

טיפול בקליפים לאחר הקטיף*

דו"ח ביניים לשנת 1980/81

אליהו כהן, מרכז וולקני, המחלקה לאחסון פירות וירקות,
גדעון טייטלבוים, המועצה לשיווק פרי הדג, האגף האגרוטכני

שונים. ערכנו שני ניסויים משני איזורים, ביא"ר
כפר ויתקין וביא"ר בילו. הפרי המטופל בבית
האריזה אוחסן בטמפרטורות 2 - 14 מ"צ ונבדק
החל מהשבוע השני משך 6 שבועות, וכן אחרי 3 -
4 ימים בחיי מדף ב-17 מ"צ.

עקבנו אחר הפרמטרים הקשורים באיכות הפרי,
כולל הופעת פגמים ורקבונות. התוצאות הראו
שאחסון פרי בטמפרטורה 2 - 5 מ"צ הטוב ביותר.
על פרי שהיה ב-2 מ"צ הופיע לפעמים נזק צינה
בצורת השחמה של בלוטות שמן. יתכן והדבר קשור
בסוג דונג מסויים. מצאנו שככל שרמת החומצה
בפרי בעת הקטיף היתה נמוכה יותר, היתה איכות
הפרי גרועה יותר.

בעתיד נבדוק את השפעת האחסון בקירור על
הפרי שנקטף בדרגת הבשלה שונה, בהרכב כימי
שונה, מאיזורים שונים, ומטופל באופן שונה בבתי
אריזה שונים לקליפים. גם כאן התפתחה הפטריה
Alternaria citri בפרי באחסון ויש צורך לבדוק
דרכים לקטילתה.

הבחלה של סצומה: מאחר ומוקדם בעונה
מגיעה הסצומה הנוצרית, באיזורים מסויימים
בארץ, לגודל ולהרכב כימי טוב, למדנו השנה איך
מבחילים פרי זה. משך העונה הבחלנו פרי בשיטה
הישראלית - הבחלה לסירוגין בהורמת אתילן 12
שעות ביממה ובריכוז של 5 ח"מ, טמפרטורה
23-25 מ"צ ולחות יחסית גבוהה מ-90%, בהשוואה
לשיטה הספרדית בה מקבלים גזים משריפת נפט
בטמפרטורה 28-30 מ"צ, ובשיטה היפנית -
אתילן בריכוז 1000 ח"מ במיכל סגור הרמטי עם
הפרי משך 15 שעות, איורור והשהיה עד קבלת
הצבע.

למדנו איך ניתן להבחיל פרי זה לצבע טוב מאד
ללא נזק או רקבון.

אחסון מינאולה: הגדרת טמפרטורה
אופטימלית לאחסון מינאולה נמצאה השנה בעדיפות

הנושאים בהם עבדנו השנה במסגרת המחקר
הרב שנתי בנושא קליפים:
הבחלת מיכל: בגלל סיבות שיווק נעשית
הבחלת פרי בכיר מאמצע ספטמבר עד אוקטובר.
ההבחלה המסחרית מתבצעת בהצלחה זה 2-3
שנים, בהתאם לממצאים שלנו.

השנה מצאנו שיתכן וקילוח הפרי ב"דרנצ'ר"
לפני ההבחלה, בתמיסה המכילה תב"ז כמקובל,
מיותר מאחר והגורם לרקבון העוקץ שבודדנו מפרי
מובחל ונגוע היה *Alternaria citri* - שאינה מושפעת
מתב"ז ולא הפטריה *Diplodia natalensis*. כן מצאנו
שתוספת 2,4-D אמין לתמיסת הקילוח שומרת על
העוקצים ירוקים, ועל ידי כך מונעת התפתחות
ה-*Alternaria*, מבלי להפריע לתהליך קבלת הצבע.
על ממצא זה יש לחזור בהרחבה בעונה הבאה.

