

בדעון זיו - מ"פ ערבה - מחנת נסironות ערבה.

### תקציר

בשנים האחרונות הפק שירוק הדקלנור על גבי סנסנאים לאפיק שורך מועדף לזמן זה בייצוא לארכוז אירופה ולשוק המקומי. הפרי מתקבל על הצרכנים כפרי טבעי וטרוי ללא טיפול "מעשיותי".

דקלנור לסנסנאים נGEDד מוקדם בעונה, עוד לפני השלים האשכול את המעבר מדרגת בוסר, לדרגות הבוחל והצמל. בשלב זה אחיזת הפרי על גבי הסנסן חלה ובטהיליך החדש נגרם נשר רב (פרט סנסנאים) שערם המטחרי נחות, הביקורת מועט חייל המדף שלהם קזרים וחתמורה נמוכה.

בעונת 1991 נבחנה מערכת החדש למנ שלב חיתוך האשכול מהעץ ועד להגעה לשער בית האריזה.

חדש - נערך החדש סלקטיבי 3 פעמים בהפרש של שבוע בו הורדו רק אשכולות ש- 80% - 90% מפירומיהם נמצא בשלב הבוחל צמל. החדש בוצע ע"י 2 אנשים באמצעות מזירה הידראלית והאשכול הונח במיכל שמוקם על גבי כלי הגבורה (11-F) בשתי שכבות כשבינהן מחיצת קרטון קשיח, ובסה"כ כ- 10 - 12 אשכולות למיכל. המיכל שונע באמצעות מגזה למשאית והובל לביא"ר שם נפרק ע"י מגזה והוכנס לחתו ואחסון בקרור. האשכול שונע מהמיכל רק סמוך לאריזה הסופית ונמלטה ליד הארץ.

מתקנים שונים נבחנו על מנת למצוא את המקום המיטב למיקום המיכל ע"ג ה- 11-F, כך שייהיה נוח הן לגודדים והן לפריקה של המיכלים המלאים והטענה של המיכלים הריקים תוצאות הפעולות הנ"ל - שמטרתן היהת הפחתה והקטנת תלול האשכול היו, שאחוץ הפירות שיוצא לחו"ל מסה"כ חומר הגלם שהגיע לבית האריזה עלה בשנת 1991 ל- 49% לעומת 30% בעונת 1990 ביטבמה שם נערך הנסוי ובסה"כ באזור היהת עלייה מ- 42% ל- 53% סנסנאים מכל חומר הגלם שהגיע לבית האריזה.

בעונת 1992 יבחנו גם טיפולים בתמרים כימיים בשלבים שלפני החדש במטרה לחזק את הקשר שבין הפרי לסנסן.