

בחינת כושר האחסון של קליפים מהזן "אור" מצפון הארץ

דו"ח מחקר לעונת 1999/2000

מוגש ע"י דר. רון פורת

המחלקה לאחסון תוצרת חקלאית לאחר הקטיף

מינהל המחקר החקלאי, מכון וולקני, בית דגן

מהלך הניסוי

פרי מהזן "אור" נקטף ב 23.2.2000, טופל בבית האריזה בראש פינה ואוחסן ב- 5 מ"צ במעבדה לקירור בקרית שמונה. לאחר 2, 4, 6 ו- 8 שבועות אחסון הועברו 4 תיבות פרי לשבוע נוסף של שהייה בתנאי חיי מדף. חלק מהפרי הועבר במקביל למחלקה לאחסון תוצרת חקלאית במכון וולקני בבית דגן לבדיקות איכות פרי. הבדיקות שנערכו בבית דגן כללו בדיקות כלל מוצקים מומסים וחומצה בפרי, אווירה פנימית ובדיקות טעימה.

תוצאות

בדיקות כמ"מ, חומצה ויחס הבשלה

תכולת כלל המוצקים המומסים במיץ נשמר פחות או יותר במהלך אחסון הפרי, והיה בסביבות 12.5-13% (איור 1). לעומת זאת, אחוז החומצה ירד כבר לאחר שבועיים אחסון מ- 0.9 ל- 0.56% ונשמר ברמה זו במהלך כל תקופת האחסון (איור 2). סה"כ, יחס ההבשלה עלה מ- 14.4 ביום הקטיף לכ- 23 לאחר מועדי האחסון השונים וחיי המדף (איור 3).

אווירה פנימית

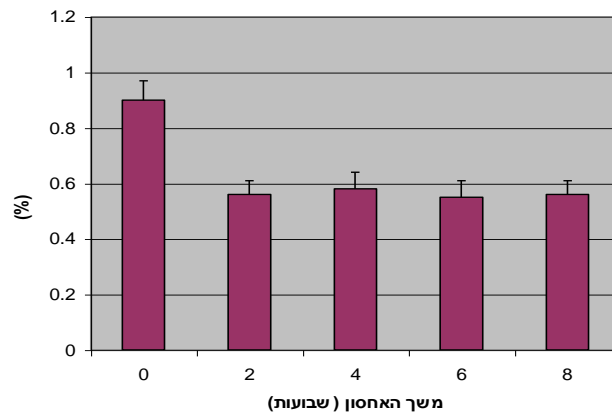
ריכוז ה- CO₂ באווירה הפנימית של הפרי עלה בהדרגה במהלך האחסון מ- 5.4% ביום הקטיף עד ל- 8.1% לאחר 8 שבועות אחסון וחיי מדף. לעומת זאת, לא זיהינו הבדלים מובהקים ברמת ה- O₂ במהלך האחסון וריכוזו נע בין 9.5-11.5% (איור 4). ריכוזי הנדיפים אתנול ואצטלדהיד עלו באופן משמעותי לאחר 4 ו- 6 שבועות אחסון, בהתאמה. ריכוזי האתנול עלו לאחר 4 שבועות אחסון ל- 47 ח"מ ונשמרו יציבים ברמה זו. לעומת זאת, ריכוזי האצטלדהיד עלו באופן הדרגתי עם הארכת משך האחסון (איור 5).

מבחי טעימה

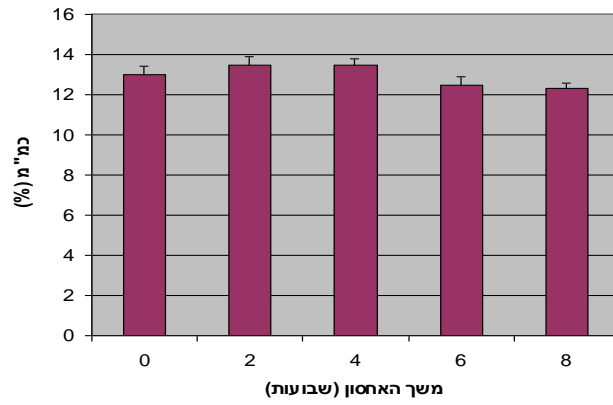
טעם הפרי היה אהוב ביותר וזכה לציון 9.2 ביום הקטיפי. במהלך האחסון, ובעיקר בארבעת השבועות הראשונים היתה ירידה בטעם הפרי עד לציון של 6.3 (איור 6). מבחינת הופעתם של טעמי לוואי בקרב הטועמים: אלה נתגלו ברמה נמוכה במשך ששת השבועות הראשונים של האחסון, אך עלו יותר לאחר 8 שבועות אחסון (איור 6).

