

סיכום בדיקות איכות במלונים עין-תמר וחצבה - אביב 1992

רמי גולן - רכז איכות - מו"פ נגב - ערבה

תקציר

מלון אביבי הינו מוצר שונה מהמלון הסתוי. המלונים האביביים הינם בדרך כלל מתוקים, בעלי אחוז סוכר גבוהה, מוצקים, וללא בעיות איכות מיוחדות. בעונה זו נבחנו זני המלון: גליה, גלית, ערבה, ו- C-8 זו העונה השלישית ברציפות, כמו כן נבחנו השפעת שיטות גידול שונות על האיכות והיבול. מטרת עבודה זו היא ללוות את הנסיונות השונים במלונים שבוצעו בחוות יאיר בחצבה, ובתחנת הנסיונות בעין תמר, בבדיקות איכות, לאפיין את איכות הזנים, וההבדלים ביניהם.

זו העונה השלישית בה נבחנו הזנים גליה, C-8, ערבה, וגלית בעונה זו. והן בעין תמר התמונה דומה. אף כי הזן גליה הינו המתוק ביותר הרי חיי המדף שלו הינם נמוכים, עובדה המציבה אותו באור בעייתי בתקופה זו. רמת המתיקות הבאה לידי ביטוי ברמת הסוכרוז מראה כי הזן גליה הינו המתוק ביותר לאחריו לפי הסדר הזנים: C-8, ערבה, וגלית.

מבין הזנים שהתלוו לנסיון הזנים בלט הזן 1- בעין תמר אשר למרות חיי המדף הנמוכים שלו, הרי שרמת מתיקותו גבוהה מאוד - $62 \text{ mg sucrose/gr fwt}$. הזנים 106 ו-48b אשר נבדקו בחצבה התבלטו במידה פחותה יותר באיכותם. האיכות האורגנולפטית של הזנים שנבחנו בשדה הפתוח היתה נמוכה מאוד. גם חיי המדף וגם אחוזי ההתמוטטות הפנימית והחיצונית הגבוהים הינם הסיבה לציון האיכות הנמוך. לכן יש לקבל את תוצאות בדיקות הסוכרים בהתייחס למימצאים האורגנולפטיים בהתאם.