

בחינת כושר האחסון של קליפים מהזן "מור" 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 "מור" נקטף ב 2.3.2000, 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 ירד באופן מתון והדרגתי במשך האחסון מ- 14.5% ביום הקטיף עד ל- 13.2% לאחר 8 שבועות אחסון (איור 1). בהתאמה, גם אחוז החומצה ירד באופן הדרגתי מ- 0.9% ביום הקטיף עד ל- 0.7% בתום תקופת האחסון (איור 2). סה"כ, יחס ההבשלה עלה בצורה מתונה מאוד מ- 16.1 ביום הקטיף לכ 18.8 לאחר 8 שבועות אחסון וחיי מדף (איור 3).

אווירה פנימית

להפתעתנו, לא זיהינו הבדלים משמעותיים בריכוזי ה- CO_2 וה- O_2 במהלך האחסון באווירה הפנימית של פירות מור (איור 4). ייתכן והסיבה לכך הינה שבמילא ריכוזי ה- CO_2 היו די גבוהים כבר ממועד הקטיף. ריכוזי הנדיפים אתנול ואצטלדהיד עלו בצורה משמעותית לאחר 4 ו- 6 שבועות אחסון, בהתאמה (איור 5).

מבחני טעימה

טעם הפרי ירד בהדרגה במהלך האחסון מהציון 8.0 ביום הקטיף ועד לציון 5.4 בתום תקופת האחסון (איור 6). גם האבחנה בהופעתם של טעמי לוואי בפרי עלה מ- 0.6 ביום הקטיף עד לציון של 5.0 לאחר האחסון (איור 6). יש לציון שהשונות לגבי דרוג טעם הפרי היה גבוה

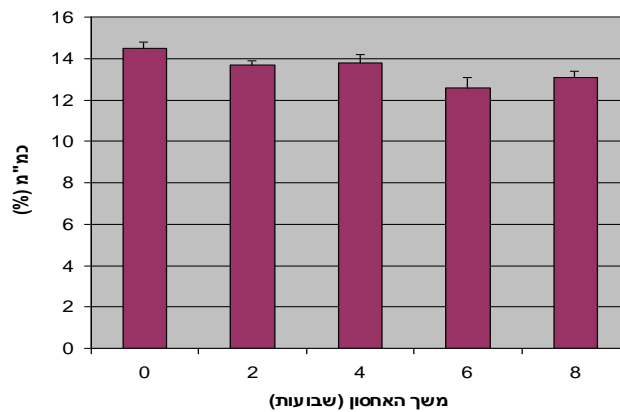
יחסית בקרב הטועמים, ובאותה בדיקת טעימה היו כאלה שמאוד אהבו את הפרי לעומת כאלה שנתנו ציונים נמוכים ביותר

מסקנות

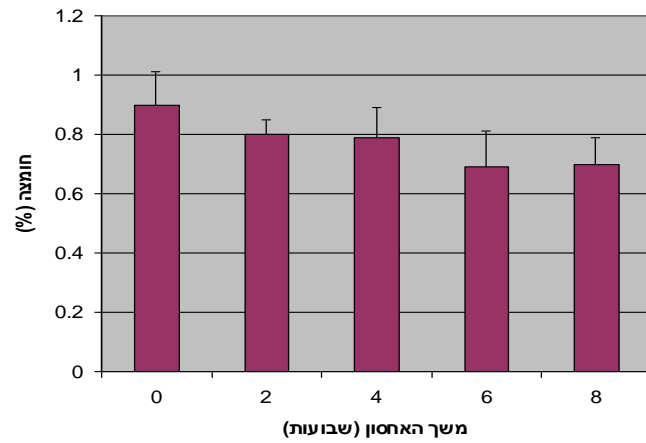
- הקליף מור, כמו המורקוט, הינו בעל טעם מאוד ייחודי האהוב על ציבור מסוים של צרכנים.

- תוצאות בדיקת כושר האחסון של פירות מור, מראות כי חלה ירידה הדרגתית במהלך האחסון בתכולת הכמ"מ, החומצה ובטעם הפרי כפי שנבחן במבדקי טעימה. בהתאמה, היתה עלייה הדרגתית ביחס ההבשלה, בהצטברות הנדיפים אתנול ואצטלדהיד ובהופעת טעמי לוואי.

