

הטיפול בפרי הצבר לאחר הקטיף

דו"ח לשנת 1988

גיורא זאוברמן, יורם פוקס, מרים אקרמן,

מינהל המחקר החקלאי

המכון לטכנולוגיה ואחסון של תוצרת חקלאית

המחלקה לאחסון פירות וירקות

הטיפולים שבוצעו:

- 1, 2, 3 דינוג בדונג תפוחים טבעי ברושר 19% מוצקים, אחסון ב־14 מ"צ.
- 4, 5, 6 דינוג בדונג תפוחים טבעי ברושר 19% מוצקים, אחסון ב־22 מ"צ.
- 13, 14, 15 דינוג בדונג סינטטי ברושר 18% מוצקים, אחסון ב־14 מ"צ.
- 16, 17, 18 דינוג בדונג סינטטי ברושר 18% מוצקים, אחסון ב־22 מ"צ.
- 21, 32, 33 דינוג בדונג תפוחים טבעי סייפ־פק 19% + ספורטק 5000 ח"מ ב־14 מ"צ.
- 34, 35, 36 דינוג בדונג תפוחים טבעי סייפ־פק 19% + ספורטק 5000 ח"מ ב־22 מ"צ.
- 25, 26, 27 פרי לא מטופל עבר מערך ללא דינוג, אחסון ב־14 מ"צ.
- 28, 29, 30 פרי לא מטופל עבר מערך ללא דינוג, אחסון ב־22 מ"צ.
- 41, 42, 43 פרי לא מטופל, לפני מערך, אחסון ב־14 מ"צ.
- 44, 45, 46 פרי לא מטופל, לפני מערך, אחסון ב־22 מ"צ.
- כן אוחסנה קבוצת פירות בחדר אחסון ב־11 מ"צ למשך 4 שבועות.



הקדמה

פרי הצבר מיועד ליצוא ומכאן חשיבותו. הזן עופר נחשב אמנם חסר קוצים אולם למעשה יש עליו כמות קטנה. טיפול לא נכון בפרי גורם לאובדן כמויות פרי גדולות. קטיף פרי במצב הבשלה שאינו מתאים, צורת קטיף לא נכונה ותנאי אחסון בלתי מתאימים הם הגורמים לאובדן הפרי.

מטרת המחקר שבוצע בעונת 1988 היתה לבדוק את השפעת דינוג הפרי על מראהו החיצוני ועל כושר השתמרותו באחסון.

כמו כן נבחן כושר השתמרות פרי הצבר בתנאי טמפרטורה שונים, על מנת למצוא את הטמפרטורה המתאימה ביותר לאחסונו.

שיטות וחומרים

פירות צבר מהזן עופר בצבע ירוק־בשל נקטפו בחודש אוגוסט, אוחסנו יומיים בבית האריזה של פרי אור באשקלון ב־5-6 מ"צ ואח"כ דונגו בדונגים שונים בבית האריזה.

כל הפירות נטבלו בתמיסת ספורטק 0.2% לפני האחסון. לכל טיפול נלקחו 3 קרטונים ארוזים של פרי ליצוא וכל קרטון שימש כחזרה.

הפירות דונגו בדונגים שונים בבית האריזה בשיטת הריסוס. הדונגים שנבחנו הושוו לדונג תפוחים סייפ־פק 19% + ספורטק 0.2% שנמצא בשימוש הרגיל של בית האריזה.

הפירות מכל הטיפולים אוחסנו ב־22 מ"צ ו־14 מ"צ. כן אוחסנה קבוצת פירות ב־11 מ"צ.

הפירות אוחסנו בקירור (11 ו־14 מ"צ) למשך 4 שבועות ואח"כ הועברו לחיי מדף ב־22 מ"צ.

טעמו של הפרי בתום האחסון טוב. כל הפרי מ"11 מ"צ לאחר חודש קירור + 3 ימים בחי"מ דף עם נזקי קור ורקבונות.

אחסון פרי בטמפרטורה נמוכה מ־14 מ"צ גורם להופעת נזקי קור על הקליפה. קליפת הצבר עדינה והטיפול בפרי על גבי מערך המיון גורם להופעת שפשופים על הקליפה. הדונגים מבליטים את הפגמים השונים. המעבר של הפרי על המערך גורם לחלק גדול מפגמי הקליפה. טבילות הפרי בתמיסת ספורטק לא מנעו הופעת תפטיר על מקום החיתוך של הפרי מהעלה. הרקבון לא התפשט לתוך הפרי.

לאחר חיתוך נראה בחלק מהפירות איזור ציפה יחוק, כאילו לא בשל, כשהציפה סביבו בשלה וכתומה. התופעה מופיעה בתדירות גבוהה יותר בפירות מדוגנים מאשר בפרי הביקורת.

בכל הפירות מתפתח תפטיר במקום החיתוך, שאינו מתפשט לתוך הפרי.

לאחר שלושה שבועות - טעם תפל בפירות
בשינוי צבע, טעם סביר בפירות שנשארו
ירקוקים. בסוף האחסון כל הפירות בטעם תפל
- סביר.

334 "עלון הנוטע", מס. 4 שנה מ"ד