

יורם פוקס, רבקה גולן, אסיה וקסלר, אילנה רוט - מיינהל המחקר החקלאי -

המכון לטכנולוגיה

ואיחסון.

תקציר

בניסויים השנה המשכנו בבדיקות איכות וכושר השתמרות של פירות מניסויים בחוות הניסויים בבשור, בחצבה ובעין-תמר. בבשור נראה שתוספת חימום הפחיתה במידה ניכרת פגמים. בחממה עם מזרון לח היו יותר פגמים מאשר בחממה ללא מזרון קירור כזה.

בחצבה ובעין-תמר נערכו מבחני זנים חדשים וותיקים. איכות הפרי בעין-תמר, במראה ובטעם עלתה על זאת של הפרי מחצבה. בעין-תמר בלטו במיוחד, במוצקות, בצבע ובחיי מדף, הזנים 144, 25- ν , 26- ν ו- 27- ν . מהבחינה המעשית לא נמצאו יתרונות לטיפולים באוירה מעוטת חמצן לתקופה קצרה על איכות וכושר ההשתמרות של עגבניות מהזנים 111, 121, 144 וצירי.

במשלוח ניסיוני ובסימולציה מקבילה לו, נמצא שבמשלוח אוירי הפרי הגיע אל הסיטונאי בחולל במצב טוב יותר מאשר במשלוח ימי. בשתי צורות המשלוח צבירה של הפרי לפני המשלוח פוגעת באיכותו. ניתן להגיע עם פרי סביר מהזנים 121 ו- 144 בהובלה ימית. הזן 111 אינו מתאים להובלה ימית. נמצאו הבדלים גדולים באיכות (אחוזי רקבונות) בין מגדלים שונים של פירות צירי.

נבחנו כיסויים שונים של משטחי פרי והשפעתם על השתנות הטמפרטורה במשטחים ונמצא שכיסוי ברשת (רשת חלונות) מאפשר קירור מהיר יותר מכיסוי במסטר הקרטון המקובל.

פירות ב"ר - 54 משטח פתוח היו באיכות ירודה.

בפירות צ'רי שאוחסנו ב - 17 מ.צ. היו פחות פירות רקובים מבפירות
שאוחסנו בטמפרטורה של 12 מ.צ. היו הבדלים ניכרים מאד באיכות הפרי
בין מגדלים שונים. אשכולות של פירות צ'רי מהזן 124 שגדלו בתנאי עקת
זלח השתמרו יפה. טבילה באינטיאוקסידנטים עשויה להפחית נשירה של
פירות מהאשכול.