

10

7098 0

סקירה 432
מס' חכנית
4/1/62

המכון הלאומי והאוניברסיטאי לחקלאות

מכון וולקני לחקר החקלאות

האגף לטכנולוגיה של מזון
המה" לחקר איחסון פירות וירקות

בחינה ייעילותו של ה - Dibromotetrachloroethane
בחדרת ריקבונות פרי - הווד

מאת

י. גוטר, פ. ש. לטר

סקירה מוקומת

המחקה לפירסומים

רחובות, חשוון תשכ"ד, נובמבר 1963

בחינה יעילותתו של ה- Dibromotetrachloroethane

בחדבת ריקבונות פדי - חד

(דו"ח לשנת תשכ"ב 62/1961)

מאת

י. גוטר, פ. ש. לטר

בעוגת ההדרים תשכ"ב (62/1961) הוחל בניסויים לבחינה יעילותתו של ה- DBTCE (Dibromotetra-chloroethane) במנייעת ריקבונות פדי-הדר. נוסף לניסויים אלה, שתוצאותיהם מובאות להלן, נערכו גם ניסויים מעבדתיים (in vitro) אשר יסוכמו במקום אחר.

בדיקת החומר נעשתה בשני ניסויים נפרדים על פירות וואלנסיה, שנקבעו באמצעות חודש אפריל. يوم לאחר הקטיפה עברו הפירות בירור ולמחרתו הודבקו באופן מלאכותי ולא כל פזיעה בנגבי Penicillium digitatum מחולל העובש הירוק. יום לאחר הדבקה נעתפו הפירות בניירות שהוספגו בكمויות שונות של DBTCE וכן גם בנייר ספוגים דיפניל (40 מ"ג לניר) אשר שימשו להשוואה הייעילות. פירות שהודבקו כנ"ל, אבל נעתפו בניר רגיל או פירות שלא הודבקו כלל – שימשו ביקורת. הנירות המטופלים הוכנו ע"י פיזור 0.5 מ"ל של תמיית החומר על כל גליון ניר עטיפה (בגודל של 610 – 625 ס"מ²), באופן, שכמוות ה- DBTCE שנחריו אחרי התנדפות המים. היו: 1.1; 3.3; 10.0; ו- 30.0 מ"ג לכל גליון ניר. הפירות המודבקים אוחסנו בטמפרטורה של 17-18 מ"צ ושיעורי הריקבון נקבעו בבדיקה שנעשו אחרי אחסנה של שבוע, שבועיים ו- 4 שבועות. פירות הביקורת אוחסנו באותו תנאי (טמפרטורה, לחות), אבל בתחום נפרד. כל גוסחה הכליה תיבח אחת בניסוי הראשון, ושתיים או ארבע תיבות ארווזות בניסוי השני.

תוצאות הבדיקה מסוכמות בטבלאות 1 ו- 2.

מהתוצאות ומהסתכלויות מתברר:

- �טיפה ה פרי בנירות ספוגים DBTCE מפחיתה במידה ניכרת את שיעורי הריקבון העובש. ההפקטה נעה בגבולות של 80 עד 90 אחוז. נירות הספוגים 30 מ"ג DBTCE משתווים (ניסוי ראשון) או אף עולים (ניסוי שני) ביעילותם בהדרגה הריקבונות על נירות ספוגים 40 מ"ג דיפניל. עטיפה ה פרי בניר המכיל 3.3 מ"ג DBTCE בלבד, דיה כדי להפחית את שיעורי הריקבון ביותר מ- 50%.

2. עליה בכמות ה- DBTCE המזוין בנוייר מביאה בעקבותיה עליה מקבילה בייעילות הטיפול בהדברת הריקבונות.
3. התוצאות רומיות שיתכן כי ה- DBTCE בריכוזים הגבוהים, עשוי להפחית גם את שיעורי ריק-רוגנות העוקץ.
4. נראה שפעילותה ה- DBTCE פוחתת אף במעט במשך מקופה אחסנה של 4 שבועות.
5. לא נמצא תופעות בולטות של נזק בפרי בעקבות השימוש בחומר זה.

נוסף לשני הניסויים הנ"ל צורך לומר לבן ניסוי בקנה מידת קטן בפירות שאמוטי. התוצאות שנתקבלו איינן אפשרות הסקת מסקנות בטוחות, אם כי גם בו נסתמכת יעילות החומר וכן הקשר בין שיעורי הרקbone לבין כמות החומר בנוייר.

משני הניסויים בפירות וואלנסיה שהובאו לעיל נראה, שה- DBTCE הינו חומר העשי לחת תוצאות מעודדות בהדברת ריקבונות פרי-הדר. עם זאת יש לזכור, שזו השגה הראשונה לניסויים בחומר זה ויש לאשר את התוצאות הנ"ל ע"י ניסויים נוספים.

מן הרואין לציון, שדי ה- DBTCE גורמים לגידויים קשים ברקמות מסוימות של בני-אדם, בעיקר בעיניים, ודבר זה מסכן את העובדים הבאים במגע עם החומר. יש צורך, איפוא, לבחון אופנים שונים של שימוש בחומר לשם הקטנת הסיכון של העובדים בו עד המינימום וזאת מבליל הקטין את ייעילותו.

