АРГОН ДИКЛАИМ

א. נושא המחקר: הארכת משך האחסון של תמר מזון ברהיה

מאת: עדנה פסיס, רוזה בן אריה, מרים אקרמן, אולג פייגנברג - המחלקה לאחסון, מכון וולקני
רחל בן צבי - תמרים, צמח ניסיוניות

STORAGE OF BRAI DATES

Edna Pesis¹, Rosa Ben Arie¹, Miriam Ackerman¹, Oleg Feigenberg¹, Rachel Ben Zvi²

¹Department of Postharvest - The Volcani Center, Bet Dagan

²Department of Dates, Experimental Station, Zemach

email: epesis@agri.gov.il

מרץ 2001

בית דין

א. תקציר

טמפרטורת האחסון וה미יטביה מבחינה עיכוב ההבללה בתמר מזון ברהיה היא 4 מ"צ אך טמפרטורת
אחסון של 1 מ"צ הייתה טוביה יותר מבחינה עיכוב בהתפתחות הריקבונות. אקלום ב 8 מ"צ
למשך יממה לפני האחסון בקורס הפחית את רמת ההבללה בברהיה שאוחסן ב 1 מ"צ והיה יעיל גם
בהפחיתת רמת הריקבונות. חימום ביניים במשך יממה ב 8 מ"צ באמצעות האחסון בקורס היה גם הוא
יעיל בהפחיתת ההבללה ב 1 מ"צ ובഫחתת רמת הריקבונות בחו"י מדף.

בפירות ברהיה שלב שבירת הצבע מירוק לצהוב מלאוה בפליטה אתיילן גבואה. בנוסף, במהלך
האחסון ב 20 מ"צ עלתה רמת האתיילן בפירות שבחיקת NIR נמצא בהם אחווז סוכר גבוה,
כנראה בגלל הופעת ריקבונות בפירות. בעקבות כך, בחנו הוספה סופחית אתיילן לנשפקים ולקרוטונים.
ספיקת האתיילן מקרוטונים עם פירות שאוחסנו ב 1 מ"צ הורידה באופן כליל את רמת הריקבונות
שהתפתחה בברהיה. בנוסף הוספה הסופחית הורידה גם את רמת האצטאלדהיד (הגורם להפגנת
העפיות) בקרוטונים.

בברהיה לא ניתן להשתמש בפונגציידים כימיים, اي רק בכדי להפחית את התפתחות הריקבונות,
מוסו טיפולים חלופיים בקרינת UV ובעט אוזון. הטיפולים ניתנו לפני האחסון בקורס ואחרי הקירור
בhowtsah לחיי מדף. טיפולים בקרינת UV היו מוצלחים ביותר מבחינה הפחיתה ברמת הבוחל
ובשיעור הריקבונות בעברית לחיי מדף. גם הטיפולים בגע אוזון אשר ניתנו לפני ההכנה לקירור,
הראו תוצאות מבטיחות.

ב. מבוא

מהות שנים אין השוק המקומי יכול לקלוט את כל יבול התמירים מזן ברהי וחלק הולך ומגדל ממנו מוצא לשוקי חיל. במידע התמירים עשויים בטנים ושלב הבשלהם (הבהלתם) מתבטאת בהפגנת העפיצות. ישנים בין התמירים זנים עפיצים יותר וישנים זנים עפיצים פחות. הברהי מצטיין ברמת עפיצות נמוכה ולכון ניתן לאוכלו גם ללא טיפול מוקדם להפגנת העפיצות כפי שנעשה בזנים אחרים. יתכן שבברהיה לא רק רמת הטנים נמוכה יותר אלא גם סוג הטנים שונה (אהדוני וחוב' 1981).

הגורם העיקרי להפגנת עפיצות בפירות שונים הוא בראש וראשונה התוצר האנאורובי אקטואלדייד (Pesis and Ben Arie 1984). מולקולה זו היא מאוד רاكتיבית וגורמת לפילמוד הטנים ולי' כך להפגנת העפיצות בפירות המכילים טנים. במחקר זה חיפשנו דרכי להפחחת "צורך הנדייפים האנאורוביים" ועל ידי כך למנוע את הפגנת העפיצות.

לאתילן נראה אין תפקיד בהפגנת העפיצות, אך הוא מעודד את התפתחות הריקבונות. בעבר הראו שאטילן מעודד התפתחות ריקבונות בפירות שונים (Brown and Lee, 1993) וכן בתרכibilit (Flaishman and kolattukudy 1994). הוספה סופית אתילן לקרטוני אבוקדו הוריד את שיעור הריקבונות באופן ניכר (פסיס וחוב', 1998). אי לך למדנו במחקר זה באילו תנאים נוצר האטילן והאם סופית האטילן עיי' סופית אתילן תוריד את רמת הריקבונות.

פרי הברהי הוא פרי סובטרופי ובכמו כל הפירות הסובטרופיים, הוא מקבל נזקי צינה בטמפרטורות נמוכות. במקרה של ברהי ניתן לייחס את ההבילה לנזק צינה. בשנים האחרונות הייתה דרישת לייזוא ברהי לאורה"ב. כדי לאפשר מכירה ברהי לאורה"ב דורש ה USDA שהפרי יעבור תהליך קרנסינה בקורס (1 מ"ץ לפחות 3 שבועות) במהלך ההובלה בים. אי לך במחקר זה בחנו טיפולים פיסיולוגיים מתקדמים שימנעו את נזקי הצינה והפגנת העפיצות בטמפרטורה של 1 מ"ץ.

בפירות סובטרופיים אחרים נמצאו דרכים שונות למניעת נזקי הצינה. שיטה המקובלת כבר שנים רבות, היא האקלום (Temperature Conditioning). בשיטה זו גורמים לירידה הדרגתית של הטמפרטורה. Thomas & Oke 1983; Pesis et al. 1997 השיטה נמצאה יעילה בפירות הרגשים לנזקי צינה כמו מנגו (McDonald et al. 1993). ידועה גם שיטת חימום בניינים, שבה מעליים אשכוליות (שפירה וחוב' 1995, Cohen et al. 1983). השיטה זו נמצאה יעילה בלימונים למניעת נזקי הצינה. חימום הבינויים גורם להטנדפות הנדייפים האנאורוביים ומונע את נזק הצינה. גם באפרטקים, בעקבות האחסון בקורס נוצרם נזקי קור המתבטאים בהתקroidות פנימיות בפרי, והימוטם

בינים גורם להפחחתם (Ben Arie & Sonego 1980). אי לך במחקר זה שמננו דגש על נסיבות באיקלום וחימום הבינים למנע ההבחלה בפרי ולמניעת התפתחות ריקבונות.

