

כושר עמידות במשלוח של ענבי מאכל חדשים*

גלפטר-רייך סילויה, זיידמן מוסיה, שושני צבי, מינהל המחקר החקלאי,
המכון לטכנולוגיה ואחסון של תוצרת חקלאית, המחלקה לאחסון פירות וירקות

מבוא

בחודש אוקטובר השנה התפרסם מאמר בעלון הנוטע "זנים חדשים של ענבי מאכל" מאת ד"ר פ. שפילג וחוב' (1). במאמר זה, המתאר את הזנים השונים בכללותם, לא היתה התייחסות לכושר עמידות הפרי במשלוח לחו"ל. אין לשכוח כי נוסף על התכונות השונות שתוארו לגבי הזנים השונים, חשיבות מירבית נודעת לעמידות הפרי באחסון, ד"א אפשרות יצוא (דרך האויר או דרך הים), כי אחת המטרות העיקריות ביצירת זנים חדשים היא למצוא זני ענבים נוספים או חלופיים לאלה שיש לנו, שיתאימו ליצוא. חלק מהזנים שתוארו במאמר הנ"ל נבדק על ידינו בעמידותו למשלוח לחו"ל - והתוצאות ניתנות בסקירה זו.

שיטות וחומרים

משך השנים 1977-1980 נבדק טיב וכושר המשלוח (אחסון) של הזנים הבאים: שני (מס' 7), סיון (מס' 42), עוז (מס' 54), מס' 13, נאווה (מס' 101), אודם (מס' 110), אלול (מס' 103). הפרי לבדיקות הובא אלינו מחלקת הניסויים בסיידון או מכורמי סיידון, אשר הספיקו כבר לנטוע חלקות קטנות של זן זה או אחר, וגם מבית דגן, שדה אליהו, חוות מתתיהו ובני עטרות.

הפרי נבצר לפי חוות דעתו של הכורם, והובא ביום הבציר למעבדה ברחובות, לבדיקות טיב וכושר אחסון.

מטרות האחסון: א) חיקוי של משלוח באוויר (לילה או שניים ביס מ"צ אחרי הבציר, העברה ל-20 מ"צ), בדיקה אחרי 4 ימים - טיסה

וחיי מדף ביעד. ב) חיקוי משלוח באניה (שבוע ימים ביס מ"צ) ישירות למקום היעד, או העברה מאניה למשאית מקוררת (12 שעות ביס מ"צ), בדיקה אחרי 3 ימים בחיי מדף ביס מ"צ. ג) משלוח לחו"ל של זנים מאוחרים - אחרי אחסון של חודש או חודשיים ביס מ"צ בארץ ו-4 ימים חיי מדף ביס מ"צ (כולל טיסה ליעד). לא תמיד קיבלנו מספיק פרי לחיקוי שתי דרכי המשלוח ובתוצאות יצוין אופן האחסון של הפרי בהתאם למשלוח.

מיד אחרי הבציר נבדקו פרמטרים של ההבשלה של כל זן, שכללו מוצקות הפרי, במכשיר Chatillon או במגע אצבעות, אחוז כ.מ.מ., אחוז חומצה ויחס סוכר-חומצה. טעם הפרי נבדק ע"י צוות טועמים, ניתנו דרגות טעם החל מ-1 (חמוץ) ועד 4 (טעים מאוד). גודל הגרגר נקבע לפי משקל ממוצע של 100 גרגרים. לשם מניעת רקבונות באחסון הושם מעל הפרי, בתוך הקרטון, גליון שהכיל אבקת $K_2S_2O_5$. לקרטונים של פרי שהיו מיועדים לאחסון ממושך (הזנים המאוחרים), הוכנסו שני גליונות - אחד בעל שחרור אטי של SO_2 , מתחת הפרי, ואחד עם שחרור מהיר יותר של SO_2 , מעל הפרי. 5 קרטונים של פרי, או יותר, הוכנסו לאוהל של פוליאטילן (0.04 מ"מ) כדי למנוע התנדפות של SO_2 החוצה, ולשמור על הלחות סביב הפרי. אחרי הוצאה מקירור וחיי מדף צויין המראה הכללי של הפרי, אחוז הפרי הבריא ללא רקבון, כמות וסוגי הנשר (בריא, רקוב, לח, עם עוקץ וכדו') הסתדקות הגרגרים, שפשופים. כמו"כ נבדקה שנית מוצקות הפרי, כדי לקבוע את התרככותו מאז הבציר.

* מפרסומי מינהל המחקר החקלאי, סדרה ה', 1985.
מס' 1684.

והגרגר ונשר.

עמידות במשלוח: אחוז הפרי הבריא במשלוח בדרך האוויר היה גבוה, 80%-98%; לעומת זאת הפרי שנשלח באניה נפגע קשה מרקבונות, ביחוד פרי מסיידון שרק 10% ממנו נשאר בריא אחרי חיי מדף (טבלה 2). אולם התכונה השלילית שבלטה ביותר היתה הנשר הרב של הגרגרים; הנשר היה כ-50 גרגרים ויותר לקרטון פרי (חוץ מפעם אחת בסיידון ב-1978). רוב הנשר היה לח או רקוב; וגם אם היה יבש, היה בלי עוקץ (טבלה 2).

