

## בחינת חומרים לחיטוי פלפל ליצוא

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

כתובת המחבר : [gram@netvison.net.il](mailto:gram@netvison.net.il)

פלפל ליצוא עובר בשלב המיון הראשון בבית האריזה שטיפה וחיטוי. מהלך השטיפה של הפלפל הינו 15 שניות ובמהלכו הפרי מוברש ונשטף במים המכילים חומרי חיטוי. בעבר, חומר החיטוי העיקרי היה ספורקיל (Sporekill) אולם החומר הוצא משימוש עקב שאריתיות. כיום, חומר החיטוי העיקרי הוא כלור. במטרה למצוא חומר תחליפי לכלור הועמדו בעונת 2012/13 ניסויים בתחנת יאיר.

פירות פלפל מזן סובק אשר נקטפו יום קודם טופלו בחומרים טהרספט (Troclosene sodium) 150 ח"מ, כלורן (Calcium hypochlorite) 150 ח"מ, סבון LQ בריכוז 0.4% ללא אמוניום רבעוני, וחומצה ציטרית בריכוזים שונים. הטיפול נבחנו ב 4 חזרות כשבכל חזרה 15 פירות. הטיפולים נערכו בטבילה למשך 15 שניות ולאחר מכן יבוש באוויר למשך כחצי שעה. לאחר הטיפול אוחסן הפרי בטמפרטורה של 7 מעלותו 96% לחות יחסית והוצא פעם בשבוע לבדיקת עובשים וריקבון. במהלך העונה נערכו 3 ניסויים זהים.

רמת העובשים שהיו על הפרי והעוקצים בטיפולי ה LQ היתה גבוהה מהביקורת ולכן לא מומלץ להמשיך להשתמש בחומר זה לחיטוי הפלפל. רמות העובשים בכלורן היו דומות לאלו של הטהרספט ולכן מומלץ להמשיך להשתמש בחומר זה במקביל לטהרספט. החומצה הציטרית בריכוז 1% הצליחה להוריד את כמות העובשים על הפרי והעוקץ לרמה של טיפול הביקורת (טהרספט). יש לבחון את הטפולים בעונה הבאה פעם נוספת בכדי לראות הדירות בתוצאות.