

מבחני טעימה ובדיקות איכות לצירופי זן/כנה בהדרים

תמצית, מתוך דו"ח משוכפל שהופיע בהוצאת המחלקה להדרים בשה"מ, משרד החקלאות
מאת **אברהם שקד**, המחלקה להדרים, מינהל המחקר החקלאי
שמואל אשכנזי, המחלקה להדרים, שה"מ, משרד החקלאות



בכנה לימונית — אך לא בכנה אחידה ליחידת
מטע גדולה.

בזנים ואלנסיה ואשכולית, שעונת קטיפתם ממו-
שכת ופרים מאוחסן למשך הקיץ, מומלץ להשתמש
בכנה לימונית במידה מצומצמת, לקטיפה מוקדמת
של הפרי ולא לאחסנתו.

בשנים 1974—1979 נערכו 41 מבחני טעימה בפירות
הדר, מלווים בבדיקות כימיות. נבדקו פירות הז-
נים: טמפל, מיכל, אורלנדו, מינאולה, אורטניק,
שמוטי, ואלנסיה, וושינגטון טבורי, והאשכוליות
מארש, ראד-בלאש וסטאר-רובי.

מטרת המבחנים היתה לקבוע, אם ובאיזו מידה
לוקה איכות הפרי על-ידי שימוש בכנות „לימוניות“
כגון וולקמריאנה, לימון גס, לימטה מתוקה, מאקרו-
פילה — לעומת כנות המקובלות ככנות „איכות“:
חושחש, טרויאר, תלת-עלה, קליאופטרה.
לגבי רוב הזנים נמצאה עדיפות לכנות „איכות“
לעומת הכנות ה„לימוניות“.

באופן כללי, כרבע מהטועמים מאבחנים הבדלים
בין הכנות; וכמחצית מבין אלה, כלומר כשמינית
מהטועמים, פוסלים כנה לימונית בחלק מהזנים.
קיים אחוז מסוים המעדיף כנה לימונית.

הכנות הלימוניות אינן מומלצות לשימוש לזנים
הנקטפים מאוחר בעונתם ולזנים בעלי אחוז חומצה
מועט ונטייה ל„התייבשות“.

בזנים טמפל, אורטניק ומיכל אין הכנות הלימו-
ניות מומלצות כלל.

במינאולה אפשר להשתמש בכנה לימונית —
בתנאי שעונת הקטיפה תהיה דצמבר-ינואר ולא תוארך
לפברואר. למינאולה יש מבחר כנות מתאימות העשו-
יות להחליף את החושחש, כגון טרויאר ותלת-עלה,
ואין לבנות יחידות מטע גדולות על כנה לימונית
בלבד.

בזנים וושינגטון טבורי ושמוטי אפשר להשתמש

