

# הבחלת תפוזי טבורי (נבל) בהשפעת ריכוז אתילן, טופרטורה ולחות יחסית שונות\*

## שיטות עבודה

בחרנו בחלקת טבורי בפרדס בשובה כדי לבדוק את השפעת ריכוז האתילן, הטופרטורה והלחות היחסית על טיב הבחלה הפרי. בתוקפה שבין 20.10.74 ל-20.11.74, ביצענו 9 קטיפים "קטיף והיר". את ניסויי הבחלה עשינו במערכת מבוקרת להרמת אויר, ברכיבים שונים של אתיילן ובתנאים קבועים של טופרטורה ולחות יחסים, בהתאם לניסוי. לאחרת כל קטיף בירנו נסנו אותו לצנצנות זכוכית, בנפח 3 ליטר כל אחד. התנאים ששררו בעת הקטיף והבחלה מובאים בטבלה 1.

בחלק מהניסויים הורמננו לפרי אויר המכיל אתילן ברכיבים מ-0 עד 20 ח'מ' בטופרטורה מ-20 עד 30 מ'צ' ובלחות יחסית של 80% ו-100%. רמת האיוורור בכל הניסויים הייתה החלפת אויר אחת לשעה, שהיא הרמת כ-2% אוירטרי למינימום. בכל טיפול היו 3 צנצנות, שהיוו 3 חזרות. משך הבחלה בכל ניסוי היה בהתאם לצבע הפרי לפני הבחלה ונמשך מ-66 עד 80 שעות. בניסויים אלה לא עבר הפרי כל חייטוי לפני הבחלה, רק לאחריה דונג הפרי בדונג שהכיל 4000 ח'מ' ת.ב.ג. אחרי הבחלה השארנו את הפרי חודשיים למשך באיחסון, בטופרטורה של 14 מ'צ'. עקנוו אחריו התקדמות צבע קליפה הפרי, הפסד במשקלם, התיבשות העוקצים, עצמת הנשימה וליטמת האתילן ושיעור הריקבולן בפרי המוביחל.

רכיבו האתילן ורכיבו הפחמן הדו-חמצני שהפרי הפריש נמדד בعزلת מכשירי גזוכרומטוגרפיה.

התפוז וושינגטון (נבל) הוא זו ראשון של תפוזים המופיע בארץ בעונת הקטיף, ובדומה לפירות הדר אחרים הוא מקדים להבשיל בהרכבת הכימי ובטעם, כאשר צבע קליפה לתוכם מבחיים כדי להביא לשינוי צבע הקליפה לתוכם מבחיים לים את הפרי בעורת אתילן. כדיוע מזרות ההבילה תופעות הדזקנות הפרי, המתבטאות לרוב ע"י העלאת עצמת הנשימה, פליטת אתילן, התנדפות מים והתייבשות עוקצים, ולפעמים בהזפת פגמים והתפתחות רקבונות. וושינגטון נבל הוא פרי רגish במינוח זה, פעת כתמי שמן ("מכות קטיף"), וקיימת דעה שהבחלה עצמה גורמת, או לפחות מבליטה, את הופעת כתמי השמן.

עד שנת 1973 נางנו להבילה את כל מיני פרי ההדר בארץ בגו אתילן ברכיבו של 20 ח'מ' ומעלה, ריכוז השווה לייחס אויר לאתילן — 1:50,000. כתוצאה מחקרים של המחבר בהביבת שמוטי (4) נעשה בשנים האחרונות הבחלה פרי ההדר ברכיבו אתילן נמוך מזה — 10 ח'מ'. גם לתנאי הטופרטורה והלחות היחסית בעת הבחלה השפעה על התהליך עצמו, ועל טיב הפרי המוביחל (6).

מטרת מחקר זה היא: א) להגדיר בתנאי מעבדה את ריכוז האתילן, הטופרטורה והלחות היחסית האופטימליים להבחלה טבורי, והambilאים למיניהם זירוז בהזדקנותו; ב) לבדוק אם קיים קשר בין הבחלה בתנאים שונים לבין הופעה של כתמי שמן בפרי המוביחל.

\* מפרסומי מינהל המחקר החקלאי, מרכז וולקני סדרה 1840.

\*\* מרכז וולקני, המחלקה לאיחסון.

טבלה 1. התנאים שערו בפרש בעת הקיטי ובהבילה, בניסויים השווים

טבלה הנישׁוּי	התנאים בפרש בעת ופנוי הקיישׁ		הנישׁוּי		טבלה הנישׁוּי
	טנאי ומשן הhalbella	טנאי יחסית	טמפרורה	אטילו	
78 ש'	100%	מ"צ 25	ח"מ 20	עד 2	חמסין
80 ש'	100%	מ"צ 25	ח"מ 20	עד 2	חמסין גmesh
71 ש'	80%־100%	מ"צ 25	ח"מ 10־5	עד 5	חמסין — היהת השקיה
71 נפסל	80%־100%	מ"צ 25	ח"מ 10	עד 5	חמסין גmesh
71 ש'	80%־100%	מ"צ 25	ח"מ 10	עד 5	מעונו — טיפטוֹף
72 ש'	80%־100%	מ"צ 25	ח"מ 10	עד 5	מעונו — טיפטוֹף
68 ש'	100%	מ"צ 30־20	ח"מ 10	עד 5	רגיל
66 ש'	100%	מ"צ 30־20	ח"מ 10	עד 5	רגיל
48 ש"	80%־85%	מ"צ 30־20	ח"מ 10	עד 5	מעונך — טיפטוֹף
					ימומים גשמיים, כ-20 מ"א
					מ"צ 15
					מ"צ 19
					12.00
					10.30
					24.10.74
					9.00
					27.10.74
					50%
					31.10.74
					3.11.74
					3.11.74
					9.30
					9.30
					9.30
					6.11.74
					9.30
					11.11.74
					9.30
					13.11.74
					9.30
					20.11.74

כדי להגדיר את צבע קליפת הפרי ולאפשר השוואת של צבע פירות שקיבלו טיפולים שונים, קבענו חמישה דרגות צבע, 1 — ירוק כהה, 2 — ירוק בהיר, 3 — ירוק צהוב, 4 — צהוב, 5 — כתום.

