

1990/91

## סיפור איכות פרי הפלפל ע"י גידולו בתנאים מוגנים בערבה (פלפל אביבי)

אירית רילסקה, בנימין אלוני, משה שפיגלמן, שמואל שן,  
קטרינה רוזנפלד - מינהל המחקר החקלאי - מכון וולקני - המכון לגד"ש.  
רפי דיון, יורם צביאלי, מוטי ארנון - מו"פ ערבה.

### תקציר

בניסויים שערכנו בשלוש השנים האחרונות בחנו את הבעיות העיקריות המאפיינות גידול פלפל "מאור" מזריעות סתויות בתנאים מוגנים בערבה. נמצא כי בתנאים אלה נגרמות מספר בעיות לאיכות פרי הפלפל, שהעיקריות מביניהן הן:

א. עוותי פרי התפתחותיים.

ב. סידוקים על פני הקליפה ובפיטם.

ג. עוצמת צבע נמוכה של הפרי האדום.

על סמך ניסויים בתנאים מבוקרים בבית-דגן הנחנו שהוספת חימום בחממות עשויה להקטין בהרבה מחומרת בעיות אלה. הסתבר שחימום לילה עד 18 מ.צ. אמנם הקטין את רמת העוותים והסידוקים מחד, אולם מאידך גרם להקדמה ניכרת בהנבה - דבר שאינו רצוי, שכן מטרת הגידול בתנאים היא לשפר יותר את אגרוטכניקת הגידול של הזן "מאור" בחממה בשתילה סתוית, מעבר להישגים שהושגו עד עתה. השנה, לכן, בצענו מחקר בפלפל אביבי מתוך מטרה לבחון שיטות שונות לקבלת פרי מאיכות ייצוא בחודשים מרץ - אפריל.

נבחנו שיטות שונות לקבלת פרי מאיכות ייצוא בחודשים מרץ - אפריל. השונו גידול פלפל בחממה מחוממת ובלתי מחוממת וכמו כן, בחנו שימוש בשתילים מגילאים, גדלים ומועדי שתילה שונים.

מהשוואה של היבולים שנתקבלו משתילי גוש שנשתלו בשני מועדי שתילה,

20.11 ו - 4.12 נראה שרמת היבול ואחוז הפירות מאיכות ייצוא היו נמוכים. לעומת זאת שתילים מבוגרים (בני 60 יום) הניבו 4.5 טון/דונם ו - 50% מהפירות היו באיכות ייצוא. בחממה המחוממת נתנו השתילים המבוגרים גל אחד של פירות בחודש פברואר. לעומת זאת, בחממה הבלתי מחוממת, גל ההנבה העיקרי של השתילים בני 60 יום, היה במרץ. הפירות שהתפתחו משתילים צעירים, סבלו בעיקר מעוותים התפתחותיים, גם בחממה המחוממת וגם בחממה הבלתי מחוממת. רק שתילים בני 60 יום נתנו אחוז ניכר של פירות באיכות ייצוא. גם בחממה המחוממת וגם בבלתי מחוממת, אחוז הפירות המעוותים משתילים אלה היה נמוך יחסית (כ-15%), אולם רמת הסידוקים היתה גבוהה (בחממה הבלתי מחוממת כ - 40% מהפירות היו נגועים בסידוק על פני הקליפה ובחממה המחוממת היה שיעור הנגיעות 28%).

#### המסקנות העיקריות

1. בגידול פלפל אביבי לייצוא יש לוודא שהתפתחות הפרחים (עד אחרי חנטה) תיעשה בתנאים של טמפרטורת לילה גבוהה מ - 18 מ.צ.
2. הסיכוי לקבל פירות באיכות ייצוא פוחת ככל שהפרחים, בשלבים מוקדמים יותר של התפתחותם, נחשפים לטמפרטורות נמוכות. דבר זה גורם להיווצרות פירות מעוותים ובלתי ראויים לייצוא.
3. ניתן להשתמש בשתילים מפותחים שהוכנו במשתלה מחוממת (טמפרטורת מינימום 18 מ.צ.) ואשר נושאים פרחים לאחר חנטה, על מנת לקבל פירות בלתי מעוותים.
4. בעיית סדוקי קליפה ופיטם, גדולה יותר בחממות בלתי מחוממות מאשר בחממות מחוממות. על סמך ניסויים במערכת מבוקרת, אנו יודעים שהסדקים בקליפת הפרי נגרמים בשל לחות גבוהה בלילה והבדלים גדולים בין טמפרטורות הלילה והיום.