

34
9102 0
✓
סקירה 622
תוכנית מס'
511/0840208

המכון הלאומי והאוניברסיטאי לחקלאות
מכון וולקני לחקר החקלאות

השפעת קירור מוקדם על הארכת תקופת ההתרככות של פרי אבוקאדו
(1966/67, 1967/68)

מאת

ג' זאוברמן, מינה שיפמן-נדל, א' ינקו

סקירה מקדימה

9

המחלקה לפירסומים מדעיים, רחובות

תשרי תשכ"ט, אוקטובר 1968

השפעת קירור מוקדם על הארכת תקופת ההתרככות של פרי אבוקאדו
(1966/67, 1967/68)

מאת

ג' זאוברמן*, מינה שיפמן-נדל*, א' ינקו*

ת ק צ י ר

בשנים תשכ"ז (1966/67) ותשכ"ח (1967/68) נערך ניסוי במטרה להאריך את תקופת ההתרככות של פרי אבוקאדו מזנים אסינגר, פוארטה, נאבאל והאס על-ידי קירור מוקדם. לא נמצאה כל השפעה לטיפולים הבאים: קירור מוקדם במשך 24, 48 או 72 שעות בטמפרטורות של 0 או 6 מ"צ; איחסון הפרי ב-17 מ"צ מיד לאחר הקטיף לעומת איחסונו לאחר הקירור המוקדם; החזקת הפרי ב"שרשרת-קירור" מההבשלה ועד לאיחסון לעומת השהיית הפרי בקירור בטמפרטורה גבוהה לפני איחסונו; אריזת הפרי לפני הקירור או אחריו.

* המחלקה לאיחסון פירות וירקות.

מ ב ו א

עונת השיווק של זני האבוקאדו השונים נמשכת בארץ 7-8 חודשים, מספטמבר עד מאי. הטמפרטורות השוררות בתחילת העונה ובסופה הן גבוהות ונעות לרוב בין 20 ל-30 מ"צ. בעוד שבאמצע העונה, בחורף, הן נמוכות ונעות מ-8 עד 12 מ"צ.

תנאי הטמפרטורה שבהם נמצא הפרי לאחר הקטיף קובעים את אורך התקופה העוברת מקטיף ועד להתרככות.

בשנים 1966/67 ו-1967/68 נערך ניסוי במטרה לקבוע אם קירור הפרי לפני המשלוח מאריך את התקופה שעד להתרככות.

ש י ט ו ת

בשנת הניסויים הראשונה נבדקה השפעתו של הקירור המוקדם על פרי מזנים אסינגר ופוארטה שנקטפו בשני תאריכים: אסינגר - ב-16/10 וב-14/11/66, ופוארטה - ב-6/12 וב-25/12/66. בשנה השנייה נבדקו הזנים: אסינגר מקטיף 1/11 ו-21/11/67, ונאבאל והאס מקטיף 8/4/68. הקירור המוקדם נעשה בטמפרטורה של 0 או 6 מ"צ, בשלושה משכי-זמן: 24, 48 ו-72 שעות.

נבדקה גם השפעת הקירור המוקדם של הפרי מיד לאחר הקטיף, לפני אריזתו, בהשוואה לקירורו לאחר האריזה. לאחר הקירור המוקדם אוחסן הפרי בטמפרטורות שונות: 14, 17 או 6 מ"צ במשך שבועיים, ורק לאחר מכן הועבר לטמפרטורה של 14 או 17 מ"צ.

הפירות טופלו גם ב"שרשרת קירור" כלומר - הם נמצאו בטמפרטורה של 6 מ"צ במשך 16 יום, החל מהקטיף, והועברו לאחר מכן לטמפרטורה של 14 מ"צ שם שהו עד להתרככות. יש לציין, שבטיפול זה מובל הפרי מהמטע ועד לחדרי הקירור במכוניות מקוררות (6 מ"צ) כך שהוא נמצא במשך כל הזמן בטמפרטורה נמוכה.