התוצאות

הזן שני (מס' 7) ביחור מהכלאה בין דבוקי וקרדינל (1). פרי אדום. זן זה בדקנו בשנים 1978, 1979, 1980 מסיידון, שנה אחת מזכרון יעקב וב-1981 משדה אליהו. הפרמטרים של ההבשלה ניתנים בטבלה 1. הפרי מסיידון שנבצר ב-1979 ב-18.6 היה עדיין בוסר עם אחוז סוכר נמוך, אך מדד הטעם היה יותר גבוה - יתכן שיחס סוכר חומצה היה יותר נמוך (החומצה לא נבדקה). הפרי בעת הבציר היה מוצק. כבר בעת הבאתו של הפרי אחרי הבציר מהמקומות השונים נראו הסתדקויות גרגרים, חיבור חלש בין העוקץ

טבלה 1: מצב ההבשלה בעת הבציר של ענבי מאכל חדשים

הזן	צבע הפרי	שנה	מקום	מועד הבציר	משקל הגרגר	מוצקות הגרגר ק"ג	כ.מ.מ. %	חומצה %	יחס סוכר/ חומצה	דרגות טעם 4-1
שני	אדום	1978	סיידון	29.6	5.93	1.93	13.0	0.45	28.9	-
	אדום	1978	סיידון	5.7	7.2	2.15	11.4	0.88	12.9	-
	אדום	1979	סיידון	18.6	5.4	2.1	11.8	-	-	1.9 (חמוץ)
	אדום	1979	ז. יעקב	15.6	5.7	2.1	10.9	-	-	3.1
	ורוד-אדום	1980	סיידון	10.7	5.7	1.7	14.0	0.41	34.1	2.9
	אדום-כהה	1981	ש. אליהו	7.7	7.1	-	15.2	0.41	37.1	קליפה עבה
סיון	צהוב	1978	בית-דגן*	29.6	3.9	2.27	13.7	0.68	20.2	-
	ירקרק	1979	סיידון	22.6	5.5	2.01	10.3	-	-	חמוץ
	צהוב	1980	סיידון	20.6	4.1	2.43	11.75	0.57	20.1	2
	צהוב	1980	סיידון	1.7	4.2	1.57	13.55	0.41	33.0	3.7
	צהוב	1980	סיידון	10.7	4.8	1.88	14.3	0.36	39.7	2.6
	צהוב	1980	סיידון	21.7	5.3	1.70	18.6	0.28	64.4	3.3
עוז	צהוב	1978	סיידון	9.8	6.2	2.72	14.1	0.27	52.4	-
	ירוק	1980	ש. אליהו	14.7	5.4	מוצק	14.6	0.39	37.4	-
מס' 13	שחור	1978	בית-דגן*	31.7	8.9	1.78	11.2	0.52	21.4	1.9
	אדום-שחור	1979	בית-דגן*	17.7	7.6	1.38	9.0	-	-	-
	שחור	1979	סיידון	9.7	6.3	1.24	12.2	-	-	2.9
	שחור	1980	סיידון	21.7	6.7	1.75	13.9	0.42	33.1	-
נאוה	שחור	1980	ח. מתתיהו	8.9	8.6	1.26	15.0	0.32	47.3	3.3
	שחור	1981	ב. עטרות	7.8	8.7	-	14.9	0.48	31.0	3.2 קליפה עבה
	שחור	1981	ב. עטרות	13.8	8.7	-	12.9	0.38	33.1	2.4 קליפה עבה
אודם	אדום-שחור	1980	ח. מתתיהו	17.9	7.2	2.12	14.7	0.38	39.7	2.1
	ירקרק	1980	ח. מתתיהו	17.9	5.5	2.39	17.4	0.60	29.1	2.9
אלול	ירקרק	1983	ב. עטרות	6.9	5.6	-	19.7	0.45	43.2	-
	ירקרק	1983	ב. עטרות	20.9	5.4	-	19.5	0.49	40.1	-