השפעת ריבוי האטילן: הבחלת טבורי בריכוזים שונים של אטילן, 2, 5, 10 ו-20 ח'מ, הראתה, שהתקדמות הצבע ביום הראשון של ההבחלה הייתה במידה-מה מהירה יותר מאשר ההבחלה נעשתה בריכוז אטילן גבוה (צ'ור 1) : בהבחלה ב-10 ו-20 ח'מ אטילן התקבל צבע פרי ירוק-צהוב, לעומת זאת צבע ירוק-בהיר ב-5 ח'מ וירוק ב-2 ח'מ אטילן. ככל שהתקרבנו לסוף ההבחלה הנטמן ההבדל בצבע הפרי המובל ברכוזי אטילן שונים, וכך גם לא היה ההבדל בצבע הפרי שהובחל בריכוזי אטילן של 5, 10 ו-20 ח'מ. רק צבע הפרי שהובחל ב-2 ח'מ אטילן נשאר במידה-מה פחות מתקדם מאשר בטיפולים האחרים. הבדל בולט בצבע הפרי בין פרי שהובחן ב-2 ח'מ לבין פרי ביקורת ששחה באותו התנאים אך לא אטילן. אהרוןி ולטר מצאו (1), שאטילן בריכוז של 5 ח'מ יותר גורם לשינוי בצבע קליפת הטבורירים. לעומת זאת ריכוז של עד

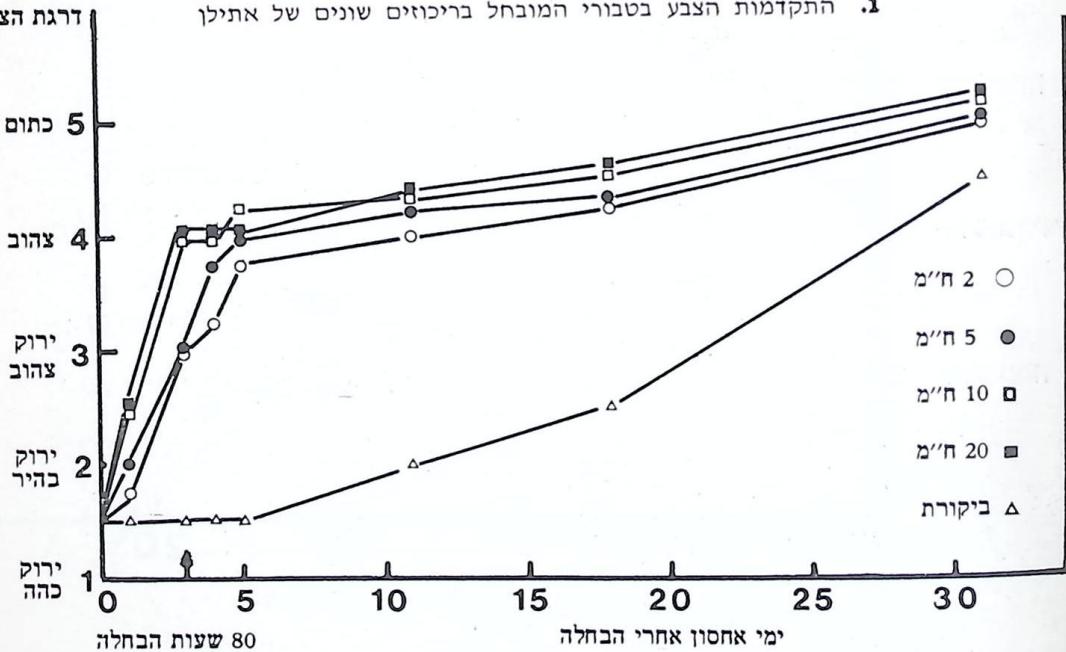
4 ח'מ לא השפיע על צבע הפרי, אולם גורם לזרעו בעוצמת הנשימה שלו. גם במקרים אחד-רבים נמצאה שעליית ריכוז האטילן מ-5 ועד 50 ח'מ אינה גורמת להתקדמות בצבע הפרי (11, 12, 15). הבחלה בריכוזי האטילן הנ"ל לא גרמה להבדלים גדולים בהפסד משקל הפרי; ההבדל בהפסד משקל בין הטיפולים השונים נע בכ-1% בלבד. לעומת זאת, שיעור העוקצים הירוקים שננספו בפרי 10 ימים לאחר ההבחלה היה גדול יותר בפרי שהובחל בריכוז אטילן יותר: בהבחלה עם ריכוז אטילן 2, 5 ו-10 ח'מ —

65%, 38% ו-29% במקביל. שיעור העוקצים הירוקים שנוטרו אחריו חודש מההבחלה, בפרי שהובחל עם 2 ח'מ אטילן, היה 5% בלבד. בפרי שהובחל עם אטילן בריכוז גבוה יותר היו כל העוקצים יבשים, ובפרי שלא הובחל היו 48% עם עוקצים ירוקים.

