

1992/93

צ'רי אשכולות - מוצר חדש

רמי גולן, רבקה אופנבר, יורם צביאלי, עמי מדואל -
ערבה תיכונה וצפונית

בכדי לגוון את סל מוצרי העגבניה, התחלנו בעונת 93/92 לגדל צ'רי בחממות לקטיף באשכולות. הרעיון היה ליצור מוצר אטרקטיבי במיוחד אשר יראה יפה ומושך וטעמו יהיה מעולה.

העבודה התבססה על עבודה מקדמת של פרופ' יוסי מזרחי ודרי' ורדה צור אשר נעשתה ב-1988 ופורסמה לאחרונה.

לצורך הענין נערכו נסיונות בתחנת יאיר ובעין תמר בתחנת הנסיונות. הנסיונות היו בשני זני הצ'רי 124 ו-139. נבחנו שיטות קיטום של האשכול, השקיה, וקיטום של הצמח. בכל נסיון נבדקו: יבול, אורך חיי המדף של האשכול, הפרש הטעם בין העגבניה הראשונה לעגבניה האחרונה, גודל אשכול אופטימלי, שיטת האריזה ואף הוחל בשוק נסיוני של המוצר.

משני הזנים נראה הזן 124 כזן הקל יותר לקטיף באשכול. בגלל ההתפצלויות הרבות של 139 ואי האחידות בהבשלה היה קשה יותר לקוטפו באשכולות וכתוצאה אחוז היצוא היה נמוך מ-50%. הזן 124 אינו מתפצל על פי רוב ולכן מקבלים אשכול יפה בעל גודל סביר ומראה מושך במיוחד.

הדבר שבלט במיוחד בזן 124 היה רגישותו לאגרוטכניקה ולשיטת השקיה. ככל שהפרי היה גדול יותר אחוז היצוא היה נמוך יותר משום שהפרי הראשון באשכול נטה להתפוצץ. הגברת עומס הפרי על השיח גרמה ליצירת אשכולות קומפקטיים בני 6-8 פירות קטנים יותר, אשר אחוז היצוא שלהם היה גבוהה יותר.

מוצר זה מתאים אך ורק להובלה אווירית. אחרי 7-10 ימים מתחילה נשירה של

הפרי, השדרה מצטמקת ומראה האשכול גרוע.

בבדיקות טעם ומרכיבים כימיים של העגבניה שערכנו נראה כי יש הפרש בטעם בין העגבניה הראשונה לאחרונה באשכול, אולם גם העגבניה האחרונה טעימה מאוד. יכול להיות שגם לשינוי הטעם לאורך האשכול יש תרומה לעניין שמוצר זה יצר.

בנסינות השווק שערחנו לאירופה באמצעות אגרוסקו התברר שהצרכנים היו מאוד נלהבים מהמוצר. התברר שהצרכן רוצה אשכולות יפים שגודלם 6-10 פירות, וזאת באריזה בקרטונים רגילים ללא עטיפה. נסיון שווק הפרי בעטיפות לא עלה יפה.

בבדיקת שווק ראשונית שערכנו בארץ בשוק המקומי התברר כי גם כאן המוצר נקלט יפה. הצרכנים היו מוכנים לשלם מחירים גבוהים יותר עבור צ'רי אשכולות מאשר עבור הצ'רי רגיל אשר נמכר באותה חנות.