הדברת הריקבונות בבריה היא בעיקר מניעת החלטתו מיוון שהריקבונות מתפתחים על פרי מובחל. למרות זאת יש למצוא פתרונות נוספים למניעת הופעת הריקבונות. פונגציידים כימיים נמצאו יעילים מאד בהדברת הריקבונות בבריה (ברקאי-גולן וחוב' 1993), אך לא ניתן להשתמש בהם מכיוון שהבריה נאכל על קליפתו. לכן יש לננות טיפולים חלופיים (לא כימיים) כדי להפחית את רמת הריקבונות. טיפולים בקרינת UV נמצאו יעילים בהפחחת רמת הריקבונות שמתפתחים בפירות הדר שונים (Rodov et al. 1992; Droby et al. 1993). קרינת UV הנבירה את ייצור האנזימים האנטיאוקסידטיבים ועלוי קה הנבירה אתעמיותו לנזקים וריקבונות (Droby et al. 1993). יוזע שקרינת UV מבירה את ייצור הפוליפנולים (Dixon & Palva 1995). בפרי הדר נמצא טיפול UV הנבiro את ייצור החומר סקוורפון ועלוי קה הפחתתו את רמת הריקבונות (Rodov et al. 1992). הנבירה יוצר מסלולי ביוסינטזה של פוליפנולים בתמוך בריה עשויה לגרום להגברת ייצור הטנינים שימנעו את הפגיעה העפיצות. אי לך, ניסינו במחקר זה טיפול UV לפני האחסון ולפני הוצאה לחץ מדף, על מנת לבחון את יעילותו לטיפול להפחחת הריקבונות.

במחקר זה בקחנו ללמידה על ייצור האתילן עלי הבריה. נמצא שהבריה פולט אתילן בשלב המעבר בין פרי ירק לצהוב. בקחנו לבחון טיפולים שיפחיתו את רמת האתילן שנוצר בשלב הבוחל כנראה בגל התפתחות ריקבונות על פני הפרי.

כיום ניתן לשמר בריה באחסון במשך כשלשה שבועות, ללא פגיעה באיכות הפרי, בתנאי שנגד בקצב הבשלה מתאים ואוחסן בקרטוניים מחוררים. הדבר מאפשר משLOW ימי של פרי לאירופה, אך אינו מותיר אפשרות לאחסן פרי מעבר לכך. הבעיה הניצבת בפניינו בין בריה היא מניעת ההבחלה (הפגיעה העפיצות). קלקל הפרי באחסון גורם הן בגל ההחלטה (הפגיעה העפיצות) והן בגל התפתחות ריקבונות על פני הפרי. מטרתנו הייתה לעכב את תהליך הבוחל ואת התפתחות הריקבונות ללא שימוש בfungicides כימיים.

ג. פירות הניסויים

בחינת הטמפרטורה המיטבית לאחסון בריה

במהלך שלוש שנות המחקר חזרנו ובחנו מהי טמפרטורת האחסון המיטבית אשר תמנע את ההבחלה והריקבונות בפרי הבריה. הפירות אוחסנו בשתי הטמפרטורות 1 ו 4 מ'צ' למשך זמן של 3.5 שבועות ו 4.5 שבועות ובתוספת חזי מדף של 3 ימים ב 20 מ'צ'. לאחר התקופות אחסון אלה רמת ההבחלה הייתה גבוהה באופןן מsumaטי בפרי שאוחסן ב 1 מ'צ' לעומת 4 מ'צ'. לאחר 4.5 שבועות קירור וחזי מדף ההבחלה ב 1 מ'צ' הגעה ל 30% בעוד ש 4 מ'צ' הגעה רק ל 12% פרי מובחל (איור 1).

לעומת זאת אחוז הפרי הרקוב לאחר אחסון ב 4 מ"צ היה גבוה בהרבה מזה ש ב 1 מ"צ. אחרי 3.5 שבועות רמת הריקבונות הייתה נמוכה בשתי הטמפרטורות, אך לאחר 4.5 שבועות וחצי מ"צ, פרי ששחה ב 4 מ"צ הגיע ל 18% ריקבון, בעוד ש ב 1 מ"צ לאחר 4.5 שבועות וחצי מ"צ רמת הריקבון הגיעו רק ל 7% (איור 2).

תוצאה זו זהה לו שהתקבלה במחקר קודמים על ידי ברקאי-גולן וחוב' (1993). טמפרטורה של 4 מ"צ עדיפה מבחינה הבחלה אך נחותה מבחינה התפתחות הריקבונות. בכלל הצורך בקרנטינה לשוק בארץ"ב, ניתן לנצל את משך ההובלה למטריה זו, ולכן אין מנוס אלא לאחסן ברהי ב 1 מ"צ, טמפרטורה שקופה את החركים ואת ביציהם. כמו כן טמפרטורה של 1 מ"צ טובת יותר מבחינה עיכוב התפתחות הריקבונות.

יצור אטילן בברדי מאוחסן

בשנה הראשונה למחקר נמצא שבפרי ברהי רמת האטילן גבוהה ביותר בשלב שבירת הצבע מפרי ידוק לצהוב, כאשר בפרי הצהוב ורמת האטילן יורדת באופן ניכר עד לרמה אפסית. בשנה השנייה דרג פרי צהוב לפי אחוזי הסוכר (TSS) בפרי, שנקבעו בעוזרת מכונת מיון שנבנתה לkriatatרכז'י סוכר בפרי בעוזרת מכשיר (NIR) Near Infrared לפי שיטת (Dull et al. 1991). פרי הופרד בבי"ר בצמח לפאי אחוזי הסוכר במכונה שפותחה במיוחד לבירה (Schmilovitch et al. 2000). לאחר המילוי הועבר פרי לבדיקות פליטת הגזים במחלקה לאחסון במרכזי וולקני.

מצאו כי ביום הראשון לאחר הקטיף פרי צהוב בעל אחוז סוכר נמוך לעומת רמות אטילן גבוהות בהרבה מאשר שבספרי צהוב בעל ריכוזי סוכר גבוההים (איור 3). דבר זה מצביע על כך שייצור אטילן קשור להבשלה כללית של פרי (הצטברות הסוכר) בנוסף לשינויים שחילם בצבע הקליפה. בסוף האחסון בחו"י מ"צ ורמת האטילן עלה בפירות עם אחוז סוכר גבוהה. העלייה הנבואה באטילן בפרי עם אחוזי סוכר גבוהים, ביום ה 14 לשתיית פרי בחו"י מ"צ, נגעה כנראה בגל הופעת ריקבונות בפרי (איור 3) (פסיס וחוב' 2001).

השפעת סופחי אטילן על איכות התמר מון ברהי

בגלל הופעת אטילן בברהי בסוף האחסון כאשר מתחילה להופיע ריקבונות, בחנו את השפעת ספיחת האטילן על התפתחות הריקבונות.

פרי מתחילה העונה, לאחר במעבדה "צמחי נסיניות", בנספקים בתוך קרטונים של ליטשי.

סופחי אטילן המכילים KMnO₄ מחברת CONSERVER (משקל 11.9 גר') הוכנסו לקרטונים שהכילו נספקים עם חלקי סנטינים של ברהי. הסופחים הוכנסו לפני הנסיעה מצמח לבית דגן. הטיפולים כללו: 1. ביקורת - קרטונים ללא סופחים; 2. קרטונים עם סופח אטילן אחד בkarton בין שני הנספקים; 3. קרטונים בהם בכל נספק שהכיל כחצ'י ק'ג סנטינים של ברהי סופח אחד (2 סופחים בkarton).

סה"כ 24 קרטונים הכוללים: 3 טיפולים בשתי הוצאות מקירור אחרי 2.5 ו 3.5 שבועות, כשבכל טיפול 4 קרטונים. פרי נבדק שוב לאחר 3 ימים חי מ"צ ב 20 מ"צ.

פרי לא היה איכותי אלא פרי של שוק מקומי, لكن הוא לא החזק מעמד ויש להתייחס בעיקר לתוצאות של ההוצאה הראשונה לאחר 2.5 שבועות (17 הימים הראשונים) באחסון.