יש לציין שבכל הניסויים לא הופיעו כתמי שמנן או פגמים אחרים בקליפת הפרי המובל, ולא התפתחו כל רקבונות. גם בניסויים הריא-שוניים, ב-8/1957 שנעשו בהבחלות פירות הדר בישראל (3) ובניסויים מאוחרים יותר (2) נמסר, שבאופן מקרי לא גורם הטיפול באטילן כל נזק

#### לקליפה הטבורירית.

1. התקדמות הצבע בטבורי המובל ברכוזים שונים של אטילן



הבחלה בטמפרטורה נמוכה — 20 מ"צ. לדוגמה: 5 ימים מההתחלה הבחלה הפסיד השהייה ב-100% לחות יחסית, 1.75% ממשקלו המקורי בטמפרטורה גבואה ו-1.0% בטמפרטורה נמוכה (ציור 3); וב-85%-80% לחות יחסית, 2.5% (ציור 4). התוצאות שלם 1.25% במקביל (ציור 4). העוקצים בפרי המומבחל היתה מהירה יותר בטמפרטורה גבואה מאשר מאשר בטמפרטורה נמוכה. אך לאחר חודש מהבחלה כמעט כל העוקצים בפרי המומבחל היו יבשים.

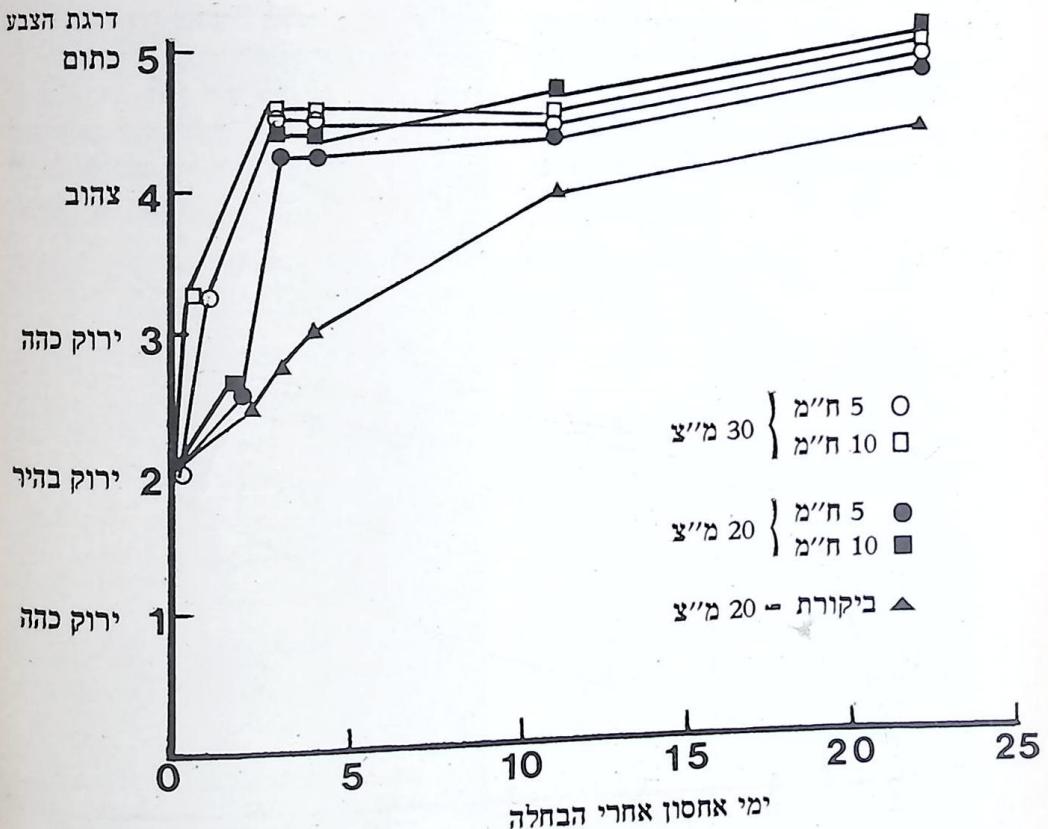
בניסויים אלה, בהם בדקנו הבחלה בטמפרטור רות שונות, לא הופיעו בפרי כתמי שמן ולא התפתחו רקבונות.

השפעת הלחות היחסית: כאשר הלחות היחסית בעת הבחלה הייתה 85%-80% או קרוב ל-100%, הגיע פרי המומבחל לצבע צהוב. לפי

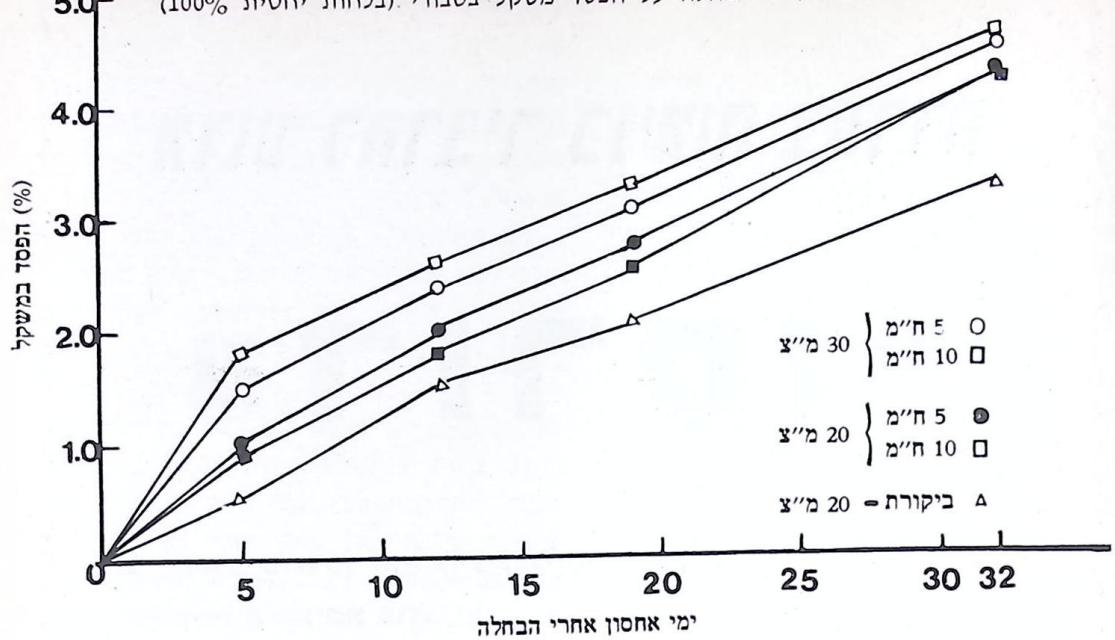
השפעת הטמפרטורה: הבחלה ח'ז טבורי בטמפרטורה 30 מ"צ זרזה במידת-מה את התפתחות הצבע בפירות, אשר הבחלה בטמפרטורה 20 מ"צ (ציור 2): ב-24 שעות הבחלה הראשונות השנה הצבע של הפרי, שהיא בטמפרטורה 30 מ"צ, לצהוב, לעומת הבחלה ששינה מ"צ שנשאר ירוק. ההבדל בהתקדמות הצבע מ"צ מוצם בתום הבחלה, אך במשך כל הזמן האיחדו בין הבחין בין פירות שהובלו בשתי הטמפרטורות. השפעת הטמפרטורה הבלתי הבחלה עם ריכוז אטילן שונה, 5 ו-10 ח"מ, וכן בלחות יחסית שונה, 85%-80% ו-100% (ציור 2). תוצאות דומות נמצאו בהבחלה תפוזי-Ham (13).

