

הנחיות לטיפול בפלפל המיועד ליצוא לשווקים רחוקים (מעל שבועיים)

רמי גולן – מו"פ ערבה תיכונה וצפונית

זנים

יש לגדל זנים המומלצים לשווקים רחוקים על ידי המו"פים האזוריים.

חממה/בית רשת

יש לשמור על ניקיון בית הגידול וסביבתו במשך כל העונה. יש להרחיק כל גזם או עלים מהשבילים והצמחים. יש להרחיק פרחים שנשרו על גבי עלי הגביע של הפרי. צמח נגוע – יש לטפל נקודתית. פרי נגוע – יש להרחיק מבית הגידול. לבצע טיפולי אוורור להורדת הלחות ולהוריד את הסיכוי לבוטריטיס

קטיף מיון ואריזה – לוחות זמנים

את הקטיף מיון ואריזה יש לבצע באותו היום. הקטיף יתבצע בשעות הבוקר המוקדמות. יש לסיים את הקטיף בימים החמים עד שעה 10:00. יש להעביר את הפרי לבית האריזה המצונן לא יאוחר מ-4 שעות ממועד קטיפתו. הפרי יסיים מיון ואריזה ומשטוח לא יאוחר מ-8 שעות ממועד קטיפתו. מייד עם סיום המישטוח של המשטח יועבר המשטח למקרר 7°C.

קטיף (מיכלים, מקטפה, הובלה)

הקטיף יעשה עם מקטפות/מזמרות שעוברות השחזה, אחת לשבוע (לפחות), או בהתאם לכמות הפרי הנקטף. המזמרות חייבות לעבור חיטוי יומי (עדיף כל שעה) על ידי טבילה בכוהל 70% או כלור 3%. יש כמובן לחטא את כלי הקטיף בסיום כל יום עבודה. הפרי יקטף ללא עוקץ – בגובה הכתפיים של הפרי. יש לקטוף פרי בצבע של כ-70-80% אדום. יש לדאוג לשכבת ריפוד במיכלי הקטיף יש לשטוף ולחטא את מיכלי הקטיף בסיום יום העבודה, כולל שכבת הריפוד. לפני כל קטיף ואסיף, יש לנער היטב את המיכל ושכבת הריפוד כדי להרחיק גרגרי חול, או לכלוך כלשהו. אין להניח את מיכל הקטיף ישירות על הקרקע, אלא על גבי עגלה או משטח. את המכלים המלאים יש להניח במקום מוצל עד להעברתם לביא"ר. יש לכסות את המיכלים ברשת צל או שמיכה טרמית בזמן העברתם מהשדה לבית האריזה. יש להעביר את הפרי הקטוף לביא"ר עד 4 שעות מתחילת הקטיף.

בית אריזה

את ביא"ר והסביבה חייבים לנקות במשך העבודה ובעיקר בסוף יום העבודה. יש לחטא את מערכי השטיפה, המיון ושולחנות האריזה בעזרת ריסוס בכלור 1% או בכל חומר חיטוי אחר המותר לשימוש בתעשיית המזון. אפשר לחטא במחולל קיטור, בתנאי שאין פגיעה במערכים. אין להשאיר פרי פגום בתוך, או ליד ביא"ר, אלא להרחיקו.

מערכי שטיפה

מומלץ לחטא את הפרי או במים חמים, או בכלור, או בשניהם גם יחד. **ניקוי וחיטוי הפרי במים חמים** – יש להקפיד על טמפרטורת המים החמים 56-58°C למשך 12-15 שניות (הטמפרטורה במוצא הפומית, אותה מרגיש הפרי), לחץ המים 4 באר וכמות המים כ-200 ליטר בדקה. יש לכונן את הפומיות הצדדיות כך שיגיעו לאיזור העוקץ של הפרי.

ניקוי וחיטוי הפרי בכלור – יש להוסיף כלור למיכל המים בריכוז של 150 ח"מ של חומר פעיל. את הכלור ניתן להוסיף או על ידי הוספת טבליות למיכל המים, או על ידי הוספת חומר גרגרי. **יש לבדוק את ריכוז הכלור כל שעה.** קיימים קיטים לבדיקת ריכוז הכלור הפעיל הפועלים לפי שינוי צבע. חשוב לציין כי למרות שמריחים אותו, אחוז החומר הפעיל יורד מתחת לריכוז היעיל.

יש לנקות את כל המערך (כולל מיכל המים, הצנרת, המברשות, מתקן השפיכה וסרט ההזנה) במים נקיים בסיום יום העבודה, ולייבשם היטב.

מיון

אין לארוז פרי על ידי דחיסתו לתוך הקרטון.
את השכבה התחתונה של הפרי יש להניח על לחי הפרי. אין להניח את הפרי על העוקץ או הפיטם.

את המשטחים יש להעביר במהירות לקירור.

תנאי אחסנה

יש לאחסן את הפרי בטמפרטורה 7°C בלחות של 95%. יש לשמור על טמפרטורה ולחות זו לאורך כל תקופת האחסנה וההובלה.
אם מבוצעת המכלה יש לוודא ניקוי וחיטוי המכולה לפני ההמכלה בתמיסת כלור 3% או בכל אמצעי אחר.