בכל טיפול היו 4 קרוטונים עם שני נספקים בקרטון. התוצאות הם ממוצעים של 8 חזרות (8 נספקים). מכיוון שהפחמי מлечה הינה ברמה נמוכה, כבר אחדי 2.5 שבועות ב 1 מ"צ, התקבל אחוז גבוח של פרי בוחל (35%-30%). רמת הבוחל עלתה בח'י מדף בכל הטיפולים ולא היה הבדל ברמת הבוחל בין הטיפולים. לעומת זאת רמת הריקבונות לאחר 2.5 ו 3.5 שבועות בקור ובתוספת חי' מדף הייתה נמוכה יותר בקרוטונים שהכילו שני סופחי אתיילן (טבלה 1).

טבלה 1: אחוז הבוחל לאחר 2.5 שבועות ב 1 מ"צ ובתוספת 3 ימים חי' מדף ב 20 מ"צ. כמו כן רמת הריקבונות שהתפתחה בסוף חי' המדף לאחר 2.5 ו 3.5 שבועות. התוצאות הם ממוצעים של 8 חזרות \pm SE.

טיפול	אחוז פרי בוחל (%)	אחוז ריקבונות בפרי (%)	
	2.5 שבועות	2.5 ש + חי' מדף	3.5 ש + חי' מדף
ביקורת	33.6 \pm 5.39	40.5 \pm 5.10	5.6 \pm 2.05
סוף אתיילן אחד	35.5 \pm 5.94	42.7 \pm 6.48	2.8 \pm 0.86
שני סופחי אתיילן	29.5 \pm 4.89	40.6 \pm 4.28	3.5 \pm 1.07

כאשר בחנו את רמת הנדייפים אתיילן, אצטאלדהייד ואתנול בתחום הנספקים מתברר שישופחי האתיילן הורידו כמעט את רמת האתיילן מ סק 24 בקרוטוני הביקורת ל סק 10 בקרוטונים עם שני סופחי אתיילן. בנוסף, בקרוטונים עם הסופחים נמצא רמת אצטאלדהייד ואתנול נמוכה מאשר בביוקורת במשך 17 ימים אחסון ב 1 מ"צ (טבלה מס. 2). במידע אצטאלדהייד הוא הגורם להפגנת עפיצות, בכלל פילמור התנים. ככל שרמת האצטאלדהייד בקרטון תהיה נמוכה יותר, התמררים יישארו במצב עפייע, והדבר רצוי מבחינה שמירה על איכות הבריה. אמן בהוצאה מקירור הפרי עם סופחי אתיילן היה עם רמת בוחל גבוהה, אך בהעברה לח'י מדף ההבדלים בין הטיפולים היטשטשו.

טבלה מס. 2. השפעת תוספת סופחי אתיילן על רמת אצטאלדהייד (סק) שנמצא בנספקים עם חלקי סנסנים של בריה, במהלך 17 ימי אחסון ב 1 מ"צ.
התוצאות הם ממוצעים של 4 קרוטונים \pm SE.

טיפול	ימים באחסון ב 1 מ"צ			
	17	14	11	6
ביקורת	1.88 \pm 0.38	1.79 \pm 0.35	1.50 \pm 0.36	1.79 \pm 0.44
סוף אתיילן אחד	1.51 \pm 0.10	1.25 \pm 0.25	1.44 \pm 0.16	1.75 \pm 0.74
שני סופחי אתיילן	1.17 \pm 0.29	0.41 \pm 0.21	0.88 \pm 0.07	1.01 \pm 0.25

השפעת איקלום וחימום בגיןם על איכות הבריח באחסון

אקלום לפחות יומיים ב 13 מ"צ לפני האחסון ב 1 מ"צ, הפחית במידה מסוימת את מידת ההבחלה בבריה שאוחסן אה"כ ב 1 מ"צ (פסיס וחוב, 1999). لكن בעונת 2000 ניסינו אקלום ליום אחד בטמפרטורה נמוכה יותר (8 מ"צ) והוא היה יעיל ביותר בהפתחת רמת הבוחל לעומת עונת הביקורת כפי שנבחנה אחרי 4 שבועות ב 2 מ"צ ובתוספת 3 ו 6 ימים בחזי מדף ב 20 מ"צ (איור 4). גם שיעור הריקבונות שהתרחש לאחר 6 ימים בחזי מדף היו נמוכים יותר (כ- 10%) לעומת 32% בביוקרת (איור 5).

בעונת 1999 ניסינו חימום בגיןם (העלאת הטמפרטורה לאחר שבועיים אחסון ב 1 מ"צ) ב 13 מ"צ ואילו בשנת 2000 ניסינו חימום בגיןם גם ב 12 מ"צ וגם ב 8 מ"צ. חימום בגיןם ב 8 מ"צ היה יעיל יותר מחימום בגיןם ב 12 מ"צ. רמת הבוחל הייתה נמוכה והגעה אחרי 6 ימי חי מדף רק לדרגה 1 מתוך 10 (איור 4). חימום בגיןם פעמיים (בטמפרטורה 8 מ"צ) במהלך הקירור ב 1 מ"צ גורם להבחלה יתר. גם שיעור הריקבונות לפני שעבר חימום בגיןם ב 8 מ"צ היה נמוך יותר מאשר בחימום בגיןם ב 12 מ"צ ובחימום בגיןם ב 8 מ"צ פעמיים (איור 5). נראה שבטמפרטודה גבוהה יותר, או זמן ממושך מדי, יש האצה בהתפתחות הריקבונות. אוורור בלבד (Ventilation) לפחות 20 דקוט בטמפרטורת החדר מתחת למאוררים באמצעות האחסון בקור לא היה יעיל מספיק (איורים 4 & 5).

השפעת טיפול בקרינה UV על רמת הבוחל והריקבונות

טיפול בקרינה UV נעשה על ידו לסנטנים שלמים ע"י הארת הסנטנים במגנורת UV באורך 90 ס"מ בתוך Hood (ADSO Laminar), מודל NB4. הסנטנים הונחו למרחק של כ- 30 ס"מ מהמנורה וכל צד קיבל 15 דקוט קרינה. הטיפול ניתן לפירות לפני הכנסה לקירור וכן לפירות אחרים בעת הוצאתם מהקירור לפני העברת לחזי מדף.

מתוצאות השנה החולפת מסתבר טיפול בקרינה UV לפני הקירור או אחריו היו טיפולים מוצלחים ביותר מבחינת הפחתה ברמת הבוחל ובשיעור הריקבונות. (איורים 5, 4). הפחתה ברמת הבוחל הייתה משמעותית, אך דומה לנו שקיבלו באקלום ב 8 מ"צ או בחימום בגיןם ב 8 מ"צ (איור 4). לעומת זאת, הטיפול בקרינה UV לפני הכנסה לקירור או לאחר הוצאתה מקירור גורם לרמת ריקבונות נמוכה ביותר לאחר 6 ימים חי מדף (איור 5). מכאן שלקרינה UV יש יכולת לטול את הפטיות. השלב של העברת לחזי מדף הוא שלב קריטי שבו יש עידוד בהתפתחות ריקבונות בגל ההזעה של הפה במעבר, הצטברות המים על פני הפה והעלאת הטמפרטורה באופן דרמטי. אם ניתן יהיה לישם טיפול בקרינה UV בצורה מסחרית יוכל לקבל יתרון רב בשוקו.