הבחלה בטמפרטורה גבואה, 30 מ"צ, גורמת לשיעור גדול יותר של הפסיד משקל פרי מאשר

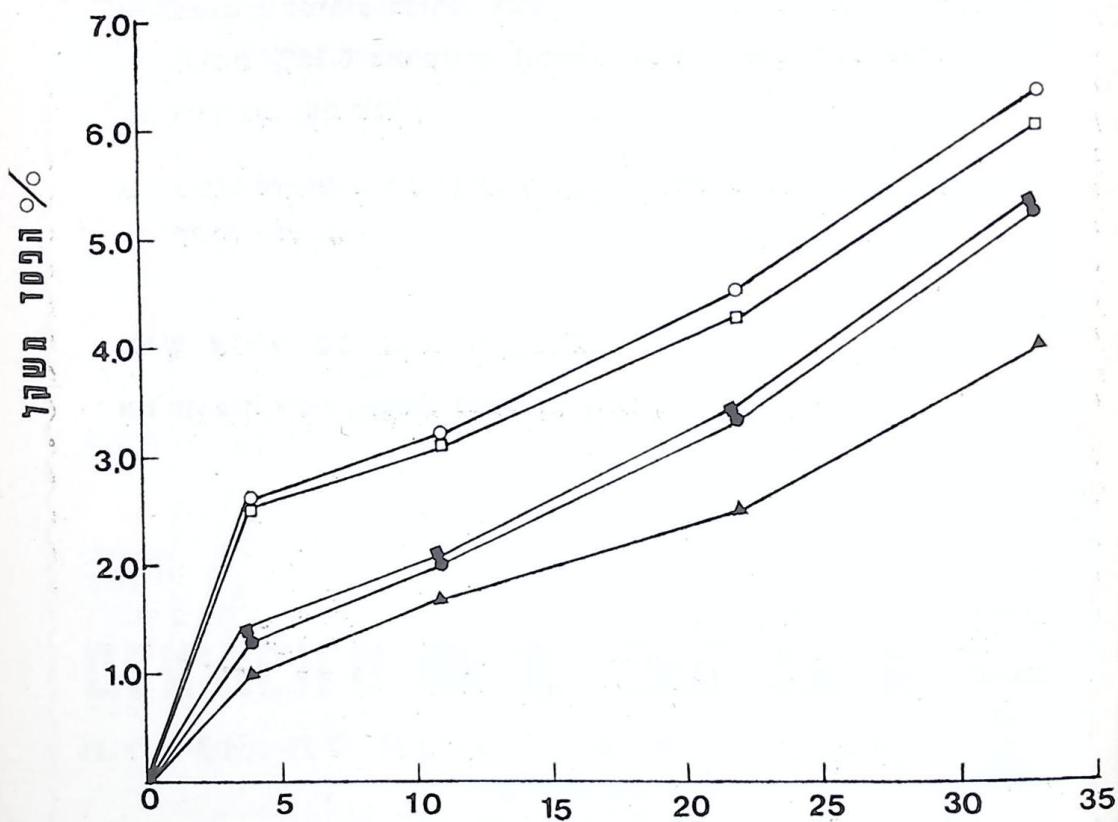
2. התקדמות הצבע בטמפרטורה שונה הבחלה בטמפרטורה גבואה, 30 מ"צ, גורמת לשיעור גדול יותר של הפסיד משקל פרי מאשר



3. השפעת הטמפרטורה בעת ההבשלה על הפסד משקל בטבורי (בלחות יחסית 100%)



4. השפעת הטמפרטורה בעת ההבשלה על הפסד משקל בטבורי (בלחות יחסית 85%—80%)



