

1991/2

## סיכום בדיקות איכות מלון - סתיו 1991 - בדיקת פרי מסחרי ע"י שרותי חקורת

רמי גולן - רכז איכות - מו"פ נגב-ערבה

### תקציר

עונת סתיו 1991 היתה העונה הראשונה אשר בה נערכו בדיקות סימולציה לכל מגדלי המלון ובהתאם לתוצאות הבדיקה שולמה למגדלים פרמית איכות. הסימולציה ושיטת קביעת ציוני הפרמיות היו בהתאם לטכניקות אשר פותחו וגובשו במו"פ. מטרת הבדיקות ותשלום הפרמיות לאיכות היתה העלאת מודעות המגדלים לאיכות התוצרת שלהם והעלאת האיכות במקביל.

### שיטות

מכל מגדל נדגמו שני קרטוני מלונים בשבוע. הקרטונים נדגמו מהגודל הדומיננטי של אותו מגדל. הקרטונים העברו ללוד ושם העברו סימולציה ליצוא של 3 ימים ב- $6^{\circ}\text{C}$  וארבעה ימים נוספים ב- $20^{\circ}\text{C}$ . חושב ציון איכות שהיה מרכב מהמרכיבים הבאים: מוצקות (אחוז פרי רך) 50% והתמוטטות חיצונית 50%. חושבו 3 איכויות טעם לפי רמת ה-TSS. 1 - 0-7, 2 - 7-9, 3 - גבוהה מ-9.

### מסקנות

1. בבחינת התוצאות בולט המושב פארן באיכות פריו העדיפה הן בטעם והן בשאר מרכיבי האיכות, וזאת לכל אורך העונה הסתוית.
2. הפרי שהגיע מטרנזיט ערדום בולט באחוז ההתמוטטויות הפנימיות הגבוהה מאוד שלו בחודש דצמבר. עובדה זו גרמה לנחיתות איכותית גבוהה מאוד של פרי זה.
3. קיימת תקופה קצרה מספטמבר עד סוף אוקטובר של פרי נחות בטעמו ולאחר מכן עולה רמת הסוכרים בפרי.
4. ההתמוטטות החיצונית הינה בעיה שיש לתת עליה את הדעת משום היקפה הרחב.