השפעת טיפול בגין אוזון על רמת הבוחל והרקבונות

ג' אוזון יוצר ע"י מכשיר אוזונטור של חברת Sanyo Denki Co. LTD. (Japan). האוזון ניתן לטנסנים שלמים בתוך כלי זכוכית של 20 ליטר. הכלי נסגר הרטמי, והואוון החורם במשך 15 דקות דרך צינור סיליקון. הגז הופק ממכשיר אוזונטור, הועבר לכלי ויצא אחוריו החופשי מחוץ לכלי. לא ניתן לשולט על כמות האוזון שMOVED ממכשיר אלא רק על משך הזמן בו ניתן הטיפול. הטיפול ניתן ב Hood עט אווזור שמודיא את הגז אל מחוץ לבניין (לגנ'). הטיפול באוזון לפני הכניסה לקירור הפחתת את מידת ההבחלה במידה דומה לטיפול האיקלום ב 8 מ"צ והחימום ביניים ב 8 מ"צ (איור 4) והיה יעיל ביותר בהפחמת רמת הרקבונות לאחר 6 ימים בחזי מדף (איור 5). לעומת זאת הטיפול באוזון אחרי האחסון בקורס ולפני ההוצאה לחזי מדף, לא היה יעיל בהפחמת הבחלה (איור 4) או הרקבונות (איור 5).

השפעת טיפול באדי מי חמוץ על איקות הברוה

سنנסנים של ברהי הושמו בארוגז פלסטיק בחדר, בטמפרטורה של 5 מ"צ, שיש בו מערכת עירופול לאדים. מי חמוץ מיוצבים ביוני כספ (חברת מכתשים) הוזרמו לחדר דרך המעדפה במשך כחצי שעה. המעדפה יצר טיפות מיקרוסקופיות של מי חמוץ שפזרו בחדר מעל הסנסנים. הסנסנים הושרו באותו חדר במשך 24 שעות לטספוג את כל האדים, בטמפרטורה של 5 מ"צ. לאחר 24 שעות הסנסנים נארזו בקרטני ליטשי (2 ק"ג) ואוחסנו בשתי טמפרטורות של 1 ו 4 מ"צ.

הטיפול במי חמוץ גרם לנזק קל בקליפת הברהי שהופיע כנקודות החמה על פני הקליפה. הנזק היה מוגש יותר בפרק שלחה ב 4 מ"צ. הופעת הנזק לוותה בעליה ברמת האטיין והאצטאלדהיד בקרטוניים. לאחר 3.5 שבועות וחזי מדף, בפרק שטופל במי חמוץ, רמת הבחלה ב 1 מ"צ הייתה גבוהה (24%) לעומת זאת רמת הבחלה ב 4 מ"צ (8%) בדומה למזה שקרה בפרק שלא קיבל מי חמוץ. גם רמת הרקבונות הייתה דומה לו שבפרק שלא קיבל טיפול במי חמוץ. לאור התוצאות שהתקבלו נראה כדי להמשיך להשתמש בתכשיר של מכתשים בגל הופעת הנזקים. יתכן שיש מקום לנוטות שנייה בשנה הבאה לגבי תכשיטים אחרים.

השפעת טיפול במטען חמוץ גבוהה על איקות הברוה

سنנסנים של ברהי הוכנסו לפחות 72-24 שעות לכלים של 30 ליטר לאוירת חמוץ ברכז גובה 50-60% בטמפרטורה של 14 מ"צ. החמצן החורם בזרימה איטית של כ 100 מל/דקה במשך 3 ימים. פרח הביקורת נסגר בכליים זהים והאזורים לתוכם איר במשך 27 שעות. הנחת העבהה הייתה שחמצן ברכז גובה, במינגד לתנאים אנארוביים, ימנע את הפגיעה העפיצות. לא היה יתרון רב במטען החמצן הנגובה, אמן היה ירידת קלה במידה הבוחל טיפול של חמוץ לפחות 48 שעות, אך הוא לא היה משמעותי דיו (טבלה 3). מבחינות רקבונות הטיפול בחמצן לפחות 24 שעות הפחתת במידה מה את שיעור הרקבונות. אם כי שיעור הרקבונות בניסין זה היה נמוך ביותר בכל הטיפולים. יתכן שמשך הטיפול שניtan, עד 27 שעות ב 14 מ"צ היה ארוך מדי ובטמפרטורה גבוהה מדי. בשנה הבאה ננסה את השפעת הטיפול בטמפרטורה נמוכה יותר של 8 מ"צ שנמצאה טובה יותר לאיקלום וחימום ביניים.

טבלה 3. השפעת טיפולים בחמצן גבוח למשך 24-72 שעות על מzd הבחן (1- לא בוחל; 10- הרבה בוחל) ושיעור הריקבונות (%) אחרי 4 שבועות ב 2 מ"צ ו 3 ימים בחו"י מzd.

טיפול	זמן (שע')	מדד הבחן (1-10)	rikbonot (%)
ביקורת	חמצן 24 שע'	3.0 ± 0.33	2.3 ± 0.95
	חמצן 48 שע'	2.7 ± 0.35	0.34 ± 0.48
	חמצן 72 שע'	1.9 ± 0.29	2.58 ± 1.4
	օיר 72 שע'	3.1 ± 0.13	6.87 ± 1.21
	օיר 72 שע'	2.9 ± 0.30	2.1 ± 2.97

השפעת טיפול בתת לחץ על איקות הברחי

سنנסים של ברחי הוכנו לדיסקוטורים ב 2 מ"צ. הדיסקוטורים נסגרו בתנאי תת לחץ ע"י שימוש במשابת ואקום ששאה את האוויר ונוצר תת לחץ של 500 מ"מ כספית ו 600 מ"מ כספית. לכל טיפול היו 3 דיסקוטורים. הפרי שהה בבדיקה 5 שבועות והוציא אח"כ לחץ מוחז לדיסקוטורים. הביקורת שהתה בקרטוניים מוחז לדיסקוטורים באותו חדר ב 2 מ"צ וכן הייתה בבדיקה ב 5 מ"צ.

הטיפול בתת לחץ כפי שנעשה בניסיון זה לא היה יעיל במניעת הפגיעה העפיצות, אלא להפוך קיבלו הعلاה בשיעור הפירות המובחלים (איור 6). הסיבה לכך היא שבתת לחץ שנוצר הצבבו יותר נדייפים - אצטאלדհיד ואתגנול - שגרמו להבחלה המואצת. בכך להצלחה באחסון בתת לחץ חיבטים להחליף אוויר במערכתelman האחסון. הטיפול בתת לחץ של 600 מ"מ כספית הפחתה במידה מה את רמת הריקבונות שהתפתחה בחו"י מzd לעומת הביקורת שהתה ב 2 מ"צ. מעניין לציין שהביקורת ששתהה ב 5 מ"צ הייתה עם רמת הריקבונות הנבואה ביותר לאחר 4 ימים בחו"י מzd, אך רמת הבחלה הנמוכה ביותר (איור 6).שוב אנו מקבלים הוכחה שטמפרטורה של 2 מ"צ מגבירה הבחלה אך מפחיתה ריקבונות ברחי וailo 5 מ"צ מפחיתה הבחלה אך מגבירה ריקבונות ברחי (איורים 1,2,6).

