

חיטוי חצילים ליצוא

רמי גולן וסווטלנה גוגיו – מו"פ ערבה תיכונה וצפונית-תמר

כתובת המחבר: gram@netvision.net.il

חצילים מיוצאים מישראל לצרפת ובעיקר לרוסיה. מהלך השיווק של החצילים כולל הובלה ימית לרוסיה האורכת כ-14 ימים עד להגעה ועוד יומיים שלשה עד להגעה לנקודות המכירה. אורך חיי המדף של החציל המיוצא ללא טיפול לאחר קטיף וללא ביטנה מיוחדת הינו כשבועיים. הסיבות העיקריות לירידת האיכות ולקיצור חיי המדף הינן התפתחות ריקבון על הפרי והעוקץ ואיבוד מים הגורר ירידה במוצקות בחיי המדף והשחרות עוקץ החציל. תופעות אלו מלוות את העונה בעיקר מחודש פברואר ואילך אולם יש שנים בהן תופעת הריקבון מתחילה מוקדם יותר, אף בחודש דצמבר. יצוא החצילים מהערבה נעשה בהיקפים קטנים בעיקר משום הבעיות הללו. לטענת החברות המייצאות, נדרשים כשלושה שבועות חיי מדף בכדי לאפשר מכירה לאורך כל העונה לשוק ובכך לאפשר קיום ענף של יצוא חצילים מישראל.

בעבר, טיפולים בחצילים לאחר קטיף שכללו טבילה או שטיפה של הפירות בחומרי חיטוי גרמה תמיד לעליה ברמת הריקבון, וזאת משום הקושי ביבוש הרטיבות מתחת לעלי הגביע והעוקץ. בכדי לפתור את בעיית הריקבון נערך ניסוי בשיטת חיטוי חדשנית המשתמשת בערפל המיוצר בשיטה אולטרה-סונית ובאוהל פלסטיק. הניסוי נערך בעונת 2012/13 בתחנת יאיר. פירות חציל חוטאו באמצעות כלור (טהרספט, Troclosene sodium, חברת קונספט) אשר בא במגע עם הפרי באמצעות לחות שנוצרה באמצעות מכשיר המייצר תהודה אולטרה-סונית ולאחר מכן אוחסן ב-12 מעלות למשך 17 ימים. במהלך האחסון הפרי נבדק פעם בשבוע למציאות ריקבון. שיעור הריקבון בפרי ועל העוקץ בטפול החיטוי באמצעות הלחות האולטרה-סונית והכלור הגיע לאחר 17 ימים ל-8% בלבד לעומת 100% ריקבון לפרי שלא עבר חיטוי.

בעתיד, יש לבחון חיטוי זה פעם נוספת בכדי לוודא הדירות בתוצאות. מוצע לנסות שימוש בסוגי ביטנה שונים על מנת לבחון את ההשפעה המשולבת של החיטוי והביטנה על חיי המדף של החציל, וזאת במטרה להגיע לחיי מדף של 3 שבועות.