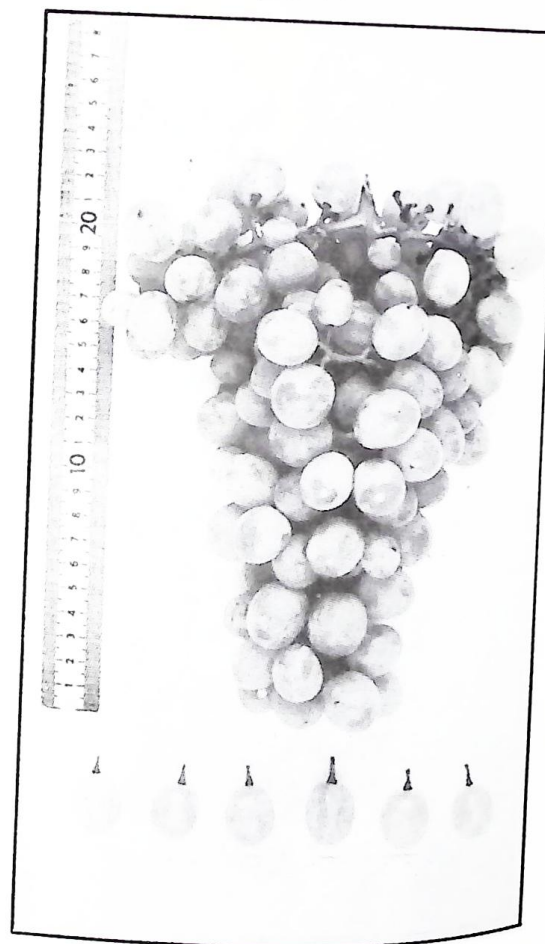
* לא מורכב.

טבלה 2: אחוז אשכולות בריאים, כמות נשר הגרגרים ומוצקות הפרי של זן שני אחרי אחסון וחיי מדף

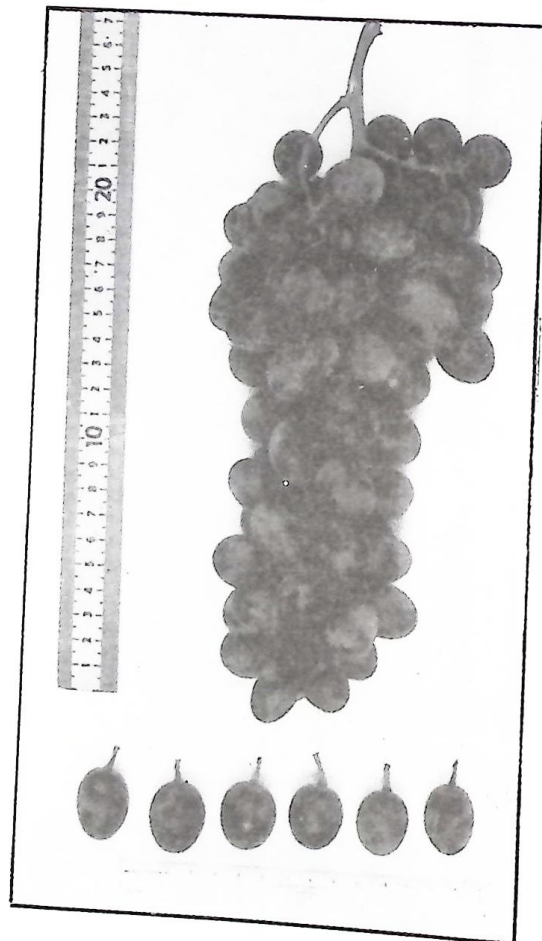
שנה/בציר	מקום הגידול	מועד הבדיקה	% אשכולות בריאים	נשר גרגרים לקרטון	% סוג הנשר				ירידה במוצקות הגרגר מהבציר ק"ג
					לח	רקוב	עם עוקץ	בלי עוקץ	
1978	סיידון	*10.7	92	12	85	7	0	7	0.15
1979	סיידון	**24.6	69	30	18	42	2	38	-
1980	סיידון	*15.7	98	54	69	1	3	27	2.0
1980	סיידון	*23.7	10	55	61	8	2	29	2.0
1980	ש. אליהו	*12.7	81	59	67	25	2	8	-
1981	ש. אליהו	-	17.7	62	71	51	49	0	0

* משלוח באוויר
** משלוח באניה

1. סיון



2. שני



התוצאות

הזן שני (מס' 7) ביחור מהכלאה בין דבוקי וקרדינל (1). פרי אדום. זן זה בדקנו בשנים 1978, 1979, 1980 מסיידון, שנה אחת מזכרון יעקב וב-1981 משדה אליהו. הפרמטרים של ההבשלה ניתנים בטבלה 1. הפרי מסיידון שנבצר ב-1979 ב-18.6 היה עדיין בוסר עם אחוז סוכר נמוך, אך מדד הטעם היה יותר גבוה – יתכן שיחס סוכר חומצה היה יותר נמוך (החומצה לא נבדקה). הפרי בעת הבציר היה מוצק. כבר בעת הבאתו של הפרי אחרי הבציר מהמקומות השונים נראו הסתדקויות גרגרים, חיבור חלש בין העוקץ

והגרגר ונשר.

עמידות במשלוח: אחוז הפרי הבריא במשלוח בדרך האוויר היה גבוה, 80%-98%; לעומת זאת הפרי שנשלח באניה נפגע קשה מרקבונות, ביחוד פרי מסיידון שרק 10% ממנו נשאר בריא אחרי חיי מדף (טבלה 2). אולם התכונה השלילית שבלטה ביותר היתה הנשר הרב של הגרגרים; הנשר היה כ-50 גרגרים ויותר לקרטון פרי (חוץ מפעם אחת בסיידון ב-1978). רוב הנשר היה לח או רקוב; וגם אם היה יבש, היה בלי עוקץ (טבלה 2).