ד. מסקנות

- טמפרטורת אחסון המיטבית לקבלת רמת בוחל נמוכה הייתה 4 מ"צ, בטמפרטורה זו רמת הבחלה הייתה הנמוכה ביותר. הבחלה בטמפרטורה נמוכה של 0 מ"צ האיצה בגליל ייצור הנדייפים אצטאלדהיד ואתגנול. לא ניתן לאחסן בטמפרטורה זו כי רמת הריקבונות הייתה גבוהה יותר, שכן רצוי לאחסן בטמפרטורה של 1-2 מ"צ בה כל עיכוב בהתפתחות הריקבונות. משלוח לארא"ב שמחייב תנאי קרנטינה חייבים לאחסן ב 1 מ"צ.

- הרמה וגבוהה של אטילן שהתקבלה בסוף האחסון, לאחר 13 ו-14 ימים ב-20 מ"צ, בפירות בעלי סוכר גבוה, מצביעה על הבחלה מואצת והתחלה נזקים וריקבונות בפרי. פליטת האטילן מפירות בשלב שכירת הצבע בפרי או/ו פליטת אטילן מפירות בוזדים הנגעים בפטריות יכול לdagbir ולהאיץ את התפתחות הריקבונות בכל الكرוטון/המשטה.
- ספיחת אטילן ע"י סופחים (המכילים פוטסיום פרמנגנט) מפחיתה במידה מה את הופעת הנזקים והריקבונות בברהי. במחקר שהשתimed בוחנו שימוש בשקיות של סופחי אטילן קטנים (10 גר) אשר הוכנסו לתוך קרטונים קטנים ונשפכים ואגם ספיחת האטילן הפחיתה את רמת הריקבונות שהתרפהה בפירות. יש לנסות שימוש בסופחים גדולים לחדרים ומכלולות.
- אקלום למשך ימים ב-14 מ"צ לפני האחסון ב-1 מ"צ, הפחתה במידה מסוימת את רמת הבוחל בברהי שאוחסן אח"כ ב-1 מ"צ. אך אקלום ליום אחד בטמפרטורה יותר נמוכה (8 מ"צ) היה יעיל יותר בהפחחת רמת הבוחל ורמת הריקבונות שהתרפהה לאחר חודש בקירור ובתוספת 6 ימים בחו"י מזר.
- חיים בניינים ליום ב-8 מ"צ היה יעיל גם הוא במניעת הבוחל ובמניעת התפתחות הריקבונות. נראה שבחימום בניינים הנדייפים אצטאלדיזיד ואתנול מתנדפים מהקרוטונים ואו הבחלה נמנעת. חיים בניינים ב-12 מ"צ או חיים פעמיים ב-8 מ"צ היה אמין יעיל בהורזה רמת הבוחל, אך לאمنع במידה מספקת את התפתחות הריקבונות. הסיבה לכך שבטמפרטורה גבוהה יותר יש האצה בהתקפות הריקבונות. אוורור בלבד במשך 20 דקות בטמפרטורת החדר מתחילה למאוררים לא היה יעיל מספיק (איורים 4 & 5).
- טיפולים במ אחזון ובקרינת UV למינעת זבחלה והופעה ריקבונות היו יעילים כאשר ניתן לפני הכנסה לקירור טיפול בקרינת UV היה יעיל ביותר בקטילת פטריות גם בהזאה מקירור לפני העברה לחזי מזר.
- טיפולים בחמצן גבוה, במ חמצן או באחסון מתחת לחץ לא היו יעילים דיים במניעת הפגיעה עפיצות והפחתה בריקבונות. אך במחקר בשנה הבא נשנה את השיטות בתחום שנקבעו הצלחות גם בכווננים אלו.

ה. פרסום הדע

במהלך כל הממחקר ניתנו 3 הרצאות בפני מגדלים ושולחן הברויי בארגון הדיקלאים. פסיס ע, בן אריה ר, פייגנברג א, בן צבי ר. 2001. קביעת רמת ההבשה בתמרים מזון ברהוי לפי פליטת אטילן. עלון הגוטש: בהדפסה.

ספרות

- אהרוני י', קופל ז', קנר י', הראל ס, רבר א. 1981. ניסויים בתרמירים - עונת 1981. דוח לועדת ענף התרמירים, המכון לטכנולוגיה ואחסון של תוצרת חקלאית, מינהל המחקר החקלאי.
- ברקאי גולן ר., אהרוני י', קופל ז., גיל מ., בן צבי ר., בזובקוב ע., גומייסטר ד. 1993. הנדלות כושר השיווק של תמרי ברהה. דוח לארגון הדקלאים.
- פסיס ע, בן אריה ר, וקסלר א, פוקס י. 1998. הנברות עמידות בפירות אבוקדו לנזקים החלים באחסון בקיורו. דוח לקרן המדקן לתוכנית 402-0224-97, המחלקה לחקר תוצרת חקלאית לאחר הקטיף, מינהל המחקר החקלאי.
- פסיס ע, בן אריה ר, פיגנברג א, בן צבי ר. 1999. הארכת משך האחסון של תמר מון ברהה. דוח לתוכנית מחקר 402-0254-99, המחלקה לחקר תוצרת חקלאית לאחר הקטיף, מינהל המחקר החקלאי.
- פסיס ע, בן אריה ר, פיגנברג א, בן צבי ר. 2001. קביעת רמת ההבשלה בתמרים מון ברהה לפי פלייטת אתיילן. עלון הנוטע: (בהדפסה).
- שפירא ב, פטיס ע, שלום י, מאירנןטקי ד. כהן א. 1995. מהות ומניעת התפתחות נזק צינה בפרי הדר באחסון בטמפרטורה תחת אופטימלית. דוח לתוכנית 401-0290-94, המחלקה לחקר תוצרת חקלאית לאחר הקטיף, מינהל המחקר החקלאי.
- Ben-Arie R, Sonego L. 1980. Pectolytic enzyme activity involved in wooly breakdown of stored peaches. *Phytochemistry* 19: 2553-2555.
- Ben-Arie R, Sonego L. 1993. Temperature affects astringency removal and recurrence in persimmon. *J Food Sci.* 58: 1397-1400.
- Brown GE, Lee HS. 1993. Interactions of ethylene with citrus stem-end rot caused by *Diplodia natalensis*. *Phytopathology* 83: 1204-1208.
- Cohen E, Shuali M, Shalom Y. 1983. Effect of intermittent warming on the reduction of chilling injury of Villa Franca lemon fruits stored at cold temperature. *J Hort Sci.* 58: 593-598.
- Dixon RA, Palva NL. 1995. Stress-Induced phenylpropanoid metabolism. *The Plant Cell* 7: 1085-1097.
- Dull GG, Leffler RG, Birth GS, Zaltzman A, Schmilovitch Z. 1991. The near infrared determination of moisture in whole dates. *HortScience* 26: 1303-1305.
- Droby S, Chalutz E, Horev B, Cohen L, Gaba V, Wilson CL, Wisniewski M. 1993. Factors affecting UV-induced resistance in grapefruit against the green mould decay caused by *Penicillium digitatum*. *Plant Pathol.* 42: 418-424.
- Flaishman MA, Kolattukudy PE. 1994. Timing of fungal invasion using host's ripening hormone as a signal. *Proc. Natl. Acad. Sci. USA* 91: 6579-6583.

