



17 בפברואר 2010

## המלצות לקטיף וטיפול בפרי הפלפל

רמי גולן - רכז איכות

### מבוא

לאחרונה אנו מדווחים מהשווקים על בעיות איכות בהגעת הפרי בכלל זה פלפלים המגיעים עם עובשים על הפירות ועל העוקצים. עיקר הרקבונות הם של ריזופוס. הרקבונות נגרמים בעיקר משתי סיבות. האחת – סיבה פיזיולוגית הקשורה לשינויים הקיצוניים במזג האוויר בתקופה האחרונה ונגד זה איננו מסוגלים לפעול. הסיבה השניה היא חיטוי לא נכון או לא מספיק של מערכי המיון, מיכלי הקטיף, ובתי האריזה. מצורפות בזה הנחיות לטיפול ולסניטציה של כל מערך הקטיף והמיון.

### 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 באלכוהול 70% או כלור 3%. יש כמובן לחטא את כלי הקטיף בסיום כל יום עבודה. 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 מיכלי הקטיף המלאים יש להניח במקום מוצל עד להעברתם לבית האריזה. יש לכסות את המיכלים ברשת צל או שמיכה טרמית בזמן העברתם מהשדה לבית האריזה.

## **בית אריזה**

חייבים לנקות את בית האריזה והסביבה במשך העבודה ובעיקר בסוף יום העבודה. יש לחטא את מערכי השטיפה, המיון ושולחנות האריזה בעזרת ריסוס בכלור בריכוז 1% או בספורקיל (1000 ppm) או בכל חומר חיטוי אחר המותר לשימוש בתעשיית המזון. אפשר לחטא במחולל קיטור, בתנאי שאין פגיעה במערכים. אין להשאיר פרי פגום בתוך, או ליד בית האריזה, אלא להרחיקו.

## **מערכי שטיפה**

מומלץ לחטא את הפרי או במים חמים, או בכלור, או בספורקיל. **ניקוי וחיטוי הפרי במים חמים** – טמפרטורת המים החמים צריכה להיות  $58-56^{\circ}\text{C}$  למשך 12-15 שניות (הטמפרטורה במוצא הפומית, אותה מרגיש הפרי), לחץ המים צריך להיות 4 בר וכמות המים כ- 200 ליטר בדקה. יש לכוון את הפומיות הצדדיות כך שיגיעו לאיזור העוקץ של הפרי.

**ניקוי וחיטוי הפרי בכלור** – יש להוסיף כלור למיכל המים בריכוז 150 ppm ח"מ של חומר פעיל. את הכלור ניתן להוסיף או על ידי הוספת טבליות למיכל המים, או על ידי הוספת חומר גרגרי. יש לוודא מראש שהכלור המוסף יכול להגיע 150 ppm על ידי מדידת כמות הכלור באמצעות סטיקים.

יש לבדוק את ריכוז הכלור כל חצי שעה. קיימים קיטים לבדיקת ריכוז הכלור הפעיל הפועלים לפי שינוי צבע.

חשוב לציין כי למרות שמריחים את הכלור, עלול אחוז החומר הפעיל לרדת מתחת לריכוז היעיל.

**ניקוי וחיטוי הפרי בספורקיל** – ניתן להוסיף ספורקיל למיכל המים בריכוז של ppm 100 ח"מ חומר פעיל. יש לבדוק את ריכוז הספורקיל כל שעה. קיימים קיטים לבדיקת ריכוז הספורקיל.

**מערכי מיון** - יש לנקות את כל המערך (כולל מיכל המים, הצנרת, המברשות, מתקן השפיכה וסרט ההזנה) במים נקיים בסיום יום העבודה, ולייבשם היטב. לפחות פעם בשבוע לחטא או בכלור או בספורקיל.

ניתן להתייעץ עם רמי בטלפון 054-6699856, אימייל [gram@netvision.net.il](mailto:gram@netvision.net.il)