

30/12/15

## הנחיות לטיפול בפרי פלפל קטוף

רמי גולן - רכז איכות, מו"פ ערבה תיכונה וצפונית תמר

### מבוא

איבוד המים מפרי הפלפל הוא הגורם הדומיננטי הקובע את איכות הפרי, הן מבחינת הופעת ריקבון ועובשים שונים בפרי, והן של חיי המדף של הפרי.

קיים קשר לינארי ישיר בין רמת איבוד המים של הפלפל ויכולת המכירה שלו. פרי שאיבד 4.5% ממשקלו אינו מכיר (לא ראוי למכירה) יותר. השאיפה היא למכור פרי שאיבד עד 3% ממשקלו.

קצב איבוד המים של הפלפל גבוה במיוחד ב 24 שעות הראשונות לאחר הקטיף ומגיע עד ל 2.5% ממשקלו אם לא ננקטות פעולות למניעת בריחת המים הזו. 2.5% ממשקל הפלפל משאירים מעט מאוד מרווח איכות וחיי מדף בידי היצואן.

באמצעות הוספת לחות חיצונית ניתן להקטין את בריחת המים מהפלפל ולהעמידה על 0.5% ממשקל הפרי בלבד ב 24 השעות הראשונות לעומת 2.5% ללא לחות. תרומת תוספת הלחות החיצונית היא הארכת משך חיי מדף ל 21 ימים לעומת 10-14 ימים ללא שמירה על הלחות.

### המתנה על השיח (כיסוי ברשת)

כיסוי השטח ברשת צל מאפשר במקרים קיצוניים מאפשר שבוע המתנה ולא יותר מזה. הכיסוי ברשת בסוף העונה מביא להקטנת משך הזמן מחנטה לקטיף, הקטנה של משך הזמן משבירת צבע עד למוכנות לקטיף ואף מקטין את גודל הפרי. זו אחת הסיבות שבחודשים מרס אפריל יש הרבה בעיות איכות ופסילות.

### קטיף

עוקצים - פרי ללא עוקץ, שנחתך מעל העוגה הינו ברמת פטריות הרבה יותר נמוכה מפרי שנקטף עם עוקץ.

שעת קטיף - תכולת המים של פרי שנקטף בבוקר גבוהה מזו של פרי שנקטף בצהריים ולכן גם חיי המדף של הפרי גבוהים יותר.

צבע קטיף - 70% צבע. צבע מתקדם יותר מוביל לקטיף בצבע אדום מתקדם ולחיי מדף קצרים יותר.

### המתנת פרי קטוף בשטח

ההמתנה להובלה תהייה בבית הגידול ולא בחוץ. אם אין ברירה וההמתנה בחוץ יש לכסות את הפרי בשמיכה תרמית. על הפרי להגיע לבית האריזה לא יותר מ 2-3 שעות מרגע הקטיף. ההובלה לבית האריזה וההמתנה בבית האריזה תחת שמיכה תרמית.

### המתנה בבית האריזה

עדיף בלחות של 92-95%. הלחות תהייה כזו שלא תרטיב את הפרי ואת הרצפה. משמע גודל טיפה קטן מ- 20 מיקרון ונפח אוויר עליון מספיק לספיגת הטיפות באוויר לפני הגעתן לפרי. אם אין לחות אזי מכוסה בשמיכה טרמית.

### מערך החיטוי

שטיפה במים חמים בטמפ' 65-68 מ"צ בפתח הדיזה. או שטיפה בכלור מסוג טרוכלוסן בריכוז כלור ppm150, או שטיפה בחומצה ציטרית בריכוז 0.5%. אין הבדל בתוצאות בין חומר לחומר בתנאי שהריכוז נכון ומשך השטיפה הוא 12-15 שניות.

### קירור

יש לאחסן את פרי הפלפל ב 7 מ"צ ו 95% לחות מיד עם סיום המיון והאריזה. הפרי חייב לשהות בתנאי קירור אלו במשך 12 שעות לפני ההמכלה. אם במקרה קיימת לחות משך הקירור לפני ההמכלה יכול להתקצר ל 4 שעות.

### תנאי הובלה במכולות

7 מ"צ, 95% לחות, פתח אוורור סגור. אם ההובלה ארוכה מומלץ להוסיף 2 שרוולים קולטי אטילן לקטילת הנבגים.

**בהצלחה !**