- McDonald, R. E. McCollum, T.G. & Nordby, H.E. 1993. Temperature conditioning and surface treatments of grapefruit affect expression of chilling injury and gas diffusion. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 118: 490-496.
- Pesis E, Ben-Arie, R. 1984. Involvement of acetaldehyde and ethanol accumulation during induced deastringency of persimmon fruits. *J. Food Sci.* 49: 896-899.
- Pesis E, Faura M, Marinansky-Ben Ari R. 1997. Induction of chilling tolerance in mango by temperature conditioning, heat, low O₂ and ethanol vapours. *Acta Hort* 455: 629-634.
- Rodov v, Ben-Yehoshua S, Kim JJ, Shapiro B, Ittah Y. 1992. Ultraviolet illumination induces scoparone production in kumquat and orange fruit and improves decay resistance. *J Amer Soc Hort Sci* 117: 788-792.
- Schmilovitch Z, Hoffman A, Egozi H, Ben-Zvi R, Alchanatis V. 2000. Machine for automatic sorting 'Barhi' dates according to maturity by infrared spectrometry. 4th Intern. Conf. Postharvest Sci. Jerusalem, March, 2000. Pg. 4.
- Thomas, P. & Oke, M.S. 1983. Improvement in quality and storage of 'Alphonso' mangoes by cold adaptation. *Sci. Hortic.* 19: 257-262.

דף מסכם

1. מטרות המחקר

קלקول הבראה באחסון נגרם הן בגל הבהירו (הפגיעה העפיצות) והן בגל התפתחות ריקבוניות על פני הפרי. מטרתנו לעכב את תהליכי הבוחל ולעכב את התפתחות הריקבונות. פרי הבראה הוא פרי סובטרופי اي לך חפשנו דרכם למנוע נזקי הצינה שמופיעים בפרי בקורס 1-2 מ"צ.

2. עיקרי הניסויים

בחינה הטמפרטורה המיטבית לאחסון ברהה כאשר התרכנו בבחינת טמפרטורה ב 4 מ"צ לעומת טמפרטורה של 1 מ"צ. נערכו נסיגות למנוע נזקי צינה בפרי והתפתחות ריקבוניות בשיטות שונות: איקלום, חימום ביןימים, אוורור ביןימים, קרינית UV, טיפול בגז אוזון, טיפול במיל חמוץ, טיפול בחמצן גבוה, טיפולים באחסון מתחת לחץ. נבחן "צורת האתילן ע"י תמר ברהה והשפעת תוספת סופחי אתילן להפחחת הריקבונות.

3. המסקנות המדעיות

בדקה הטמפרטורה המיטבית ונמצא יתרון לאחסון ב 4 מ"צ לעומת מניעת הבהיר אך טמפרטורה של 1 מ"צ נמצאה טוביה יותר למניעת הופעת ריקבוניות. אקלום ב 8 מ"צ לפני אחסון ב 1-2 מ"צ היה יעיל מאקלים ב 13 מ"צ והוא יורד את רמת הבהיר והריקבונות בפרי. חימום ביןימים ב 8 מ"צ, באמצעות האחסון בקורס, נמצא יעיל יותר מחימום ביןימים ב 13 מ"צ בהפחחת הבהיר והריקבונות. ספיקת אתילן ע"י סופחים לקרטוניים הורידה במידה מסוימת את הופעת הריקבונות. הטיפולים הייעילים ביותר בהפחחת ריקבוניות היו טיפולים בקרינית UV ובגז אוזון.

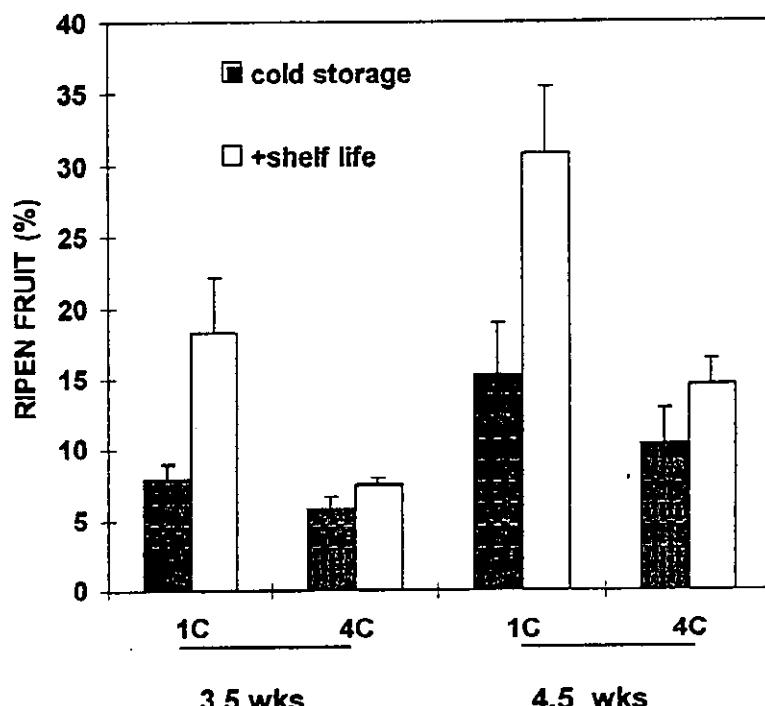
4. הבעיות שנתרמו לפתרון

הרמה הגבוהה של אתילן בסוף האחסון בפירות בעלי סוכר גבוהה מצביעה על הבהיר מואצת והתחלה נזקים וריקבונות בפרי. ספיקת אתילן ע"י סופחים יתכן וمفחיתה את האצת הופעת הנזקים והריקבונות בבראה, עם מי דבר זה לא ברור כי צריך עדיין. יש לנסות ספיקת בקנה במידה גדול יותר עם סופחים גדולים בתוך חזית קרוור ומכלולות. יש להמשיך בניסויות האקלום וחימום הביניים במטרה להוירד את רמת הנזיפיטם בפרי שמאחסן בקורס על מנת למנוע הבהיר. הטיפולים בקרינית UV ובגז אוזון למניעת התפתחות ריקבוניות מאד מבטיחים אך יש לנסות לישם בקנה במידה מסוימת. יישום טיפול בקרינית UV מוטיבר יותר (אם כי אפשרי), מישום טיפול באחון, מכיוון שלגביו אוזון קיימים בשוק כבר אונטוריים מסוימים.

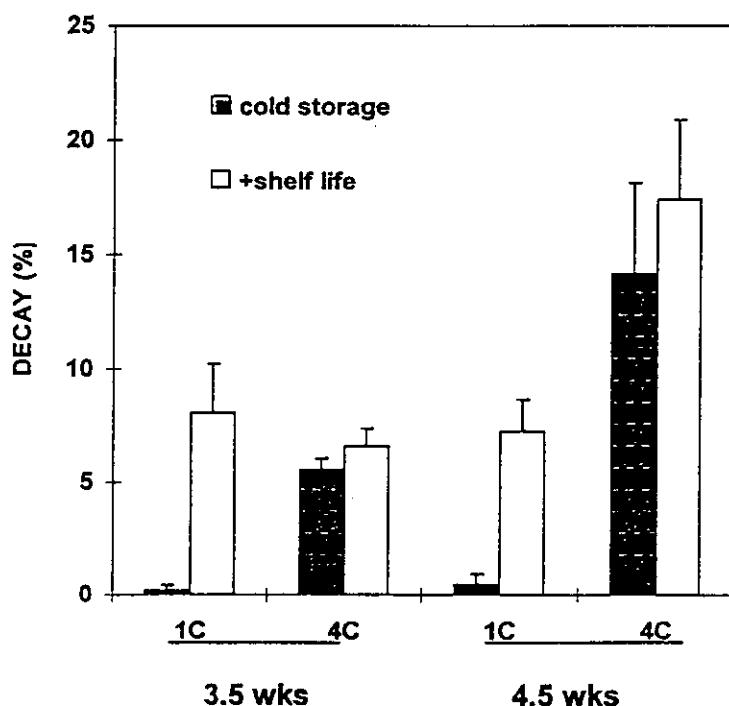
5. הפצת ידע

כתב מאמר לעילון הנוטע. פטיס וחווב' (2001).
ניתנו 3 הרצאות בפני מגדלים ושולחן הבראה בארגון הדקלאים.

