

199/12

**סיכום עונת עגבניות - מסחרי**

רמי גולן - רכז איכות - מו"פ נגב-ערבה

תקציר

הנתונים המובאים להלן הינם נתוני בדיקות ההשהיה שנערכו במסופי אגרסקו בלוד ובאשדוד במהלך עונת 1991-1992 על ידי שרותי הבקורת. במהלך העונה נדגם קרטון עגבניות מכל מגדל פעם בשבוע. הפרי הועבר סימולציה ליצוא שכללה 5 ימים ב-12°C ויומיים נוספים ב-20°C החל מה-13.2.92 שונתה הסימולציה ל-10 ימים ב-12°C ויומיים נוספים ב-20°C. לאחר הסימולציה נבדקו תכונות האיכות: מוצקות, פצעי לחץ, וכתמי צבע התכונות שוכללו לציון איכות בין-0 ל-100 לפי היחסים הבאים: מוצקות 35% פצעי לחץ 40% וכתמי צבע 25%. אינדיקציה לטעם בזן 121 התקבלה באמצעות בדיקת גלוקוז לכל מגדל. תוצאות בדיקת הגלוקוז תורגמו לרמות טעם לפי המפתח הבא:

<u>רמת טעם</u>	<u>תוצאת בדיקת גלוקוז</u>
	<u>10*mg/gfw</u>
1	0 - 75
2	76 - 95
3	96 - 128
4	129 - ומעלה

עגבניות טעימות הגדרו כעגבניות שרמת הגלוקוז שלהם גבוהה מ-155. בנייתוח הנתונים יש חלוקה לעגבניות מזן-121 אשר להן נערכו בדיקות גלוקוז, ושאר הזנים אשר כוללים את הזנים 144 ו-175. מגדלי זן 121 חולקו לפי האזורים הבאים: בשור - עגבניות מפתחת שלום, גוש מבטחים ועין הבשור. קטיף - כל המגדלים מגוש קטיף. אחר - כל שאר המגדלים שלא נכללו בקבוצות הקודמות לא כולל ערבה. לבדיקת ההבדל בין אריזה ביתית לאריזה בבית אריזה נדגמו כל המגדלים שארזו בבית והביאו פריים לבית האריזה "יקל" כתחנת טרנזיט, לעומת מגדלים שבית האריזה "יקל" מיין עבורם. ההשוואה הינה לכל תקופה בניפרד. לבדיקת השפעת החימום על איכות העגבניות נדגמו כל המגדלים שחימום לעומת המגדלים שלא חימום לפי האזורים השונים. ההשוואה הינה לכל אזור.

#### סיכום

#### טעם

רק באמצע פברואר התחילו להופיע עגבניות בתחום טעם 4. התופעה נראית כללית לכלל האזורים עם נטיה קלה להקדמה של הפרי מגוש קטיף. בתקופת דצמבר ינואר הטעם ירוד מאוד. בבדיקה מדוקדקת נראה כי 24 מגדלים מתוך כ-250 שייצאו בינואר הגיעו לציון טעם 4. המגדלים שפריים קבל באוקטובר ובנובמבר ציון טעם 3 ו-4 הינם מגדלים אשר שתלו מוקדם. סביר להניח כי גידול בעונה חמה יותר יקדם הופעת פרי מציון טעם 4 בשבוע שבועיים מוקדם יותר. נראה גם כי לא נעשה מאמץ מיוחד על ידי המגדלים לקבל

פרי באיכות טעם גבוהה יותר, פרט אולי למגדלים המצויינים למעלה אשר הגיעו עם פרי בטעם 4 בחודש ינואר. המגדלים הללו הינם מאזורים שונים בארץ: קטיף-6 בשור-5 אחר-13.

#### אחוז פרי רך

מתחילת ינואר נרשמה עליה באחוז הפרי הרך. פרי מאזור הבשור היה רך יותר משאר הארץ וזה רך יותר מהפרי שהגיע מגוש קטיף. רמת הפרי הרך גם אחרי השנוי בסימולציה היתה נמוכה.

#### פצעי לחץ

רמת פצעי הלחץ היתה גבוהה בתחילת העונה וכנראה לאחר התגובות של בדיקות ההשהיה היתה ירידה ברמת פצעי הלחץ. הגורמים לפצעי לחץ הינם קטיף לא עדין, מעבר ונפילות של עגבניות על מערך המיון, ודחיסת עגבניות לקרטונים. מביקור בבתי האריזה ואצל המגדלים נראה שהמגדלים השקיעו הרבה מאמץ בקטיף זהיר לתוך קרטונים בשתי שכבות והובלתו לבית האריזה. אולם הרבה פחות מאמץ נעשה בכדי להקטין את כמות פצעי הלחץ על המערך ובזמן האריזה.

#### רקבונות

בסוף ינואר היתה עליה ברקבונות. האחוז מטעה. משום שמספיק פרי של מגדל אחד בתוך קבוצת משטחים אשר יהיה בו פרי רקוב בכדי להוריד את ערך כל המשלוח. הרקבונות נוצרו על פי רוב על פני עגבניות פגועות מקרה.

עליה בכתמי הצבע מתחילת פברואר. הרמה הכללית בפברואר 5-8 אחוז הינה נמוכה יחסית לשנים הקודמות 10-15 אחוז, ואולי הינה תוצאה מירידה ברמות הקרינה והטמפרטורה בחורף ועקב כך ירידה ברמת כתמי הצבע שמקורם במכות השמש.

מיון בבית אריזה "קטיף" לעומת מיון ביתי

לא נראה הבדל באיכות הפרי שהתקבל משני המקורות. ההבדל בפצעי הלחץ לרעת המיון הביתי בתחילת ובסוף העונה אינו מבהק סטטיסטית.

השפעת החימום על האיכות

בבדיקת איכות פרי ממגדלים שחממו לעומת מגדלים שלא חיממו באזורים השונים נראה כי פריים של המגדלים שחיממו לא הראה איכות שונה באופן מבהק סטטיסטי מאלו של המגדלים שלא חיממו. הבדיקה נערכה על פרי מחודשים ינואר-מרס בהם אפקט החימום צריך לבוא לידי בטוי.