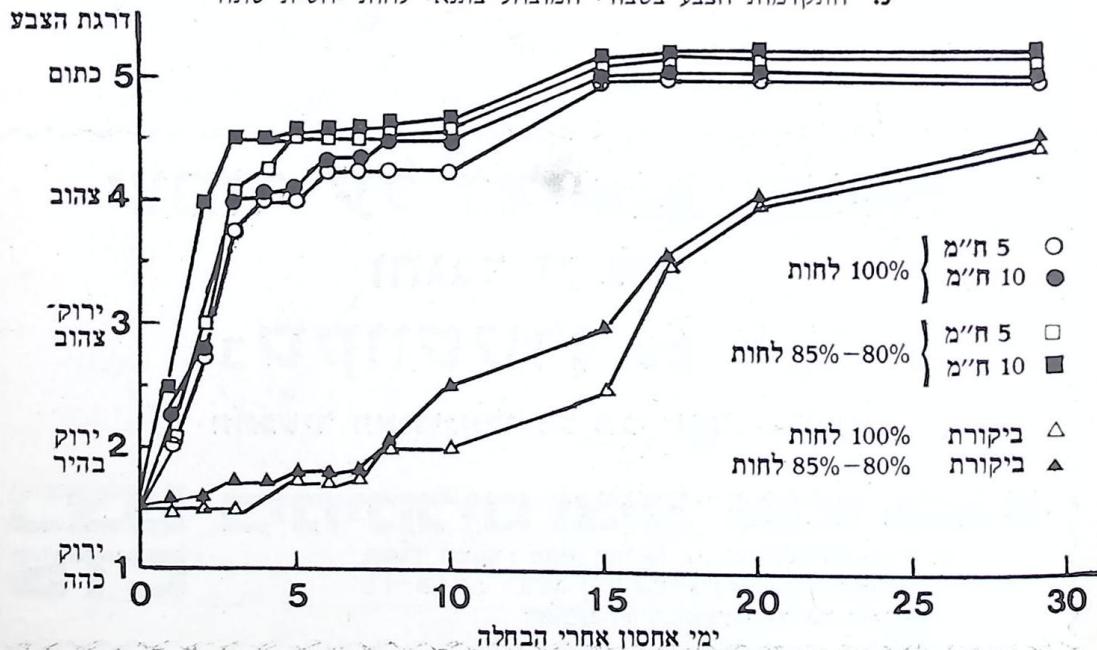
זמן אחסון אחריו הבשלה

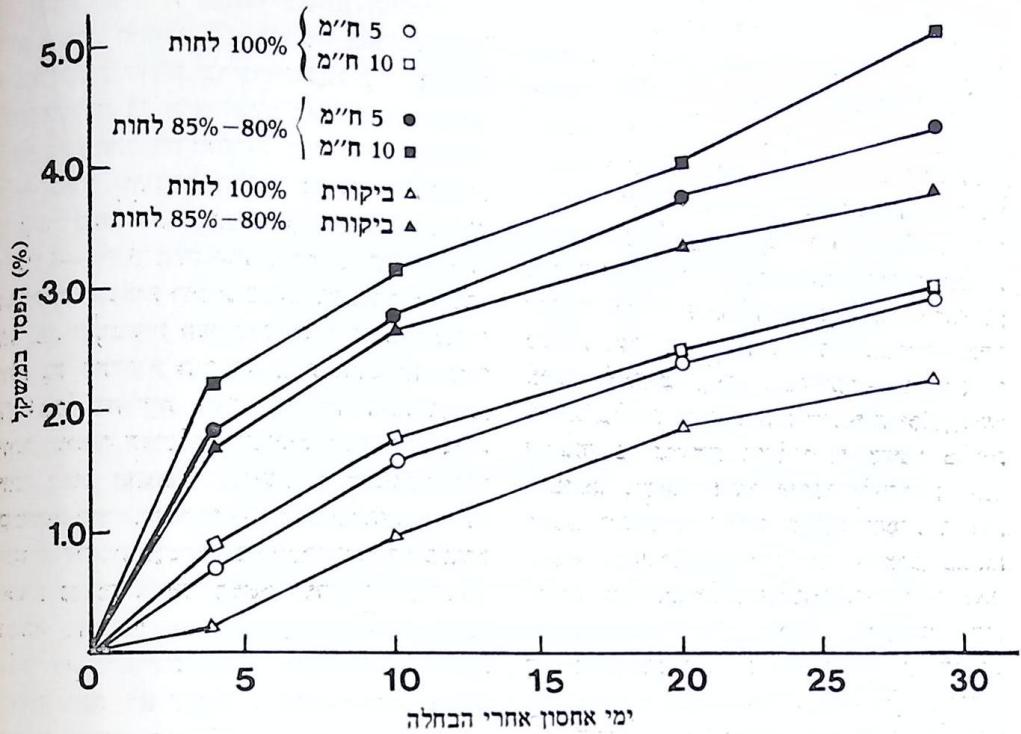
הבחלה בתנאי לחוויות שונות לא הביאה להו-  
פעת כתמי שמן בפרי. יש לזכור שהקטיף בכל  
הניסיונות היה זהיר במיוחד; יתרון והסיבה לא-  
הופעת „מכות קטיף“ בפרי המובחן קשורה בטיב  
הקטיף עצמו (8). בפירות מכל הניסויים לא  
הפתח ריקבון.

Hopkins & McCornack (14) מצאו בתפוצי  
ולנסיה מובחלים באתיילן, שיעור גבוח מאוד של  
התמוטטות קליטת הפרי ע"י העוקץ, העולול להג-  
דיל את שיעור הריקבון וזאת כאשר הלחות  
היחסית בחדר ההבחה הייתה נמוכה, כ- 74%;  
לעומת זאת, לא נראה שום נזק בפרי שהובחל  
בתנאי לחות של 95%. נוסף לכך — בפרי אשר  
הובחל בלחות הנמוכה, היה שיעור הריקבון אשר  
התפתח פי שלושה גדול יותר מאשר בלחות  
הגבוהה. במחקר אשר פורסם לאחרונה (10)  
moboa, שהבחלה תפויים בלחות יחסית גבוהה,  
.90%—.96%. ובטמפרטורה של 30 מ"צ, מביאה  
לזריזו של החפתחות הליגנין בפלבדו הפצוע,  
וכותצאמה מזה להגדלת פצעים. הפירות הפצועים  
היוו פחות רגישים להדבקה ע"י גורם העובש  
*Penicillium digitatum*. הבחלה בלחות יחסית  
נמוכה של כ- 75% בטמפרטורה של 30 מ"צ לא  
הביאה לliganipikzia במקומות הפצעים ויתכן שזאת