טבלה 1: מצב ההבשלה בעת הבציר של ענבי מאכל חדשים

הזן	צבע הפרי	שנה	מקום	מועד הבציר	משקל הגרגר ג'	מוצקות הגרגר ק"ג	כ.מ.מ. %	חומצה %	יחס סוכר/ חומצה	דרגות טעם 4-1
שני	אדום	1978	סיידון	29.6	5.93	1.93	13.0	0.45	28.9	-
	אדום	1978	סיידון	5.7	7.2	2.15	11.4	0.88	12.9	-
	אדום	1979	סיידון	18.6	5.4	2.1	11.8	-	-	1 (חמוץ)
	אדום	1979	ז. יעקב	15.6	5.7	2.1	10.9	-	-	1.9
	ורוד-אדום	1980	סיידון	10.7	5.7	1.7	14.0	0.41	34.1	3.1
	אדום-כהה	1981	ש. אליהו	7.7	7.1	-	15.2	0.41	37.1	2.9 קליפה עבה
סיון	צהוב	1978	בית-דגן*	29.6	3.9	2.27	13.7	0.68	20.2	-
	ירקרק	1979	סיידון	22.6	5.5	2.01	10.3	-	-	חמוץ
	צהוב	1980	סיידון	20.6	4.1	2.43	11.75	0.57	20.1	2
	צהוב	1980	סיידון	1.7	4.2	1.57	13.55	0.41	33.0	3.7
	צהוב	1980	סיידון	10.7	4.8	1.88	14.3	0.36	39.7	2.6
	צהוב	1980	סיידון	21.7	5.3	1.70	18.6	0.28	64.4	3.3
עוז	צהוב	1978	סיידון	9.8	6.2	2.72	14.1	0.27	52.4	-
	ירוק	1980	ש. אליהו	14.7	5.4	מוצק	14.6	0.39	37.4	-
מס' 13	שחור	1978	בית-דגן*	31.7	8.9	1.78	11.2	0.52	21.4	-
	אדום-שחור	1979	בית-דגן*	17.7	7.6	1.38	9.0	-	-	1.9
	שחור	1979	סיידון	9.7	6.3	1.24	12.2	-	-	-
	שחור	1980	סיידון	21.7	6.7	1.75	13.9	0.42	33.1	2.9
נאוה	שחור	1980	ח. מתתיהו	8.9	8.6	1.26	15.0	0.32	47.3	3.3
	שחור	1981	ב. עטרות	7.8	8.7	-	14.9	0.48	31.0	3.2 קליפה עבה
	שחור	1981	ב. עטרות	13.8	8.7	-	12.9	0.38	33.1	2.4 קליפה עבה
אודם	אדום-שחור	1980	ח. מתתיהו	17.9	7.2	2.12	14.7	0.38	39.7	2.1
אלול	ירקרק	1980	ח. מתתיהו	17.9	5.5	2.39	17.4	0.60	29.1	2.9
	ירקרק	1983	ב. עטרות	6.9	5.6	-	19.7	0.45	43.2	-
	ירקרק	1983	ב. עטרות	20.9	5.4	-	19.5	0.49	40.1	-

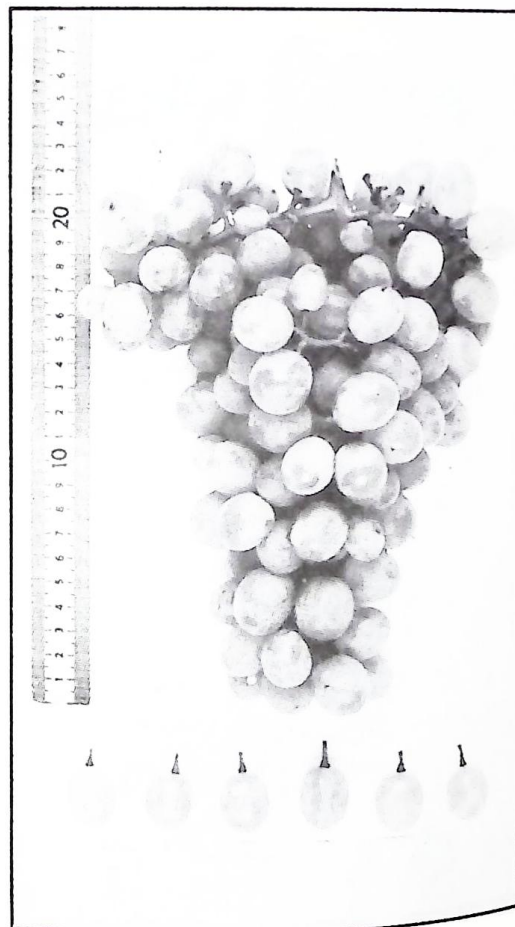
* לא מורכב.

