

פפינו

תצפית בגידול פפינו - כיכר סדום 1991/2

דוד לוי, משה שפיגלמן, יאיר אהרוני - מינהל המחקר החקלאי - מכון וולקני

תקציר

חומרים ושיטות

בסוף מאי תחילת יוני הוכנו שתילי פפינו מהקלונים 2 ו-9 (בכירים) ומהקלונים 3 ו-12 (יותר אפילים). השתילה בתחנת הניסיונות בכיכר-סדום חלה ב-8 באוקטובר (1.8 מ' בין השורות, 50 ס"מ בין השתילים). הגידול נעשה בהדליה (כ-4 חוטים). אסיף הקלונים הבכירים (2, 9) חל ב-21 לאפריל. נאספו 2 חזרות של מ' שורה. הפרי מוין לגדלים ונשקל ודוגמאות ממנו נלקחו לבדיקת כושר אחסון ב-26 באפריל. אסיף הקלונים האפילים (3, 12) חל ב-13 במאי.

תוצאות וסכום

בזמן האסיף נמצאו פרות רבים רקובים שלא נאספו, בחלקם הגדול היו במגע עם הקרקע. נראה שיש לבצע הדליה קפדנית ולמנוע מגע פירות עם הקרקע וכך מגע בין הפירות עד כמה שניתן. שפשופים וצלקות על הפרי פוסלים אותו ליצוא והיו פירות רבים כאלו.

**טבלה מס' 1 - היבול (מתיחס ל-2 מ' שורה) ורמת מוצקים מסיסים (TSS)
ב-4 קוי פפינו בכיכר-סדום**

TSS	משקל לשיווק	פירות לשיווק (מעל 6 ס"מ)	סה"כ משקל בק"ג	סה"כ פירות	צורת הפרי	מועד הבשלה	קלון
8.8±0.3	14.8 (69%)	67 (46%)	21.4	144	מעוגל	בכיר	2
8.5±0.2	12.0 (74%)	54 (41%)	16.3	131	מאורץ	בכיר	9
8.9±0.2	3.8 (28%)	26 (26%)	13.8	100	מאורץ	אפיל	3
8.7±0.2	8.5 (65%)	37 (38%)	13.1	97	מאורץ	אפיל	12

בתאריך 26.4.92 הועברו פירות פפינו מקלונים 2 ו-9 למחלקה לאיחסון פירות וירקות והוכנסו לשתי טמפרטורות: 6°c ו-12°c. הפירות נבדקו לאחר 23 ימי אחסון ב-19 במאי. המוצקות נבדקה במכשיר שטילון והיחידות הן יח' ניוטון. בפירות הרקובים זוהתה ברב המקרים הפטריה אלטרנריה אלטרנטה.

טבלה מס' 2 - תוצאות אחסון פרי פפינו מכיכר-סדום מהקוים 2 ו-9

קלון	טמפ' אחסון	מוצקות הפרי* (יח' ניוטון)	TSS	אחוז פרות רקובים
2	6°c	7.1	9.3	50%
	12°c	6.5	8.5	25%
9	6°c	10.6	8.2	33%
	12°c	16.2	7.9	14%

* מספר יותר גבוה פרושו מוצקות יותר רבה.

מהתצפית מסתמן שהאחסון ב-12°c עדיף. יש סיכוי טוב לטפל בבעית הרקבנות כי יש חמרים וטיפולים שפותחו לאחסון שיכולים להפחית מאד את התפתחות הפטריות בקרוך.