

סיכום בדיקות מלוניס - סתיו 1991 - עין - תמר

רמי גולן - רכז איכות - מו"פ נגב ערבה

תקציר

דוח זה הינו נספח איכות לנסיונות שנערכו בתחנת הנסיונות בעין תמר בסתיו (נובמבר-דצמבר) 1991.

מטרת הנסיונות היתה לבחון התאמת הזנים השונים לתנאי הגידול בכיכר סדום בשטח הפתוח ובחממה.

חומרים ושיטות

נבחנו 6 זני מלוניס: ערבה, גליה, C-8 קליה פטרה וגלית במבחן מסודר ב-4 חזרות. במקביל היתה תצפית של זנים אחרים.

במהלך העונה נדגמו ונבדקו המלוניס פעמיים בשבוע. המלוניס שנקטפו סווגו לשוק מקומי ויצוא. מתוך היצוא נדגמו באקראי כ-8-10 מלוניס בצבע מתאים לכל טיפול או חזרה.

לפני בדיקת האיכות השהו המלוניס ל-12 יום בטמפ' של 8 מ.צ. ויומיים נוספים בטמפ' של 20 מ.צ. סה"כ 14 יום.

ציון האיכות חושב לתכונות: מוצקים 40%, התמוטטות חיצונית 30% והתמוטטות פנימית 30%. בניגוד לעונות הקודמות ההתייחסות למוצקות הינה מחמירה ומתיחסת לפרי המוצק בלבד (ולא לפרי המוצק והגמיש ביחד כפי שחושב בעונות הקודמות).

מוצקות

הזן המוצק ביותר בנסיון הזנים היה גלית, לאחר מכן ערבה, גליה, C-8, קליה, ופטרה.

התמוטטות חיצונית

הזנים הממוטטים במידה הנמוכה ביותר הם גלית, ו- C-8, הזנים ערבה, גליה, וקליה מראים נטיה דומה להתמוטטות חיצונית, ואילו פטרה רגיש מאוד לתופעה.

התמוטטות פנימית

רמת ההתמוטטות הפנימית היתה נמוכה ביותר. גם הזן קליה שבלט בהתמוטטות הפנימית הרי שיעורה היה נמוך- 13%.

מתיקות

רמת המתיקות הנמדדת לפי ה-TSS והסוכרים גלוקוז וסוכרוז היתה גבוהה יחסית לעונה הקודמת. שוב הראה הזן C-8 רמת סוכרוז גבוהה.

ציון איכות

בציון האיכות הכללי בלטו הזנים ערבה, גליה, וגלית. הזנים קליה, ופטרה היו בעלי איכות נמוכה מאוד.

בתצפית הזנים בלט הזן SM במוצקותו ורמת ההתמוטטות החיצונית הנמוכה שלו.

את גידול המלונים בחממה אין להשוות לגידול בשטח הפתוח משום מועד השתילה המאוחר יותר שלהם. המאפיין נסיון זה היה אחוז ההתמוטטות הפנימית הגבוהה ורמת הסוכר הנמוכה, וכתוצאה ציוני איכות נמוכים.