טבלה 2: אחוז אשכולות בריאים, כמות נשר הגרגרים ומוצקות הפרי של זן שני אחרי אחסון וחיי מדף

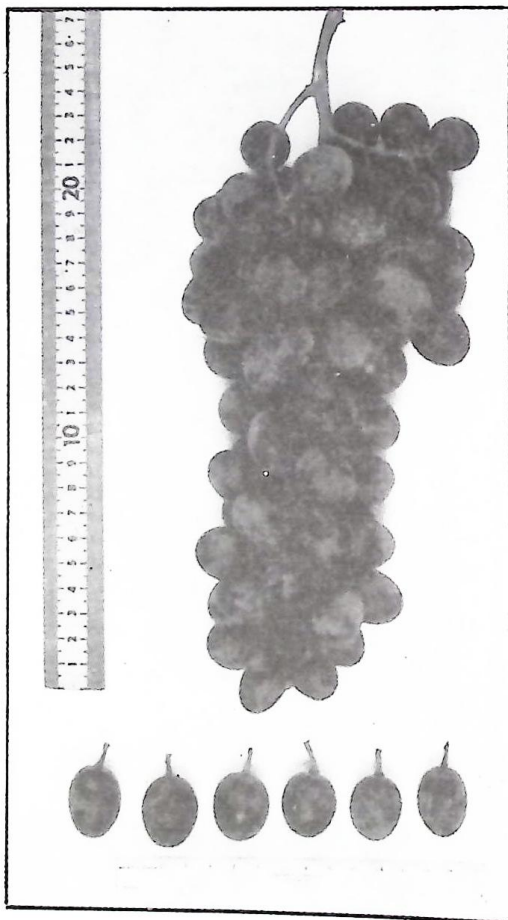
שנה/בציר	מקום הגידול	מועד הבדיקה	% אשכולות בריאים	נשר גרגרים לקרטון	% סוג הנשר				ירידה במוצקות הגרגר מהבציר ק"ג
					לח	רקוב	עם עוקץ	בלי עוקץ	
1978 5.7	סיידון	*10.7	92	12	85	7	0	7	0.15
1979 18.6	סיידון	**24.6	69	30	18	42	2	38	-
1980 10.7	סיידון	*15.7	98	54	69	1	3	27	2.0
1980 10.7	סיידון	*23.7	10	55	61	8	2	29	2.0
1981 7.7	ש. אליהו	*12.7	81	59	67	25	2	8	-
			17.7	62	71	51	49	0	0

* משלוח באוויר
** משלוח באניה

1. סיון



2. שני



רק כמות קטנה של פרי מזכרון יעקב התקבלה ועמידותו במשלוח לא נבדקה.

הזן סיון (מס' 42), בירור מהכלאה של דבוקי וקרדיל (1). פרי צהוב. זן זה קיבלנו משך 3 שנים מבית דגן ומסיידון. פרמטרים של הבשלה ניתנים בטבלה 1. הפרי שנבצר בסיידון בתאריך 22.6.79 היה עדיין בוסר, עם אחוז סוכר נמוך, צבע ירקרק והוגדר ע"י הטועמים כחמוץ לעומת פרי שנבצר ב־21.7.80, שהיה בעל אחוז גבוה מאד של סוכר ויחס סוכר/חומצה הגיע ל־64 (טבלה 1). מוצקות הפרי בעת הבציר היתה בינונית־גבוהה (תלוי במועד הבציר).

עמידות במשלוח: בדרך כלל אחוז הפרי הבריא אחרי משלוח באוירון או באניה היה גבוה

- כ־97% ויותר. רק במקרה של הבציר ב־21.7.80, 15% של הפרי אחרי המשלוח היה נגוע ברקבון. נשירת הגרגרים, שהיתה קטנה בפי מבצירים מוקדמים, גברה עם התקדמות מועד הבציר ומשלוח הפרי באניה. נשירה רבה במיוחד נמצאה בפרי שנבצר ב־10.7, הן אחרי משלוח באניה - 109 גרגרים בממוצע לקרטון, והן אחרי משלוח באוירון. פרי זה בא מגפנים מורכבות על כנת "13'הוכברג", יתכן שכנה זו אינה מתאימה והיתה לה השפעה על הגברת הנשירה (הפרי מתארכי בציר אחרים היה מגפנים מורכבות על כנת פאולסן, ומ־21.7 על כנת רוז'רי) - גם בתאריך מאוחר זה דמתה כמות הנשר לזו של הבצירים בראשית יולי. הנשירה הרבה ב־1979 היתה מפרי שנבצר עדיין בוסר (טבלה 3).

טבלה 3: כמות נשר הגרגרים ומוצקות הפרי מזן סיון אחרי אחסון וחיי מדף. סיידון.