עתים פיתח הפרי צבע כתום יותר כאשר הabi-  
ילה נעשתה בלחות הנמוכה. תוצאה זו מצאנו  
גם בפרי הביקורת ששחה באותו התנאים אך  
לא אתיילן. תוצאות אלו נתקבלו בפרי שהובחל  
בתנאי לחות שונות, ברכיוו אתיילן 5 ו-10 ח"מ,  
ובטמפרטורה 25 מ"צ (ציור 5). ההפסד במשקל  
הפרי בעת ההבחה ואחריה, בחוי מדף, היה גדול  
יותר בפרי שהובחל בלחות נמוכה (ציור 6):  
כ- 2% בהשוואה לכ- 0.75% בתום ההבחה,  
וכ- 3.0%—5.5%—4.5% בהשוואה לכ- 1.0%.  
ותוצאות דומות מצאנו גם בשמות מובי-  
חל (6). התוצאות העוקצים בפרי המובחן הוש-  
פעה גם מהלחות היחסית בעת ההבחה (ציור  
7): ככל שהלחות היחסית הייתה גבוהה  
יותר, שיעור העוקצים היוצרים בפרי היה גבוה  
יותר בתום ההבחה. תופעה זו טושטה כבר  
שבועיים לאחר ההבחה — כמעט כל העוקצים היו  
יבשים. עצמת הנשימה של הפרי שהובחל בלחות  
יחסית נמוכה הייתה, ממשׂ חדש ימים כמעט  
גובהה מזו של הפרי שהובחל בלחות גבוהה  
(ציור 8). בהפרשת אתיילן, בפרי מובחן בלחות  
יחסית שונה, לא קיבלנו א成绩单ות. כמוות האתיילן  
שה פרי הפריש בטיפולים שונים נע בין 0.01—  
0.08 mikroliter/kg/שעה.

5. התקדמות הצבע בטבורי המובחן בתנאי לחות יחסית שונה





6. השפעת הלחות בעת ההבילה על הפסד משקל מושך בטבורי

## שמור על בריאות הצמח והגבר יבולים בסקווסטרו Fe 138

הتفسיר האוריגינלי של חבי סיבה — גיגי

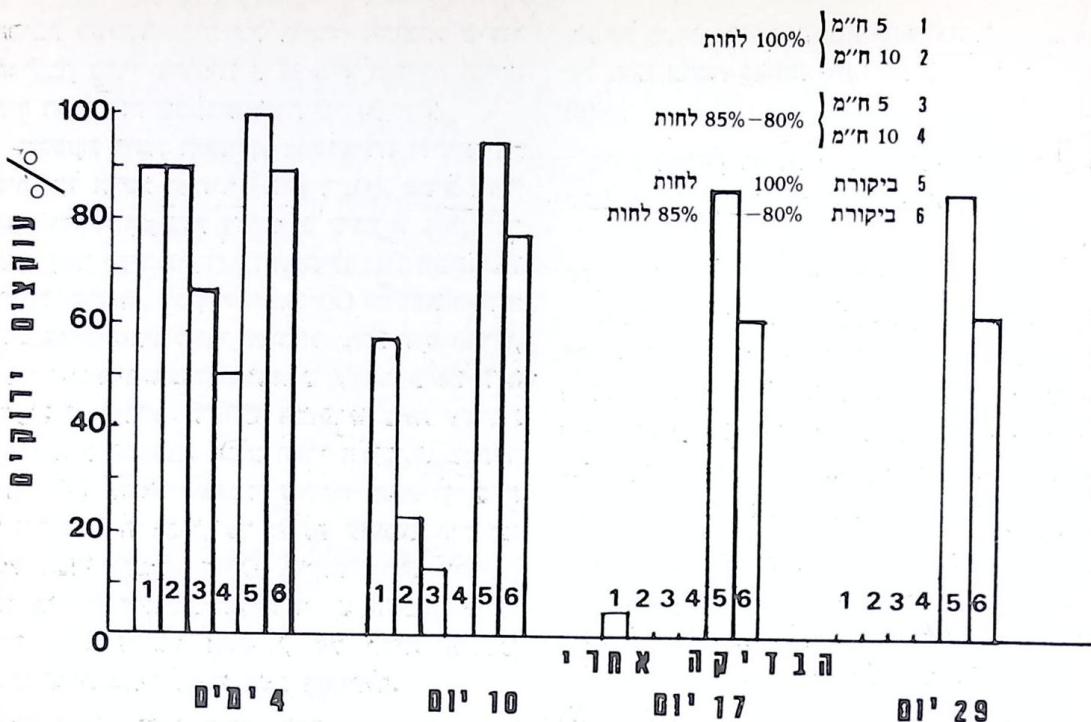
**כצט כימיקלים וצירוד טכני בע"מ**

משרד ראשי: מקוña ישראל 17, פל. 622522, תל אביב

ס. נ. י. פ. י. : חיפה, דרך העצמאות 104, פל. 523610, ירושלים.

