

יורם פוקס, אלי פליק, אסיה וקסלר, אילנה רוט, שושנה גרינברג,  
שמעון מאיר, גיורא זאברמן, לימור רובין -  
מינהל המחקר החקלאי - המכון לטכנולוגיה ואיחסון.

### תקציר

נערכו מבחני כושר השתמרות של פירות מניסויי זנים ומניסויי תצפית שנעשו בחוות הנסיון בחצבה ובעין-תמר. פירות מהזנים V-27, 144 ו-175 ג', הצטיינו במוצקותם בשתי חוות הנסיון. הפירות בחוות עין-תמר הם יותר אדומים בעלי כמ"מ גבוה יותר ומעט יותר רכים. נראה שהזן 121 אינו מתאים לתנאי הגידול בעין-תמר. כבר מאמצע פברואר איכות הפרי ירדה בשני אתרי הנסוי.

פירות שנקטפו ורודים אכן נשארו יותר מוצקים מאלה שנקטפו אדומים (בזן 144) אבל לא הגיעו לדרגת צבע המקסימלית אליו יכולים להגיע פירות זן זה.

במהלך האיחסון בתנאים של חיי מדף (22 מ"צ) יש במקביל להתרככות גם הצטברות של חומרים פלואורוסצנטיים שהינם תוצרי חימצון של ליפידים. בטמפרטורת איחסון (12 מ"צ) הצטברות חומרים אלה פחותה ודומה לקצב תהליכי ההבשלה המתרחשים על הצמח. רמה גבוהה של אתילן חיצוני מזרזת בין השאר גם את הצטברות חומרים אלה. נראה שהצטברות חומרי חימצון כאלה עשויה לשמש מדד לחלק מרכיבי האיכות של הפרי.

פירות מהזן 175 ג' מאזור נוסף (מושב סגולה) היו באיכות טובה בתום האיחסון שנמשך 12 יום ב-12 מ"צ ולאחר 2 ימי חיי מדף נוספים. עגבניות צ'רי מכמה מקורות לא הצליחו להשתמר באיכות גבוהה לאחר 28 ימי איחסון ב-12 וב-17 מ"צ.

עגבניות ארוזות בשקית פוליאתילן שומרות על טריות עלי הגביע, בהשוואה לאריזות פתוחות. כדי לשלוח באריזות סגורות חייבים לטפל בעלי הגביע, או על ידי חומרים כימיים, או חומרים טבעיים, או טיפולים פיסיקליים. במידה ועלי הגביע לא יטופלו, אחוז הרקבנות יהיה גבוה יותר, בהשוואה לאריזות פתוחות. למרות התוצאות המעודדות, מוקדם עדיין להסיק מסקנות חד משמעיות וחייבים לחזור על הניסויים במשך כל עונת הגידול.