שנה/בציר	מועד הבדיקה	נשר כמות הגרגרים לקרטון	%				ירידה במוצקות הגרגר מהבציר ק"ג
			לח	רקוב	עם עוקץ	בלי עוקץ יבש	
1979 22.6	*28.6	96	7	9	0	84	-
1980 20.6	*25.6	7			כולו לח או רקוב		0.16
1980 20.6	**2.7	5	0	9	0	91	2.13
1980 1.7	*6.7	19	30	37	0	33	2.41
1980 1.7	**14.7	23	52	48	0	0	1.42
1980 10.7	*15.7	57	37	5	0	66	-
1980 10.7	**23.7	109	9	25	0	65	-
1980 21.7	*24.7	15	35	15	0	50	2.12

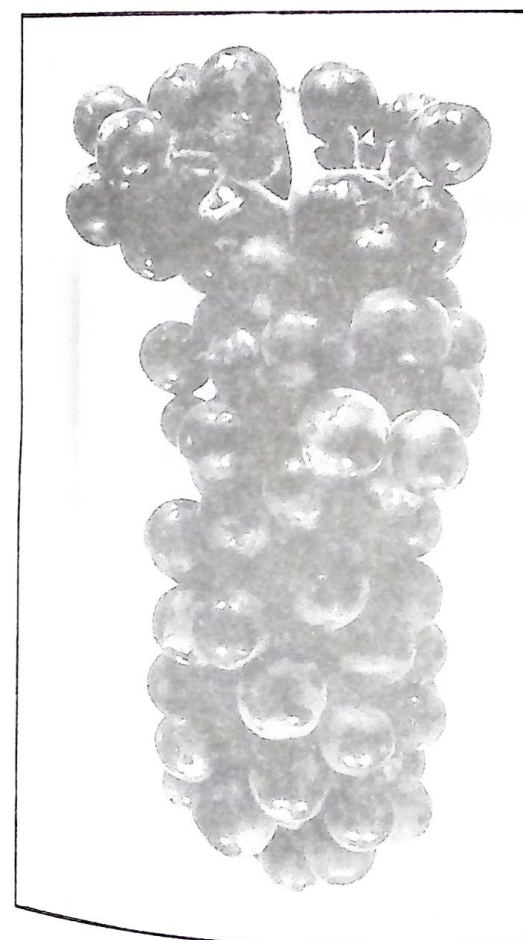
אלול

* אוירון.
** אניה.

3. עז



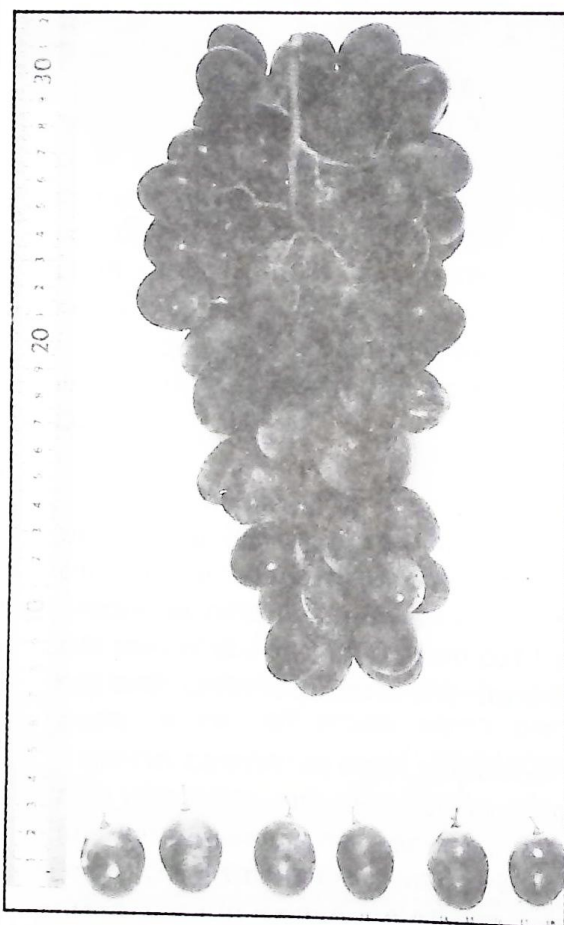
4. נאזה



5. אלול



6. אודם



מוצקות הפרי אמנם ירדה משך האחסון וחיי מדף, אך הגרגרים מהבצירים של תחילת יולי (בסיידון) היו עדיין מוצקים גם במגע יד וגם בבדיקת שטילון (1.84, 1.50 ק"ג); עם התקדמות ההבשלה, ובעיקר אחרי משלוח באניה, הפרי התרכך יותר (1.18 ק"ג). המראה הכללי של הפרי אחרי משלוח באוירון היה רענן ויפה, אך במשלוח באניה הפרי נראה עמום ונפגע מהשחמה (דומה לזן דבוקי). השחמה דומה נמצאה גם בפרי שנבצר בוסר.