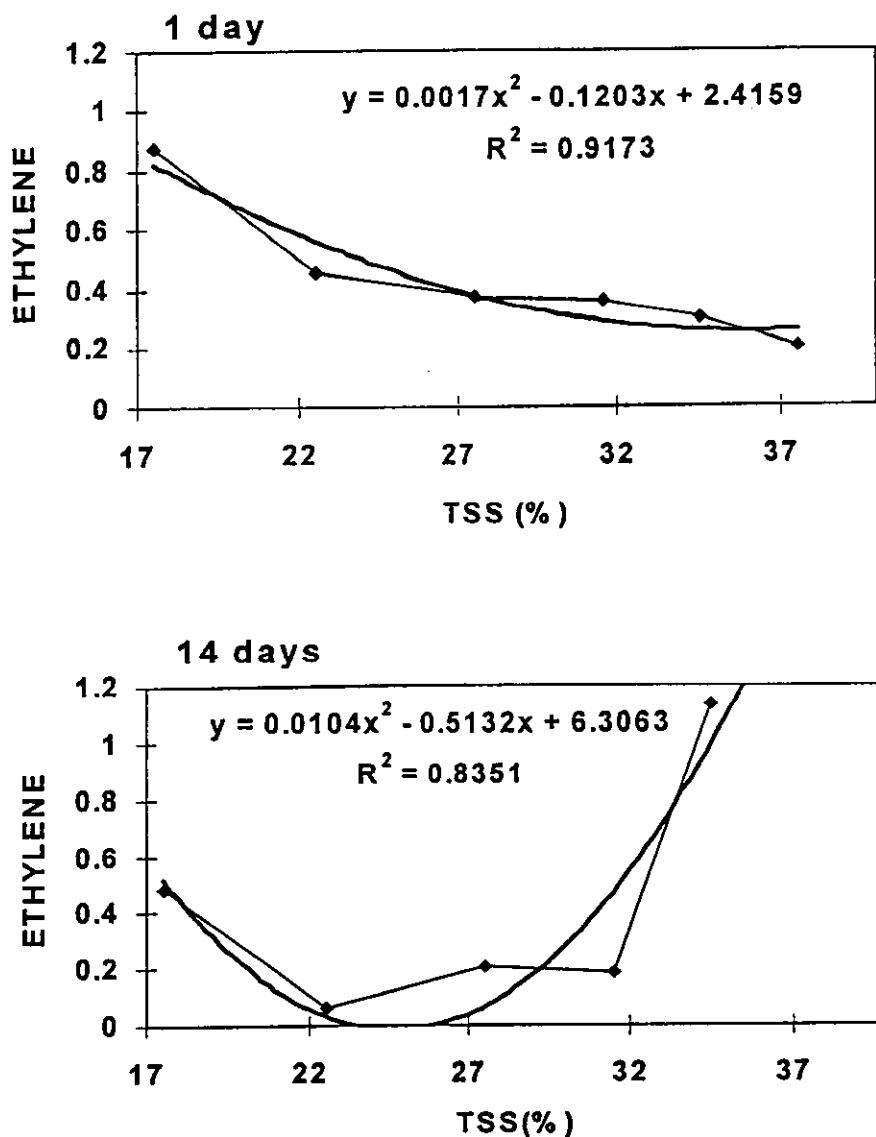
איור 1: השפעת 2 טמפרטורות אחסון 1 ו 4 מ'צ, על אחוזי הבחלה (RIPEN) שהתקבלו בבריה לאחר 3.5 ו 4.5 שבועות אחסון ובתוספת 3 ימים חי' מדף ב 20 מ'צ.



איור 2: השפעת 2 טמפרטורות אחסון 1 ו 4 מ'צ, על אחוזי הרקבון (Y) שהתקבלו בבריה לאחר 3.5 ו 4.5 שבועות אחסון ובתוספת 3 ימים חי מזרב ב 20 מ'צ.

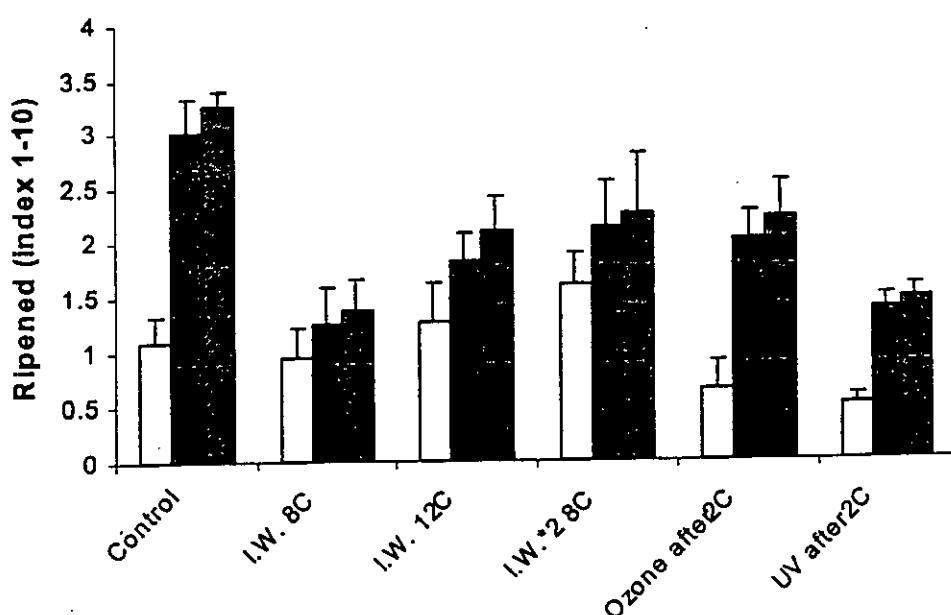
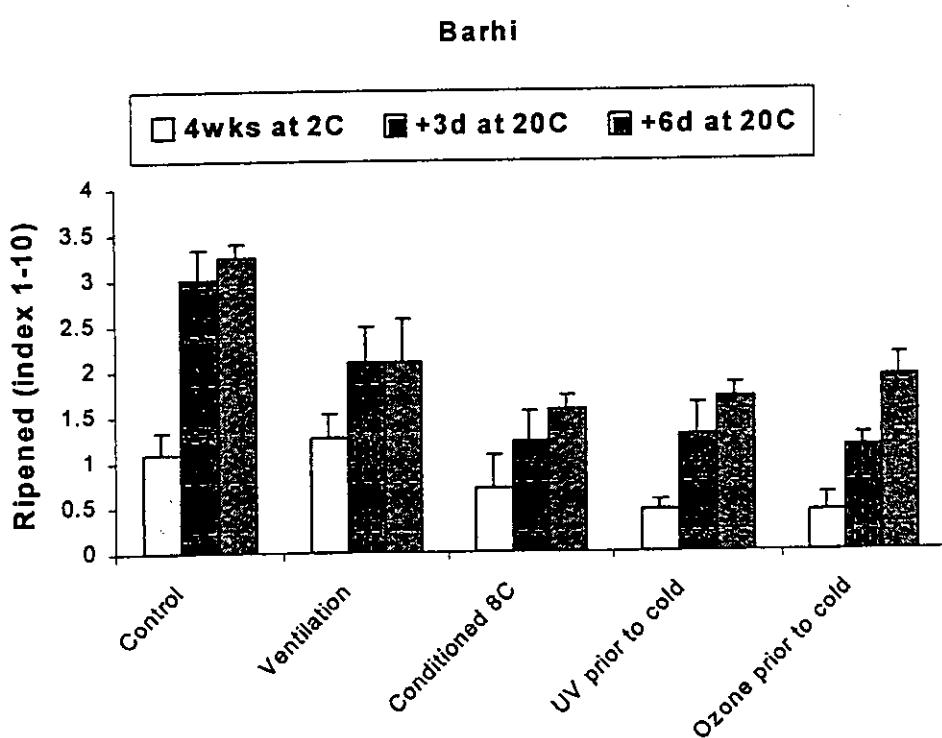


