

אחסנה ממושכת של אשכוליות

מתוך גיליון 1 של „הדרון“, עלון לבעיות פרי הדר הקטוף, בהוצאת מינהל המחקר החקלאי והמועצה לשיווק פרי הדר בישראל

הגורמים העיקריים, המשפיעים על התנהגות הפרי באחסנה, הם הטיפול בו לפני אחסנתו ותנאי האחסנה, כגון טמפרטורה, לחות האוויר והאורור. טיפול בפרי. הטיפול בפרי לאחסנה ממושכת — דומה ביסודו לזה שבפרי המיועד למשלוח. החיטוי המקובל כיום הוא טבילה בסודיום אורתו-פניל-פנאט (SOPP) ודינוג בדונג המכיל TBZ. מהניסויים התברר, כי מלבד השפעת TBZ להפחתת הריקבון, הוא גורם גם הפחתת פגמים בפרי המאוחסן. יש אפוא חשיבות לדינוג נאות של הפרי.

ניסויים שערכנו הראו, שראוי להוסיף לדונג חומר צמיחה — 2,4-D — השומר על טריות העוקץ ובכך מונע התפתחות רקבונות העוקץ. יש להעיר, כי באחסנה ממושכת מ-3 חדשים עלולים להתפתח רקבונות עוקץ בשיעורים גדולים; וכאמור, 2,4-D שומר על טריות העוקץ ודוחה במידה רבה את התפתחות הרקבונות. עטיפת הפרי עשויה להקטין הפסד במשקלו בעת האחסנה ולשמור פירות בריאים מפני אילוח בנבגים מפירות רקובים הנמצאים בשכ-

כמו בפירות ממיינים אחרים, כן גם באשכוליות, אפשר להאריך את תקופת השיווק בארץ ובחו"ל — על-ידי אחסנה נאותה של הפרי. יש לזכור, שלאחר הקטיף מוסיף הפרי לחיות פרק-זמן מסוים, וחלים בו תהליכים פיסיולוגיים דומים לאלה החלים בפרי על העץ. אחד התהליכים החשובים הוא הנשימה. בתהליך זה מנצל הפרי חמרי תשמורת שלו, כגון סוכרים או חומצות אורגאניות שונות. השינויים בחמרים אלה עשויים להשפיע על טעם הפרי. כן מפסיד הפרי מים על-ידי דיות, והפסד רב במים עלול להביא לידי הצטמקותו והתייבשותו במהירות.

כן ראוי לזכור, שהפרי נושא עמו מהפרדס מיקרו-אורגאניזמים שונים, כגון פטריות או חידקים, העלולים לגרום ריקבון בעת האחסנה.

פרי המיועד לאחסנה ממושכת צריך להיות בעל איכות מעולה. תנאי אחסנה נאותים עשויים למנוע שינויים בלתי רצויים בצורתו ובהרכבו הכימי ולהגן עליו מפני התפתחות רקבונות.

נות. כמובן, עטיפת הפרי בנייר דיפניל, נוסף לשי-
מוש בחמרי חיטוי אחרים — עשויה להקטין במידה
רבה את שיעורי הרקבונות.

טמפרטורה. בטמפרטורות נמוכות חלה האטה בתה-
ליכים הפיסיולוגיים של הפרי, ועל-ידי-כך מתארך
הקיים שלו ונמנעים שינויים ניכרים בהרכבו ובטעמו.
כמו-כן, בטמפרטורות נמוכות אינן מתפתחות פטריות
מחוללות ריקבון, או שקצב התפתחותן אטי מאוד.
אשכולית, בדומה ללימון ובניגוד לתפוז, רגישה
לטמפרטורות נמוכות באחסנה. ניסויים הראו, שטמפ-
רטורה של 10—11 מ"צ היא הטובה ביותר לאחסנה
ממושכת של אשכולית הגדלה בתנאי הארץ. בטמפר-
טורות נמוכות יותר, ובעיקר נמוכות מ-8 מ"צ —
נוצרים פגמים על קליפת הפרי, מפגיעת הקור.

בניסויים התברר, שכושר ההשתמרות של פרי
שאוחסן בתנאי טמפרטורה היורדת בהדרגה מ-17
עד 8—10 מ"צ במשך שבועיים, ואחר-כך אוחסן
ב-10 מ"צ לתקופה ממושכת — היה דומה לזה
של פרי שאוחסן ב-10 מ"צ זמן קצר לאחר הקטיף.
תנאים אלה דומים לתנאי משלוח של אשכוליות
לצפון אירופה באניות מאווררות ואחסנת הפרי אחרי-
כן בחו"ל פרק-זמן ממושך.

הלחות היחסית של האוויר. ככל שהלחות היחסית
של האוויר באחסנה פחותה — מפסיד הפרי יותר
ממשקלו ההתחלי ורבה יותר הצטמקותו. בתנאים

אלה, שיעור הפגמים עלול לגדול אף הוא. מאידך
גיסא, בלחות יחסית מרובה מאוד עלולים להתפתח
רקבונות בשיעור רב. אולם הודות לחמרי החיטוי
החדשים, המדבירים את רוב הרקבונות, אפשר לשמור
את הפרי בלחות יחסית מרובה כדי 90%.

אוויר. הפרי מוסיף לנשום, בהיותו באחסנה.
הוא קולט חמצן ופולט פחמן דו-חמצני. כדי למנוע
פחיתה רבה בחמצן והצטברות פחמן דו-חמצני בחדרי
האחסנה — יש לאווררם. מידת האוורור המומלצת
באחסנת אשכוליות היא — החלפת מלוא נפח האוויר
במחסן פעם עד פעם וחצי בשעה.

**פרי המיועד לאחסנה צריך להיות בשל, אך לא
בשל מדי.** פרי למטרה זו יש לקטוף בזהירות, ויש
למנוע מכות קטיף ופצעים. זמן הקטיף הרצוי הוא
מאמצע פברואר עד אמצע מרס, אך הוא עשוי
להשתנות במידת-מה בהתאם למצב ההבשלה של
הפרי בעונה.

**אחסנת אשכוליות בתנאים נאותים — מאפשרת
שמירת ערכו המסחרי והתזונתי של הפרי במשך
4—5 חדשים, מעונת הקטיף בחורף ועד תחילת
הקיץ.**

מינה שיפמן-נדל *

* השתתפו במחקר — עדי חלוץ, יהושע וקס ופ. ש.
לטר מהמחלקה לאחסון של מינהל המחקר החקלאי.