מדדים להבשלת מיכל: מאחר וכל שנה
אנו עושים מבדק תגובה של פרי בכיר לאתילן, כדי
לבחור בפרדסים המתאימים לקטיף, חיפשנו השנה
מדדים להבשלת הפרי, העשויים להחליף אולי את
הצורך בבדיקת תגובה לאתילן. עקבנו אחר
השינויים בפרי שקטפנו משך העונה, 5 קטיפים
מ-15.9.80 עד 16.11.80, מ-6 פרדסים, שלושה
מאיזור הבקעה ושלושה מאיזור ההר, במקביל
בדקנו את תגובתם להבחלה באתילן. הפרמטרים
שבדקנו היו משקל וקוטר, משקל סגולי של הפרי,
הרכב כימי - חומצה, כ.מ.מ., אתנול, pH ומוליכות
חשמלית וכן שינויים פיסטולוגיים כמו עוצמת
נשימה ופליטת אתילן.

אחסון מיכל: השנה היה צורך לאחסן כ-
1000 טונות פרי בצבע מלא ל-4-6 שבועות. זמן
קצר לפני האחסון נתבקשנו להגדיר את
הטמפרטורה האופטימלית לאחסון מיכל למשכי זמן

* מפרסומי מינהל המחקר החקלאי, מרכז וולקני,
סדרה ה' מס. 1058.

ביצענו השנה ניסויים בהם לקחנו במועדים שונים את הפרי המרוסס, בהשוואה לפרי ביקורת לא מרוסס, לאחסון כמפורט להלן:

1. קטיפ ב-9.1.81 ואחסון 5 שבועות בקירור, אח"כ שבועיים בתנאי אוניה ושבוע נוסף בחיי מדף.
 2. קטיפ ב-31.1.81 ואחסון בקירור שבועיים בלבד (ז"א אחסון של 3 שבועות על העץ), אח"כ תנאי אוניה וחיי מדף כנ"ל.
 3. קטיפ ב-13.2.81, ללא אחסון בקירור (ז"א 5 שבועות שהיית פרי על העץ) ואח"כ תנאים רגילים של אוניה וחיי מדף כנ"ל.
- התוצאות הראו שניתן בהשפעת הריסוס להשאיר את הפרי המרוסס על העץ כמה שבועות מתאריך הקטיפ המקובל.
- למימצאים אלו חשיבות גדולה מאחר והשהית הפרי, אפילו לכמה שבועות, על העץ מבלי שתיפגע איכותו לאחר מכן, עשויה לחסוך את הוצאות האחסון בקירור. יש לאמת מימצאים אלו בניסויים מורחבים בשנה הבאה.

מאחר ולפי התחזית יהיה צורך לאחסן בעוד כשנתיים כמיליון תיבות, מינואר עד מרס. השנה ערכנו ניסויים עם פרי שלקחנו משני איזורים, בילו בדרום, כפר ויתקין ואפא"י חדרה בצפון. הפרי עבר את מערך הקליפים של בתי האריזה (מכפר ויתקין דונג כבריטקס, ומאפא"י בזיוודר). הפרי אוחסן משך שבועיים ו-5 שבועות בטמפרטורות שונות, 2 - 14 מ"צ. אח"כ עבר כל הפרי שבועיים ב-5 - 6 מ"צ, כחיקוי לטמפרטורת משלוח באוניה מקוררת ושבוע נוסף ב-17 מ"צ, כחיקוי לחיי מדף.

מתברר שאחסון מינאולה ב-2 - 5 מ"צ הטוב ביותר לתקופה ארוכה. כן מתברר שניתן לאחסן פרי לתקופה קצרה בכל מקום ללא קירור.

אחסון מינאולה על העץ: לחיזוק הציפה של הפרי ערכו במחלקה להדרים, ברעקיבא ולבון, ניסויים בהם בדקו את השפעת ריסוס הפרי על העץ באוריאה פוספט, חנקת אשלגן וחומצה ג'יברלית, במטרה לבדוק אם ריסוס זה מסוגל לעכב הבשלה ומאפשר דחיית קטיפ, דהיינו אחסון על העץ, ולו חלקית.

2

תכשירים באחד!

להדברת כנימות ממוגנות. כנימות רכות. כנימות עלה ואקריות למיניהן

ניאופראציד 40

מכיל ניאורון וסופראציד.

השימוש ב"ניאופראציד" חסכוני יותר מאשר השילוב של שני התכשירים.

מינון מומלץ 0.15%

הדרכה והפצה בלעדית:

כצט כימיקלים וציוד טכני בע"מ
 משרד ראשי: פתח-תקוה, קרית-אריה, דרך ז'בוטינסקי 100, טל. 924416 • מען. למכתבים: ת.ד. 10, ת"א 61000

CTS