

1989/90

חיתום פלפל, מלון, מנגו ופומלו בערבה על מנת לשפר את כושר השתמרות הפרי

שמשון בן יהושע, בוריס שפירא - מינהל המחקר החקלאי - המכון
לטכנולוגיה ואיחסון.

רפי דיין, גדעון זיו - מו"פ ערבה.

תקציר

השנה נערכו בערבה שני ניסויים במלון בצופר, ניסוי אחד במנגו
ביוטבתה, שלושה ניסויים בפלפל וניסוי אחד בחצילים מפצאל. החיתום
כצפוי הביא לשיפור משמעותי באיכות הפרי, להארכת חייו ולהקטנת הפחוט.
כתוצאה מכך החליטו מספר מגדלים בערבה ובבקעה ליישם באופן מסחרי את
השיטה לפי המלצותינו. חובה לציין כי מומלץ כיום לנצל השיטה לפלפל,
פירות הדר, חצילים ועוד. אולם, עדיין איננו יכולים להמליץ על היריעה
המתאימה ועל שיטת הטיפול הרצויה למלון ומנגו כי נדרשים עוד ניסויים
לגידולים אלו.

יוסי בן מצופר רכש מכונה לחיתום ומפעילה כבר באופן מסחרי. הוא מנהל
מו"מ עם אגרסקו לקבלת זכיון לחיתום מאות טון של פלפל ועם המועצה
לשווק פרי הדר לחיתום אלף טון של לימונים. במקביל ישנה התארגנות
לחיתום חצילים בבקעה.

ההספק והעלות הגבוהים של החיתום במכונה אוטומטית מחייבים תכנון
מוקדם לניצול המכונה למשך עונה ממושכת. ניתן להשיג זאת על ידי שילוב
מספר גידולים שינצלו את המכונה שצריכה להיות בעלת כושר ניידות.
צוות חוקרים שבדיים מעוניין לבדוק את שווק הפירות החתומים
בסקנדינביה.