עוז (מס' 54) – בירור מהכלאה של דבוקי וקרדינל (1), פרי צהוב. זן זה קיבלנו רק שנה אחת מסיידון ושנה משדה אליהו. הפרי מסיידון, שהתקבל בכמות קטנה, היה במצב הבשלה לא אחיד, בחלקו הגדול בשל מדי ועם מכות שמש. המוצקות של הגרגר היתה גבוהה, והגרגר גדול. בגלל הכמות הקטנה של הפרי לא היתה אפשרות לאחסון. הפרי של שדה אליהו היה מוצק, אבל גודל הגרגר לא היה אחיד. צבע הפרי היה ירוק (טבלה 1). עמידות במשלוח של פרי משדה אליהו: נעשה חיקוי למשלוח באוירון. 94% של הפרי היה בריא, נשר הגרגרים לא היה רב (9 גרגרים בממוצע בקרטון), אך חלק מהנשר היה רקוב. הפרי בכללותו לא היה יפה – צבעו היה ירוק כהה, בחלקו מושחם ופגוע משפשופים, היתה גם התיבשות רבה של שדרות ועוקצים. היה הפרש גדול בין הבציר בשדה אליהו וסיידון (3 שבועות) – ויתכן שהמראה הירוד של הפרי היה בגלל היותו בוסר.

מס' 13 – מכלוא של אלפונס וקרדינל (1). פרי שחור. קיבלנו את הזן מחלקת הניסויים של בית-דגן (לא מורכב) ומסיידון (מורכב על כנת 48). פרמטרים של הבשלה ניתנים בטבלה 1. כשהפרי בשל הוא בעל צבע שחור אחיד; כשאינו בשל דיו, הוא נשאר בחלקו אדום. הגרגר גדול, מוצקותו בינונית.

עמידות במשלוח: רק כמויות קטנות של פרי הגיעו אלינו מסיידון – ולא היתה אפשרות לבדוק את עמידותו באחסון. הפרי מבית דגן נבדק שנתיים כחיקוי למשלוח באוירון. הפרי רגיש, כפי הנראה, לרקבונות ובשתי השנים רק 75%-80%

של הפרי היה בריא אחרי הוצאתו מאחסון. כמות נשר הגרגרים היתה שונה בכל שנה, אך בשנה של נשר רב 70% ממנו היה לח או רקוב. אין להוציא מסקנות סופיות מהנתונים כי הזן לא היה מורכב. מוצקות הגרגר לא ירדה כמעט בזמן האחסון.

הזן נאווה (מס' 101) – בירור מהכלאה בין אלפונס ודבוקי (1). הפרי שחור, בצבע אחיד, יפה. הבציר בחוות מתתיהו היה מאוחר מדי, מוצקות הגרגרים היתה לא אחידה. בבני עטרות, שגם משם התקבל פרי, הבציר הראשון (7.8) היה במועד הנכון, אך בבציר השני (13.8) הפרי לא היה יפה, עם אחוז סוכר נמוך – יתכן בגלל חוסר עלווה בכרם.

כושר עמידות: הזן נאווה מיועד למעשה לנטיעה בהר וליצוא בתקופה מאוחרת, אחרי אחסון בארץ, כשהשוק בחו"ל אינו מוצף ענבים, אולם בגלל בציר מאוחר מדי בחוות מתתיהו, ומצב הבשלה מתקדם של הפרי, הוא אוחסן רק 5 שבועות ב-3 ימים. הפרי לא נשמר טוב – הרקבון הגיע ל-40%, גם הנשר היה רב למדי (24 גרגרים לקרטון). רוב הנשר היה של גרגרים עם עוקץ. מוצקות הגרגר אמנם לא ירדה משך האחסון, אבל היתה אי אחידות רבה במוצקות הגרגרים. הפרי מבני עטרות משני הבצירים הוחזק בקירור עד 20.9. הפרי מבציר ראשון היה יפה, אך בפרי מבציר שני היתה נגיעות ברקבון והמוצקות של הגרגר ירדה. קשה להסיק מסקנות מפרי של בני עטרות, כי הטיפול בכרם היה לקוי, בעיקר בין הבציר הראשון והשני, העלווה היתה מועטת והרקבון בכרם היה רב.

הזן אודם (מס' 110) – בירור מהכלאה של זני וטפוחי (1). פרי אדום-שחור. הפרי נבדק רק שנה אחת, מחוות מתתיהו, הבציר היה ב-17.9. הגרגר גדול מאד ומוצק (טבלה 1).

כושר עמידות: הפרי אוחסן חודשיים וחצי; עמידותו לא היתה טובה. 70% מהפרי נפגע מרקבונות; ההסתדקות של הגרגרים היתה רבה. שיעור הנשר היה בינוני (16 גרגרים לקרטון), אך רובו היה רקוב, לח, בלי עוקץ. התיבשות שדרות עוקצים היתה רבה מאד, למרות שהקרטונים

אוחסנו בתוך אוהלי פוליאתילן. הפרי לא ניתן לשיווק.