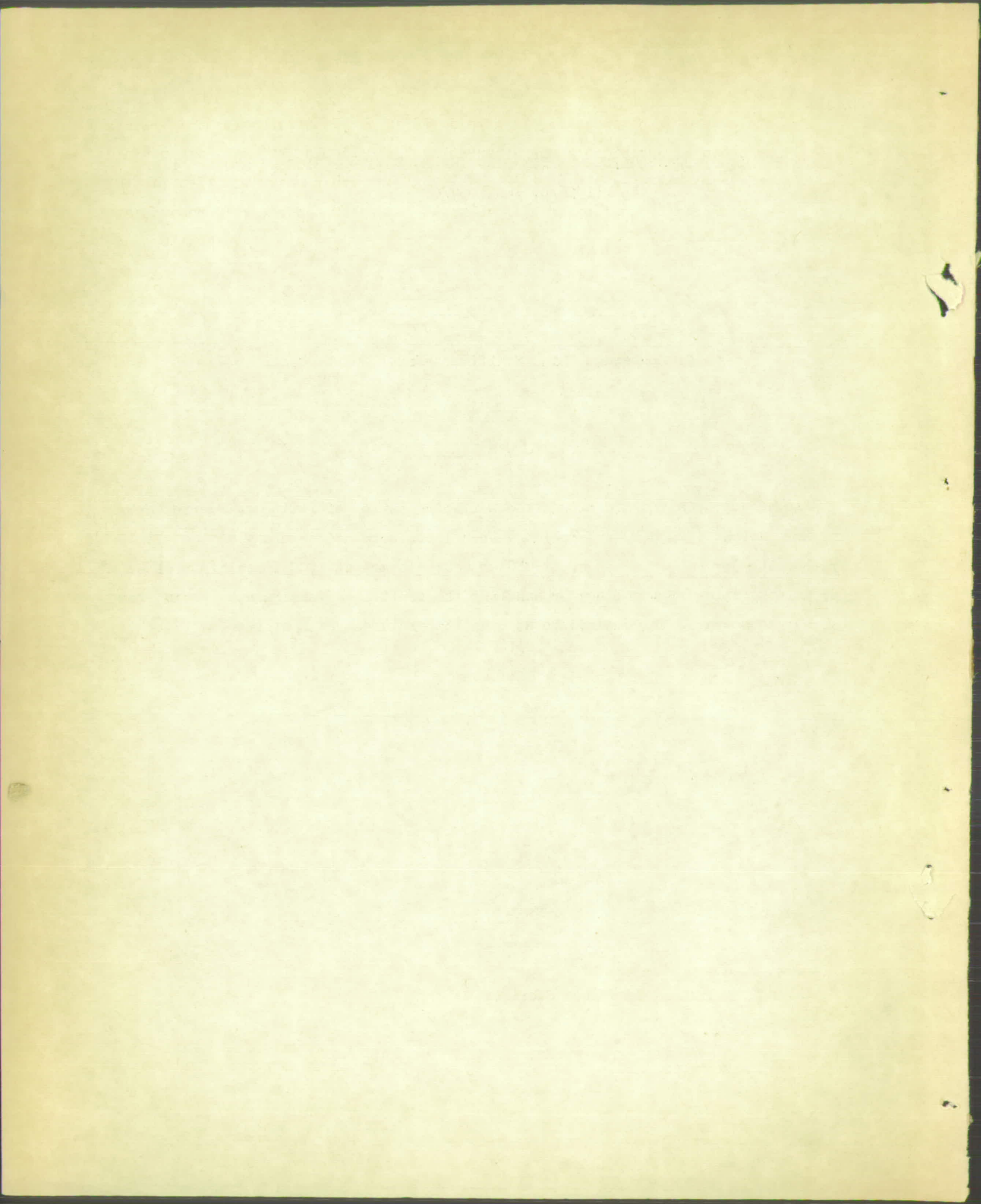
ת ו צ א ו ת

מתוצאות הניסוי נראה, כי לקירור המוקדם של הפרי לא היתה כל השפעה על אורך התקופה שבין קטיף הפרי ועד להתרככותו. לא היו הבדלים באורך התקופה בין הטיפולים

הבאים: קירור מוקדם במשך 24, 48 או 72 שעות; קירור בטמפרטורות של 0 או 6 מ"צ;
קירור מוקדם לעומת שהייה ב-25 מ"צ לפני האיסון, ללא קירור מוקדם; קירור מוקדם
ואיסון ב-17 מ"צ לעומת איסון ב-17 מ"צ מיד לאחר הקטיפה ללא קירור מוקדם; החזקת
הפרי בשרשרת קירור לעומת השהיית פרי בטמפרטורה גבוהה לפני האיסון בקירור; אריזת
הפרי לפני הקירור לעומת אחרי הקירור.

הבעת תודה

תודתנו נתונה ליקותיאל הרפז על עזרתו בביצוע הניסוי.