הבעת תודה

חוותנו נחינה בזה לחברת Dow Chemical International, Ltd., Midland, Michigan אשר סיפקה לנו את ה- DBTCE.

בן מובעת בזה תודה לעובד המחלקה א. יגנו על מסירותו ביצוע הניסויים.

טבלה 1

יעילותם של ניירות ספוגים DBTCE בהדברת הריקבונות בפירות וואלנסיה ב-17-18°C
(פרי מודבק)

Effectiveness of wrappers impregnated with DBTCE in the control of fruit rots in Valencia oranges kept at 17-18°C. (Inoculated fruit)

ס"ה	שיעור הריקבון (באחוזים) Percentage of rotting			שבועות אחסנה Weeks storage	מספר הפירות Number of fruits.	ניירות עטיפה ספוגים: Wrappers impregnated with:	הדקקה בעו- בש יירוק Inoculation with green mold
	ריקבונות עוקץ ואחרים Stem-end rot and others	ריקבונות עובש Molds	ריקבונות עוקץ Molds				
Total	1.3	0	1.3	1	151	ביקורת, נייר רגיל	-
2.6	0	2.6	2.6	2		Control, plain wrapper	
3.3	0	3.3	3.3	4			
22.8	0	22.8	22.8	1			
30.3	0.5	29.8	29.8	2		ביקורת, נייר רגיל	+
33.5	1.4	32.1	32.1	4		Control, plain wrapper	
1.6	0	1.6	1.6	1			
2.4	0	2.4	2.4	2			
3.2	0	3.2	3.2	4		Biphenyl	+
14.8	0	14.8	14.8	1			
17.6	0	17.6	17.6	2			
22.7	3.4	19.3	19.3	4		DBTCE	+
10.3	0	10.3	10.3	1			
13.5	0	13.5	13.5	2			
17.5	3.2	14.3	14.3	4		DBTCE	+
4.7	0	4.7	4.7	1			
6.0	0	6.0	6.0	2			
16.0	6.7	9.3	9.3	4		DBTCE	+
2.3	0	2.3	2.3	1			
2.9	0	2.9	2.9	2			
7.4	1.7	5.7	5.7	4		DBTCE	+

Date of picking 15/4/1962 תאריך הקטיפה
 Date of inoculation 16/4/1962 תאריך ההדקקה
 Date of treatment 17/4/1962 תאריך הטיפול

יעילותם של ניירות ספוגים DBTCE בהדרת הריקבונות בפירות וואלנסיה ב-17-18°C
(פרי מודבק)

Effectiveness of wrappers impregnated with DBTCE in the control of fruit rots in Valencia oranges kept at 17-18°C. (Inoculated fruit)

ס"ה	שיעור הריקבון (ב אחוזים) Percentage of rotting			שבועות אחסנה Weeks storage	מספר הפירות Number of fruits	ניירות עטיפה ספוגים: Wrappers impregnated with:	הדקמה בשם בש יירוק Inocula-tion with green mold
	ריקבונות עוקץ ואחרים Stem-end rot and others	ריקבונות עובש Molds	הכמות החומר (מ"ג/לג'יר) Amount (mg/wrapper)				
Total							
1.8	0	1.8		1			
5.1	0	5.1		2	390	ביקורת, נייר רגיל Control, plain wrapper	-
7.6	0	7.6		4			
5.5	0	5.5		1			
10.5	0	10.5		2	326	ביקורת, נייר רגיל Control, plain wrapper	+
13.3	0	13.3		4			
1.5	0	1.5		1			
3.4	0	3.4		2	321	דיבניל Biphenyl	+
5.3	0	5.3		4			
2.9	0	2.9		1			
5.3	0	5.3		2	652	1.1 DBTCE	+
9.0	0.3	8.7		4			
1.5	0	1.5		1			
4.0	0	4.0		2	603	3.3 DBTCE	+
6.1	0.3	5.8		4			
2.8	0	2.8		1			
4.6	0	4.6		2	602	10.0 DBTCE	+
6.3	0.2	6.1		4			
0.6	0	0.6		1			
2.1	0	2.1		2	326	30.0 DBTCE	+
3.6	0	3.6		4			

Date of picking
Date of inoculation
Date of treatment

תאריך הקטיפה
תאריך ההדקמה
תאריך הטיפול

The effectiveness of dibromotetrachloroethane in controlling citrus fruit rots

Report for the year 1961/62

By

Y. Gutter and F. S. Lattar

S U M M A R Y

Preliminary experiments were carried out to assay the effectiveness of wrappers impregnated with dibromotetrachloroethane (DBTCE) in controlling decay in Valencia oranges artificially inoculated with spores of the green mold (Penicillium digitatum). The amounts tested were: 1.1, 3.3, 10.0, and 30.0 mg DBTCE per wrapper of 625 cm^2 . These wrappers were compared with plain and biphenyl-impregnated wrappers.