הזן אלול (מס' 103) – הכלאה בין קלמרי ודבוקי (1) פרי צהוב. הפרי מחוות מתתיהו, נבדק רק שנה אחת. הפרי נבצר ב-17.9, היה מוצק, עם אחוז סוכר גבוה בעת הבציר; כיוון שגם אחוז החומצה היה גבוה למדי, היחס סוכר/חומצה היה 29 והפרי היה טעים (טבלה 1). הפרי מבני עטרות נבצר בשני בצירים במועד מאוחר לאיזור זה. אחוז הסוכר היה גבוה, ויחס סוכר/חומצה גבוה מאד (מעל 40!).

כושר העמידות: הפרי של חוות מתתיהו אוחסן חודשיים וחצי. בהוצאה מקירור רק 70% מהפרי היה בריא; מראהו היה דוחה בגלל השחמה קשה של גרגרים, הנשירה רבה. הפרי לא ניתן לשיווק. הפרי של בני עטרות אוחסן 3 שבועות. נשמרה מוצקות, אך הפרי לא היה רענן. כמות הנשר היתה בינונית. היתה התיבשות ניכרת של שדרות ועוקצים עם חזות בלתי רעננה של הפרי (הפרי נארז בלי בטנת פוליאתילן).

סיכום

בין הזנים שנבדקו נראה הזן סיון מתאים ביותר ליצוא. הזן יפה, מוצק, אינו נפגע מרקבונות. כפי הנראה נודעת בזן זה חשיבות רבה למצב ההבשלה בעת הבציר. פרי שנבצר מוקדם מדי, צבעו ירוק, לא יפה ונשר הגרגרים בו רב; פרי שנבצר מאוחר מדי רגיש לרקבון וגם לנשר. לא רצוי לייצא דרך הים (ימים אחדים ב-3 ימים), בגלל רגישותו להשחמת קליפת הגרגר, (נעשו כבר ניסויי משלוח מסחרי של זן זה לחו"ל באוירון, והם הוכתרו בהצלחה).

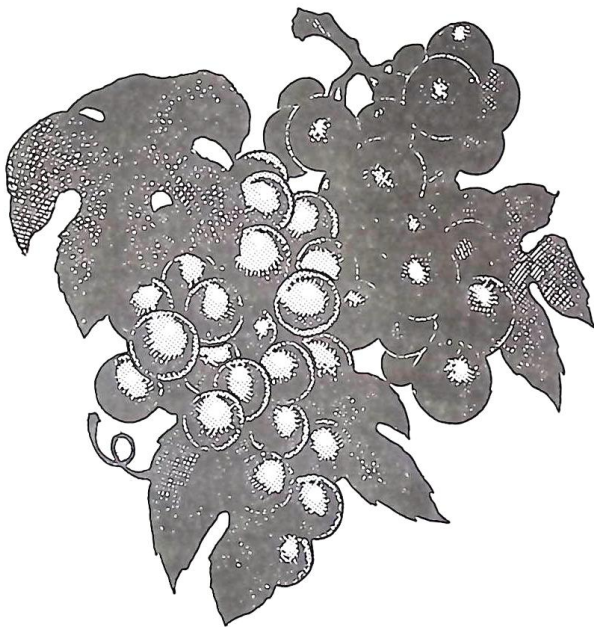
שני: זן צבעוני יפה ומוצק, אך רגיש לנשירה רבה מאד של הגרגרים כבר עם היבצרו ובמשלוח קצר ביותר. החיבור של העוקץ לגרגר חלש ורוב הנשר של גרגרים לחים בלי עוקץ, דבר המעודד רקבון. נשירה רבה זו התקבלה בפרי בכל האיזורים שבדקנו.

מס' 13: זן יפה, בעל גרגר גדול מאד ודי מוצק. בדיקות האחסון נערכו על פרי בלתי מורכב

מבית דגן וקשה להסיק מכך על כושר אחסון של פרי מורכב. ראוי לבדיקה נוספת.

עוז: נבדק רק שנה אחת; כפי הנראה רגיש להשחמת הקליפה, אין להוציא עדיין מסקנות על כושר אחסון.

גם על כושר היצוא של הזנים המאוחרים אין אפשרות להוציא עדיין מסקנות. הפרי לא עמד יפה באחסון, אך יתכן שהסיבה לכך היתה שתנאי הגידול והטיפול בכרם לא היו מספיק טובים, וגם מועדי הבציר לא תמיד התאימו.



נראה לכן שעד עתה ניתן להמליץ ליצוא רק על הזן סיון. הזן שני, עקב נשירת הגרגרים הרבה והנטיה להסתדקות, פסול ליצוא. הזנים האחרים דורשים בדיקות נוספות לפני שאפשר יהיה להמליץ עליהם.

ספרות

1. שפיגל, פ., ברוך, י. אסף, ר. 1984. ענבי מאכל חדשים. עלון הנוטע, 39: 2, 151.