איור 3: מידת ההתאם (קורלציה) בין רכוזי הסוכר בפרי (TSS) ופליטת האתילן (ppm) ביום הראשון וביום ה 14 לאחסון של ברהי ב 20 מ"ץ. קו הרוגרשה מבוטא לפי נוסחת המשוואה הריבועית.



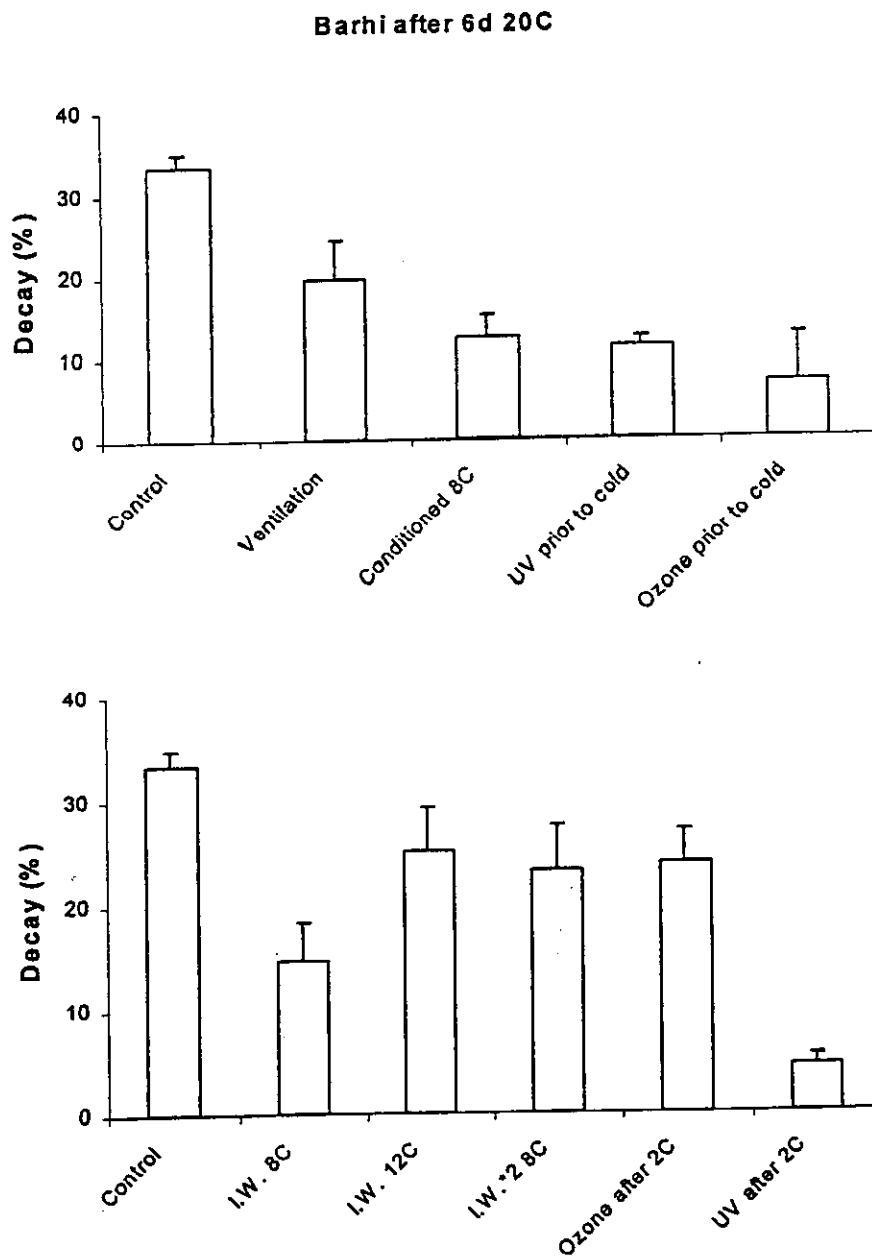
איור 4: השפעת טיפולים שונים לפני הכנסתה ל 4 שבועות קירור ב 2 מ"צ ובהזאה מהקירור ולפני העברה לחזי מדף, על מידת ההבחלה (1 = לא מובהל, 10 = למגמי מובהל) בתמך מן ברהי.

הטיפולים כללו: ביקורת לא מטופלת; אוורור בגיןים במאوروרים, באמצעות האחסון בקור (אחרי שבועיים); אקלום ליממה ב 8 מ"צ לפני הכנסתה לקור; UV ל 15 דקות לפני הכנסתה קור; אחוזן לפני הכנסתה לקור; חימום בגיןים ליממה WI ב 8 מ"צ, חימום בגיןים ליממה WI ב 12 מ"צ, שני חימומי בגיןים (יום אחד שבוע ויום אחר שבועיים) ב 8 מ"צ; אחוזן בהזאה מקירור לפני לחזי מדף; UV בהזאה מקירור לפני לחזי מדף.



איור 5: השפעת טיפולים שונים לפני הכנסה ל 4 שבועות קורר ב 2 מ"צ ובהוצאה מהקירור ולפני העברת לחץ מך - על התפתחות ריקבונות בתמך מן ברהי.

הטיפולים כלל: ביקרות לא מטופלת; אוורור בגיןם באורירים, באמצעות האחסון בקור (אחרי שבושים); אקלום ליממה ב 8 מ"צ לפני הכנסה לקור; UV ל 15 דקות לפני הכנסה קור; אחזון לפני הכנסה לקור; חיטום בגיןם ליממה IW ב 8 מ"צ, חיטום בגיןם ליממה IW ב 12 מ"צ, שני חיטומי בגיןם (יום אחד שבוע ויום אחריו שבושים) ב 8 מ"צ; אחזון בהוצאה מהקירור לפני לחץ מך; UV בהוצאה מהקירור לפני לחץ מך.



איור 6. השפעת אחסון למשך 5 שבועות ב 2 מ"צ מתחת לחץ (Vacuum) קבוע (ללא חילוף אוויר), על שיעור הדיבוללה (Ripened) והריקבוניות (Decay) בתמר מזון ברהוי לאחר 4 ימים בחזי מדף ב 20 מ"צ. **טיפולים:** בקרת ב 5 מ"צ, בקרת ב 2 מ"צ, ואקום ב 500 מ"מ כספית ב 2 מ"צ, ואקום ב 600 מ"מ כספית ב 2 מ"צ