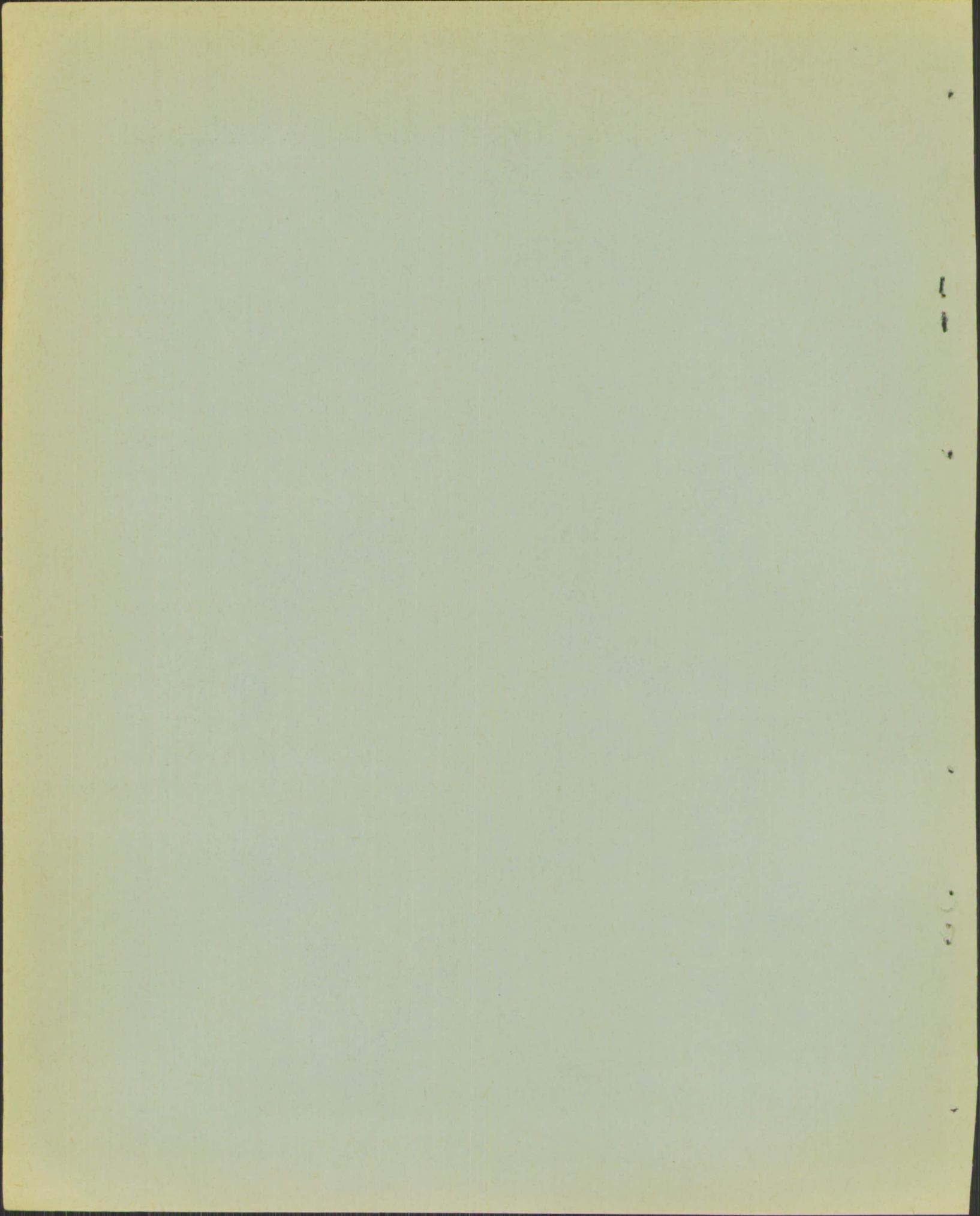
Wrappers containing 30 mg DBTCE reduced the incidence of rotting by 80 - 90% and their efficiency was comparable with that of biphenyl-impregnated wrappers.

There is a direct correlation between the amount of DBTCE in the wrapper and the decrease in the percentage of rots.

DBTCE seems to be consistent in controlling decay over the four-week storage period.

No instances of fruit injury, as a result of the use of this compound, were found.

The offending, eye-irritating odor is a serious drawback and must be alleviated or avoided before DBTCE can be developed commercially as a successful decay-controlling compound.



The Hebrew University of Jerusalem

The Israel Ministry of Agriculture

THE NATIONAL AND UNIVERSITY INSTITUTE OF AGRICULTURE
The Volcani Institute of Agricultural Research

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGY
Division of Fruit and Vegetable Storage and Transportation

Prelim. Rep. No. 432
Project No. 4/1/621

THE EFFECTIVENESS OF DIBROMOTETRACHLOROETHANE
IN CONTROLLING CITRUS FRUIT ROTS

By

Y. Gutter and F. S. Lattar

Division of Publications
Rehovot, November 1963