מסקנות

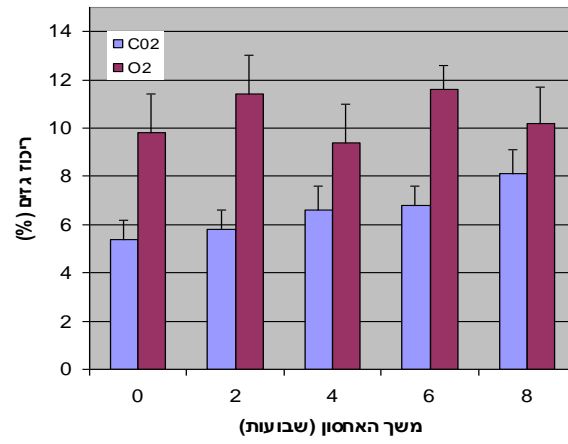
- הקליף "אור" הינו בעל מראה וצבע יפה ביותר המושך את העין ובעל טעם אהוב ביותר.
- התוצאות של שנה זו מאשרות את הממצאים של השנה הקודמת, ולפיהן ניתן לאחסן את הפרי ללא כל קושי לתקופה של כ- 4-6 שבועות ב- 5 מ"צ. מעבר לתקופה זו, ישנן בעיות של התרככות, רקבונות וטעמי לוואי.
- מבחינת הירידה בכמות החומצה במיץ: התוצאות שלנו מאשרות ממצאים קודמים שדיווחו על ירידה משמעותית בתכולת החומצה כבר לאחר שבועיים אחסון, ואולם שנה שנייה ברציפות שאנו מוצאים שהירידה בחומצה לא היתה כל כך דרסטית כפי שדווח עליה ויחס ההבשלה לא עלה מעבר ל- 22-24.



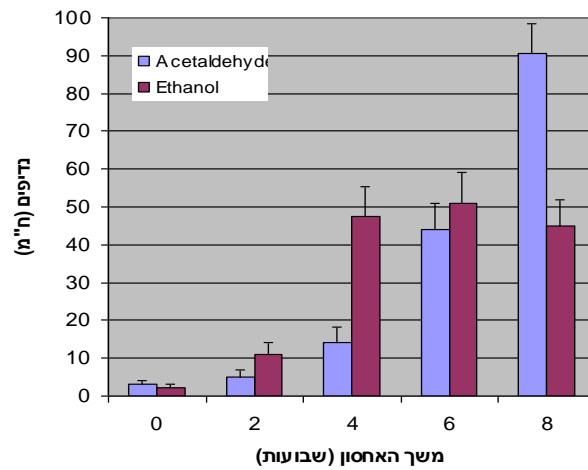
איור 1. השפעת משך האחסון על תכולת חומצה בזן אור.



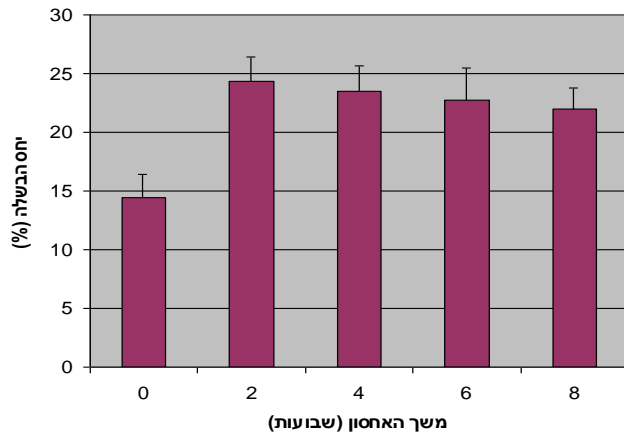
איור 2. השפעת משך האחסון על תכולת כמ"מ בזן אור.



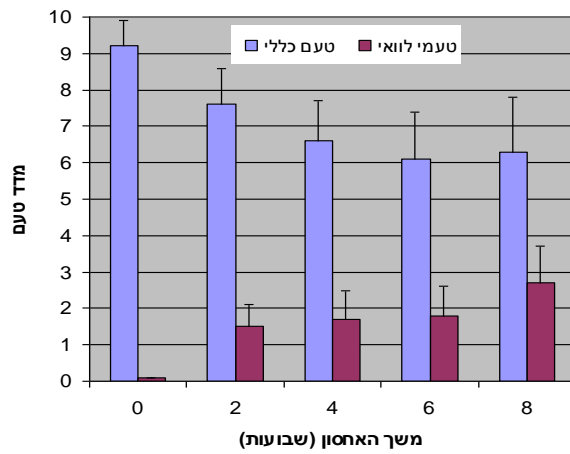
איור 3, השפעת משך האחסון על ריכוזי O₂ ו-CO₂ בזן אור



איור 4. השפעת משך האחסון על ריכוזי הנדיפים אתנול ואצטלדהיד בזן אור



איור 5. השפעת משך האחסון על יחס ההבשלה בזן אור



איור 6. השפעת משך האחסון על הטעם של פירות הזן אור