

עגבניות בבתי צמיחה לייצוא בערבה

=====

רבקה אופנבך - מו"פ ערבה

רמי גולן - מו"פ ערבה

בשנת 1987/88 החלו לראשונה לגדל עגבניות לייצוא בבתי צמיחה בערבה.

העגבניות גדלו בשלושה סוגי מבנים:

1. מנהרה עבירה בשני סוגי אורור, אורור צד ואורור גג (צרפתי).

2. בית צמיחה סיאמי (פלג).

3. בית צמיחה גבוה.

בתי הצמיחה היו פזורים לאורך הערבה, החל בעידן שבצפון ועד רודד (10 ק"מ צפונית לאילת).

סוג המבנה			מספר מגדלים	יצוא/ט' עד 31.3.88	היקף השטח בדונם	הישוב
בית צמיחה / דונם	סיאמי / דונם	מנהרה / דונם				
-	-	5	3	16.0	5	עידן
9	-	-	-	70.4	9	* עין חצבה
-	-	1	1	0.8	1	חצבה
1	5	3	5	31.3	9	עין יהב
1	2	-	2	7.6	3	צופר
-	-	7	3	35.0	7	רודד
11	7	16		161.1	34	סה"כ

* ייצוא עד 25/4.

הייצוא החל בתאריך 8/12 והסתיים בתאריך 31/3.
היבול שהתקבל נע בין 10 ל- 14 טון לדונם.
לא נמצא קשר ישיר בין סוג המבנה והיבול שהתקבל לייצוא ולשוק המקומי.
מועדי השתילה היו החל בתאריך 20/9 וכלה בתאריך 15/10 ו- 20/10.
המועדים המוקדמים היו עדיפים 20/9 ועד 1/10.
המלצות הגידול נתנו על פי הידע שהצטבר בחבל הבשור בעשור האחרון, לא היה צורך בשימוש בהורמונים והחנטה נעשתה ע"י ניעור תפרחות באמצעות דבורה חשמלית ופועם אויר.

בדיקות טעם

טעם העגבניה מהווה מרכיב באיכות העגבניה. מרכיב זה לא נכלל עד היום בבדיקות האיכות בגלל מורכבות הגדרתו ובדיקתו. אין בנמצא כיום שיטה אשר תאפשר בדיקת טעם יומיומית בצורה מסחרית לעשרות מגדלים.
מכיון שנוצרו חילוקי דעות בהקשר להבדלים בין טעם הזנים 111 ו-121 נערכו בדיקות טעם. להשוואת הטעם בין הזנים והשפעת אזורי הגידול בערבה ובגוש קטיף.

מטרת הבדיקה

1. בדיקת טעם 111 ו- 121.
2. בדיקת ההבדלים בטעם בין שני אזורי הגידול.
3. אפיון השתנות הטעם בזנים 111 ו- 121 במשך העונה.

נבחנו שלושה הגדלים מהערבה, ארבעה מגדלים מגוש קטיף, כל מגדל גידל את שני הזנים.

מבחני הטעם נעשו במעבדה של המכון לחקר הנגב, לפנל טועמים.

תוצאות מבחני הטעם (העדפה*)

5.4.88	21.3.88	2.2.88	זן / תאריך
2.11	2.22	2.22	111 - ערבה
2.10	1.89	2.44	111 - קטיף
1.65	1.89	1.94	121 - ערבה
1.93	1.67	1.5	121 - קטיף

* מבחני העדפה - לפנל טועמים לא מקצועי הוגשו שלשות של דגימות פירות אשר נחתכו בצורה אחידה והחלטת הטועמים היתה העדפה בטעם של הפירות לפי דרוג 3,2,1 כשהטעם הטוב ביותר קיבל ציון 3.

מסקנות

בחינת התוצאות מצביעה על הבדלים ברורים בתוך הזנים בין הערבה לבין גוש קטיף. הפרי מהערבה טעים יותר בדרך כלל. נראה כי הזן 121 מהערבה בחדשים פברואר מרץ טעים יותר מהן 121 בגוש קטיף. נראה כי הזן 111 טעים בדרך כלל יותר מהזן 121. את השוני בטעם בין שני האזורים ניתן לייחס לאיכות מי ההשקיה.

להלן טבלה המוליכות החשמלית של מי ההשקייה בישובים מהם נדגמו
 העגבניות למבחני הטעם :

מוליכות חשמלית	ישוב	אזור
1.6	צופר	ערבה
2.0	עין יהב	
2.5	עידן	
0.5	גני טל	גוש קטיף
0.5	נצר חזני	

מניטויים קודמים ידועה תרומת המים המליחים ושפור הטעם והצבע
 בעגבניות, לכן אולי ניתן בין שאר הגורמים לייחס את ההבדלים
 בטעם לאיכות המים.

להלן השוואת תוצאות בדיקת האיכות בערבה ובגוש קטיף בשנת
 : 1987/88

האזור	הזן	אחוז הרכים	כתמי צבע
ערבה	121	1.7	2.5
	111	11.2	2.4
גוש קטיף	121	11.5	8.2
	111	24.1	3.6