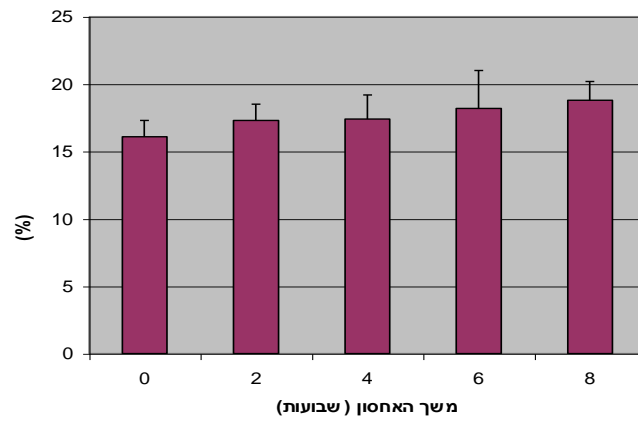
- סך הכל, ככל שמאריכים את משך האחסון של הפרי חלה ירידה באיכותו ובטעמו. לדעתנו, יש לאחסן את הפרי לא יותר מאשר לתקופה של 2-4 שבועות בלבד. מעבר לכך, יש פגיעה משמעותית באיכותו. מסקנות אלה הינן בהתאמה להמלצותיו של פרופ' אליהו כהן לגבי האחסון של פירות מורקוט.



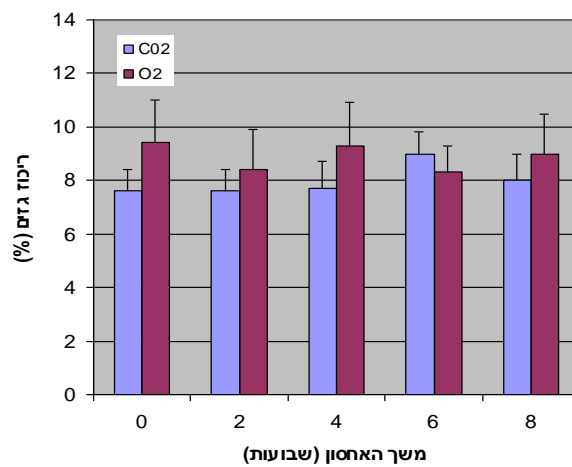
איור 1. השפעת משך האחסון על תכולת כמ"מ בזן מור



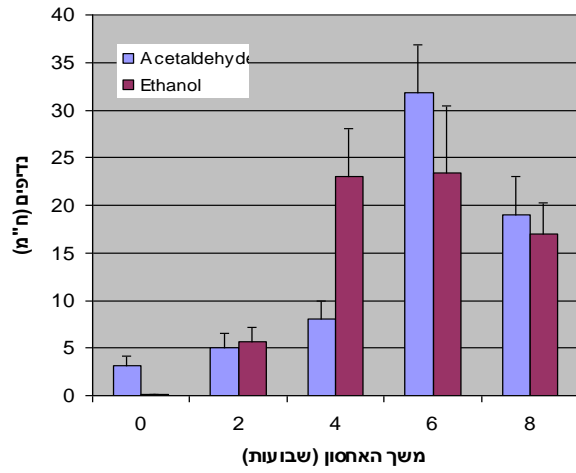
איור 2. השפעת משך האחסון על תכולת החומצה בזן מור.



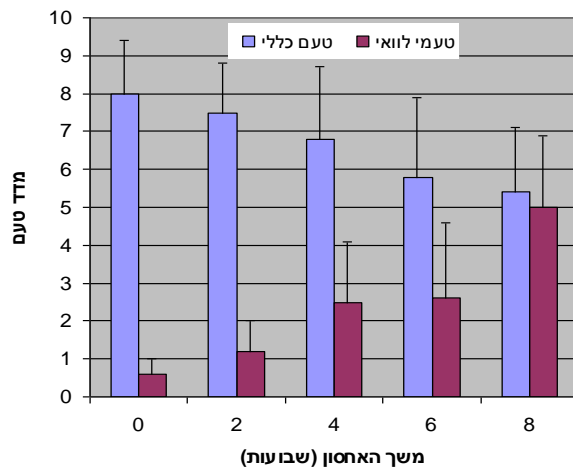
איור 3. השפעת משך האחסון על יחס ההבשלה בזן מור



איור 4. השפעת משך האחסון על ריכוזי O₂ ו-CO₂ בזן מור



איור 5. השפעת משך האחסון על ריכוזי הנדיפים ואתנול ואצטלדהיד בזן מור



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