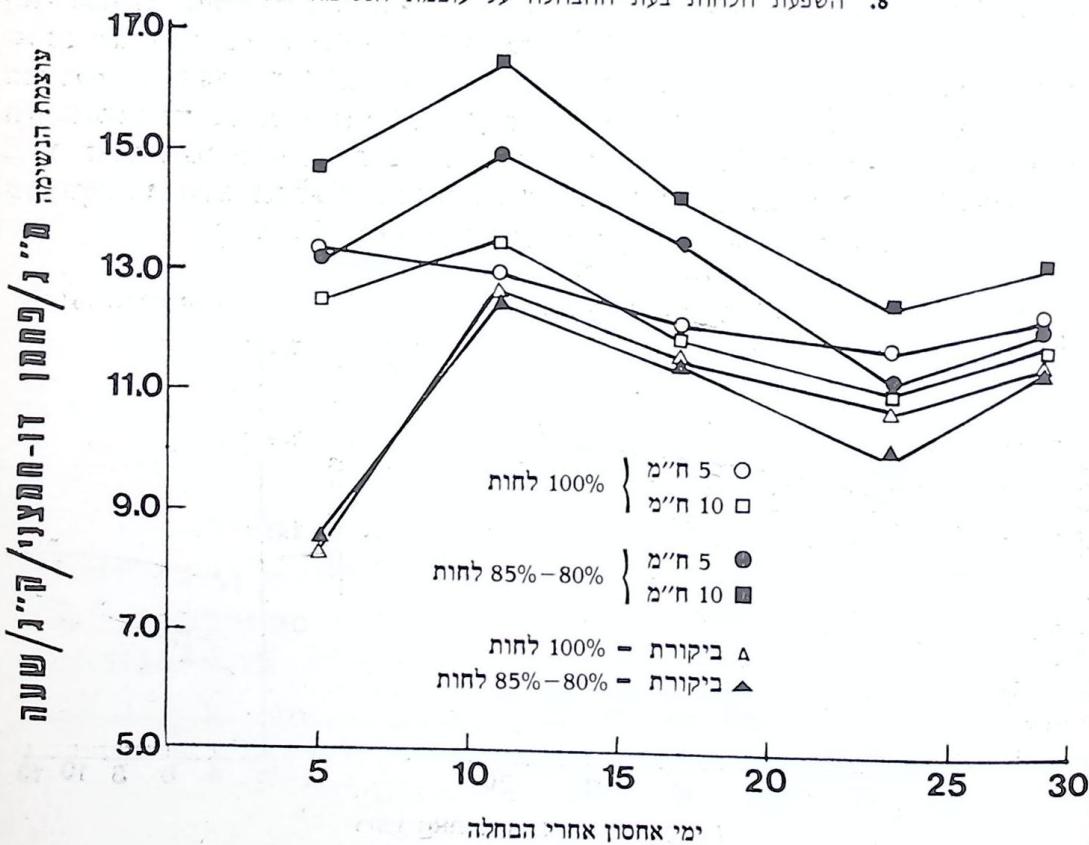
ר.ח. ההסתדרות 22, פל. 226612.

**CTS**



7. השפעת הלחות בעת ההבחלה על שיעור העוקצים הירוקים של טבורי

8. השפעת הלחות בעת ההבחלה על עצמת הנשימה של טבורי



מה של הפרי, וכתוצאה מזו להפרשה ולהצברות של  $\text{CO}_2$  ברמה גבוהה יותר סביבה פרי המובחן (6).

ריכוז החמצן באוויר סביבה פרי המובחן בכל התנאים הנ"ל לא ירד מ-19.4%.

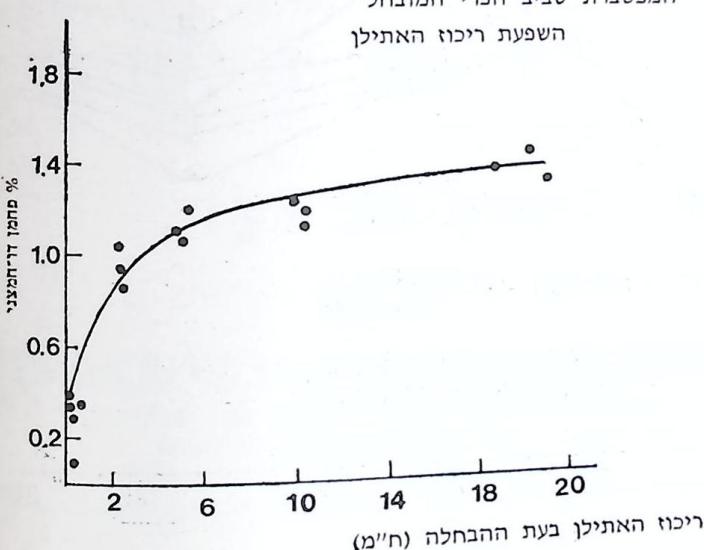
**סיכום תוצאות המחקר**  
תנאים אופטימאליים להבחלתו ת"ז טבורי האתילן ברכיבו 5 ח"מ, טמפרטורה 20–25 מ"צ ולחות יחסית של קרוב ל-100%. בתנאים אלה פרי מקבל את הצבע היפה ובד בבד – הזרקנותו, המתבטאת בהפסד משקל, התיבשות עוקצם, נשימה והתקפות רקבונות היא מינימלית.

אתילן ברכיבו גבוה יותר, וטמפרטורה גבוהה יותר עשויים לגרום לזרזוז בהתקפות הצבע ורק בשעות הראשונות של ההבחה, אשר כמעט ואינו מתבטא בתום ההבחה, ואילו פרי מודקן בקצב רב יותר.

בתנאים מעבדתיים, בהם ביצעוו את ההבחה, כולל קטיף והיר של פרי, לא הופיעו כתמי שמן ("מכות קטיף").