THE EFFECT OF PRE-COOLING ON EXTENDING THE SOFTENING PERIOD OF AVOCADO PEARS
(1966/67 and 1967/68 seasons)

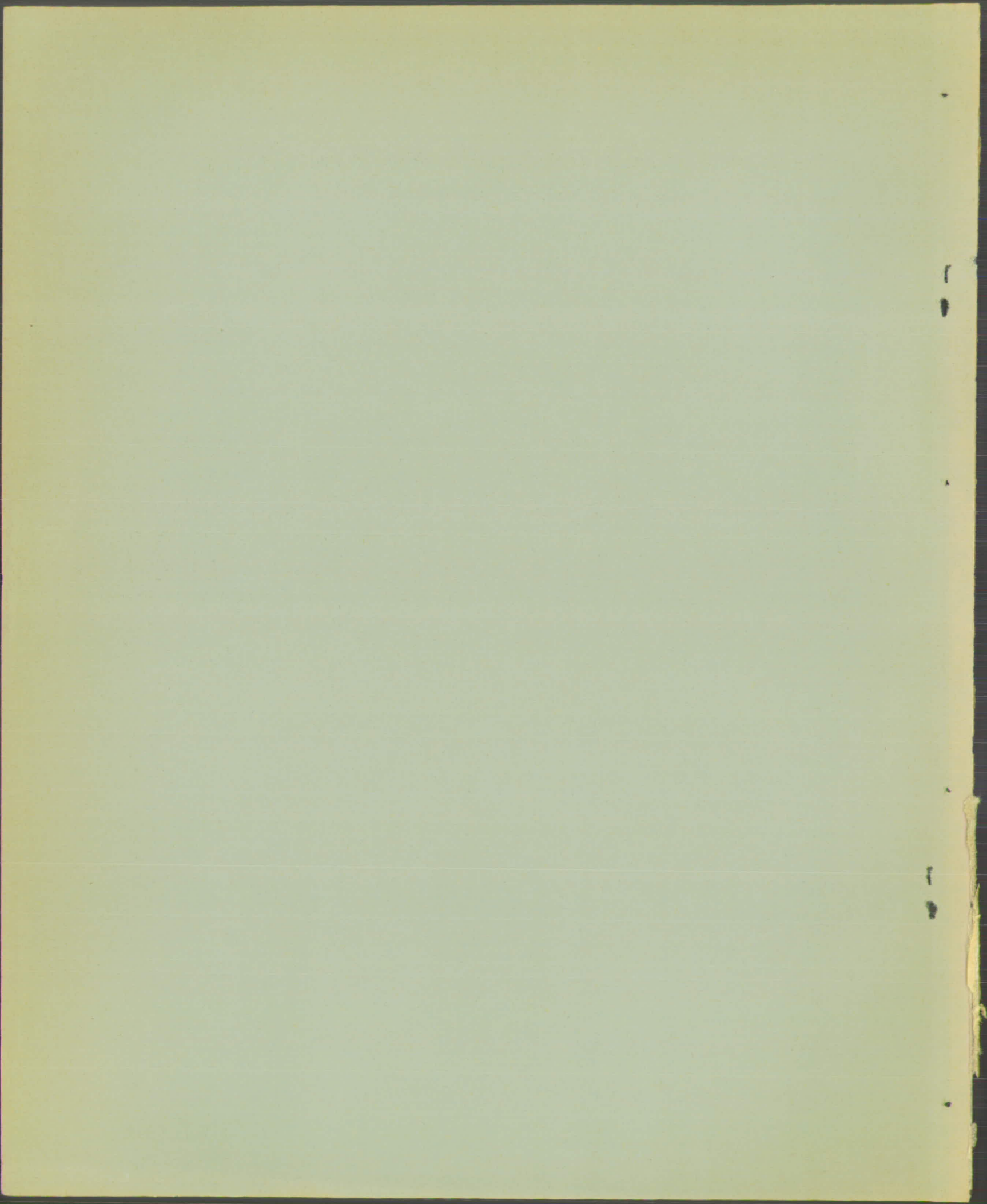
By

G. Zauberman,^{*} Mina Schiffmann-Nadel^{*} and U. Yanko^{*}

S U M M A R Y

An attempt was made to extend the softening period of Ettinger, Fuerte, Nabal and Haas avocado pears by pre-cooling. No effects were noted in any of the trials: pre-cooling for 24, 48 or 72 h, at 0°C or 6°C; storage at 17°C immediately after harvest vs. after pre-cooling; or handling the fruit in a refrigerated chain from harvest to storage, as compared to at high temperatures until storage.

* Div. of Fruit and Vegetable Storage.



The National and University Institute of Agriculture
THE VOLCANI INSTITUTE OF AGRICULTURAL RESEARCH

Prelim. Rep. No. 622
Project No. 511/0840208

THE EFFECT OF PRE-COOLING ON EXTENDING THE SOFTENING PERIOD OF AVOCADO PEARS
(1966/67 and 1967/68 seasons)

By

G. Zauberman, Mina Schiffmann-Nadel and U. Yanko

Division of Scientific Publications

Bet Dagan, October 1968