

יורם פוקס, רבקה גולן, אסיה וקסלר, אילנה רוט - מינהל המחקר החקלאי-  
המכון לטכנולוגיה ואיחסון.

### תקציר

השנה נבחן כושר ההשתמרות של פירות מניסויים בשלוש חוות נסיון: בחצבה, עין-תמר ובבשור. נבחנו פירות מגידול בחממות ונבחנו פירות צ'רי שגדלו בשטחים פתוחים. נבדקו פירות משתילות מאוחרות יחסית ומחממות שהיה בהן שילוב של שתילות מוקדמות ומאוחרות יותר (דו-גידול). בכל שלושת החוות הפירות שנקטפו אחרי אמצע חודש מרץ לא היו באיכות ראויה לייצוא. בחוות חצבה נערך ניסוי דיכון שלא מצאנו בו הבדלים בין שני טיפולי הדיכון מבחינת כושר השתמרות הפירות. בחוה בעין-תמר נערכו השוואות בין מצעי גידול ובין בתי גידול שונים. היו הבדלים מועטים בין הפירות שגדלו במצעי גידול ובין בתי גידול שונים. גם בתנאי האקלים של עין-תמר לא ניתן לגדל עגבניות בחוץ למטרות לייצוא.

נערכו בדיקות של פירות עגבניה בחממות באזורים שונים בארץ. נערך משלוח נסיוני של עגבניות צ'רי מחממות, המשלוח היה בדרך הים והפירות הגיעו באיכות טובה ללונדון לאחר הפלגה שנמשכה 20 יום. לא נמצא יתרון לאחסון ממושך (24 ימים) של עגבניות חממה באוירה מבוקרת. נמצא שאתילן חיצוני גורם לזרוז התארכות נחשוני הנביטה של נבגי בוטריטיס, בפירות רגילים ובפירות מוטנטיים, באותה מידה. לא נמצא יתרון מבחינת הדברת רקבונות בטבילת פירות עגבניה בתרחיף של שמרים מהסוג US-7 על פני פירות שלא נטבלו בשמרים. במרבית הניסויים נערכו גם בדיקות כימיות בדגימות של פרי שנלקחו, בדרך כלל בתום הניסויים. לא נמצא קשר ברור בין טעם ואיכות לבין תוצאות הבדיקות הכימיות.