התופעה של התקפות הצבע כתום טוביה יותר בפרי מובחן בלחות נמוכה מאשר בלחות גבוהה אינה ברורה לנו והוא תיבדק בעtid. מחקרים אחרים נמצא, שרכיב גבות של  $\text{CO}_2$ , המציגו

9. השפעת ריכוז האתילן והטמפרטורה בעת ההבחה על רמת  $\text{CO}_2$  המצטברת סביב פרי המובחן

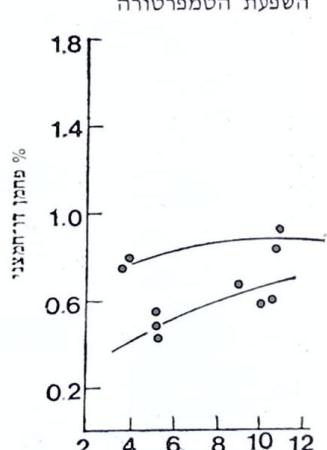


הסיבה לשיעור גבוהה של ריקבון העובש. שיעור ריקבון בפרי שהובחן ב-27 מ"צ ובלחות גבוהה היה דומה לזה שבטמפרטורה של 30 מ"צ. השפעת הרכוב האזורי ( $\text{CO}_2$  ו- $\text{O}_2$ ), סביבה פרי בעת ההבחה: בכל הניסויים שעשינו ניתן לרשאות קשר ישיר בין ריכוז האתילן  $\text{CO}_2$  שנמצא באוויר בהבחלתו פרי, לבין ריכוז האתילן (בצנצנות) סביבה פרי המובחן: ב-2 ח"מ אתילן,  $\text{CO}_2$  שבאוויר הצנצנת היה כ-2.0% ובס-20 ח"מ כ-1.4%. לעומת זאת סביבה פרי המופרש בעת נשימת הפרי הוא המצטבר סביבה פרי המובחן. במחקר אחר (4) מצאנו שככל שרכיב האתילן בעת ההבחה הייתה גבוהה, כך הייתה עצמת נשימת הפרי ורמת  $\text{CO}_2$  גבואה יותר. כמו כן מצאנו (9) שלרמת האיזורור יש השפעה קטנה מזו שיש לריכוז האתילן, על כמות  $\text{CO}_2$  המצטברת סביב פרי בעת ההבחה.

כון ניתן לראות קשר ישיר בין הטמפרטורה בעת ההבחה לבין ריכוז  $\text{CO}_2$  באוויר סביבה פרי המובחן (צירוף 9): בהבחה בטמפרטורה של 30 מ"צ היה הריכוז של  $\text{CO}_2$  — 0.9%, ובהבחה 20 מ"צ, 0.6%, 0.5% היה אחדיד של 10 ח"מ; ו-0.7% לעומת זאת ריכוז האתילן היה 5 ח"מ. ידוע שטמפרטורה גבוהה גורמת לעלייה בעוצמת הנשימה.

9.

השפעת ריכוז האתילן והטמפרטורה בעת ההבחה על רמת  $\text{CO}_2$  המצטברת סביב פרי המובחן



13. John O. L. Chace, W. G. & Cubbedge, R. H. 1973. Degreening response of "Hamlin" oranges in relation to temperature, ethylene concentration and fruit maturing. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 98 : 177—181.

14. Hopkins, E. F. & McCornack, A. A. 1960. Effect of delayed handling and other factors on rind breakdown and decay in oranges. *Proc. Fla. St. Hort. Sci.* 73 : 263—268.

15. Grierson, W. & Newhall, W. F. 1960. Degreening of citrus fruits. *Fla. Agr. Exp. Sta. Bul.* 620.

# קילוֹאַל

תכשיר סיסטמי

להדרכה ממושכת  
של כנימות העליה  
במטע הפקאוּן



מדביר ביעילות כנימות עליה  
החסנות לתוכشيرים  
מקובלים אחרים



פרטים והדגמה :  
אתים מיילצ'ן בע"מ  
המחלקה החקלאית  
ת"א, קרליבך 29, טל' : 4  
285282-4

באויריה סביב הפירות המוכחים, בהבילה בר-  
כו אתיין גבוח או בטפרטורה גבוהה, לא מש-  
פי על ההבללה עצמה, כאשר ריכוז החמצן  
באויר הוא מעל ל- 15% — ריכוז החמצן הנמצא  
בחדרי הבילה מSchedulerים כמעט בכל תנאי האיוו-  
רור (9, 4).

## רשימת שפירות

1. אהרוןיג, י., לטר פ"ש, 1963. השפעת אתיין על צבע הקליפה של תפוזים טבוריים (גב). מכון וולקני לחקר התקלאות. *סקירה מס' 426*.
2. אהרוןיג, י., וקס, י., לטר, פ"ש, 1965. ניסויים בהבילה תפוזים, בתחילת עונת הקטיף תשכ"ג 1962/63. מכון וולקני לחקר התקלאות. *סקירה מס' 502*.
3. גוטר, י., 1957. ניסויים בהבילה פירות הדר בישראל. התנהנה לחקר התקלאות. *סקירה מס' 225*.
4. כהן, א. 1973. ריכוז האתיין הרצוי בהבילה פרי שפטוני. *עלון הנוטע כ"ז : 99—103*.
5. כהן, א. 1973. השפעת משך הבילה על טיב הפירות. *עלון הנוטע כ"ז : 105 : 107—105*.
6. כהן, א. 1973. השפעת הטפרטורה והלחות הייחונית על הבילה שפטוני. *עלון הנוטע כ"ז : 109—115*.
7. כהן, א. 1973. השפעת הרכב האויר ורמת האיוורור על הבילה הפרי. *עלון הנוטע כ"ז : 115 : 122*.
8. כהן, א. 1976. גורמים בפרדס ולאחר הקטיף העולים לנורום להפתחות כתמי שמן בתפוזים טבוריים (גב) בהבילה, *עלון הנוטע ל"א, 1 ע"מ, 39*.
9. כהן, א. 1976. פחמן דו-חמצני, האם מפריע להתקדמות צבע הפירות בעת הבילה ? ומה התנאים המשמעותיים על הצטברותו בחדר (בהכנה לפרוטום).
10. Brown, G. L. 1973. Development of green mold in degreened oranges. *Phytopathology* 63 : 1104—1107.
11. Clark, C. K. 1942. Coloring room studies. *Fla. Agr. Exp. Sta. Ann. Pept.* 1941—1942 : 155—156.
12. Denny F. E. 1924. Effect of ethylene upon the respiration of lemon. *Bot. Goz.* 77 : 322—328.