

הסבת מטע קיווי לסוכה

מגישה : יעל גרינבלט- אברון

טכנאות : אהרון משה, גלית רדל

בסיוור בנ.ז. ראיתי שרב מטעי הקיווי בנויים בסוכה. ניטען על ידי המארחים כי הפרי המתקבל אחיד יותר בגודלו לאורך הזמורות וגדול יותר וכן הפירות אחידים יותר במדדי ההבשלה.

במלכיה הוסב מטע בנוי כ T, מזון היווארד, מנטיעת 1986, למבנה סוכה. הסוכה נבנתה באביב שנת 2007. הזמורות כוונו למצב אופקי על הכבלים. ובמהלך העונה שולבו בהם. מעבר לכך לא בוצע כל טיפול ניסויי אחר.

הסוכה שנבנתה לא נבדקה כלכלית בשלב זה. בנייתה אינה מושלמת. היא נמוכה מדי, והדבר מקשה על פעולות פשוטות במטע, כמו עבודת דילול וקטיף. אולם בשלב זה ברצוני לברר את השאלות הפיזיולוגיות.

תוצאות :

1. דבורים

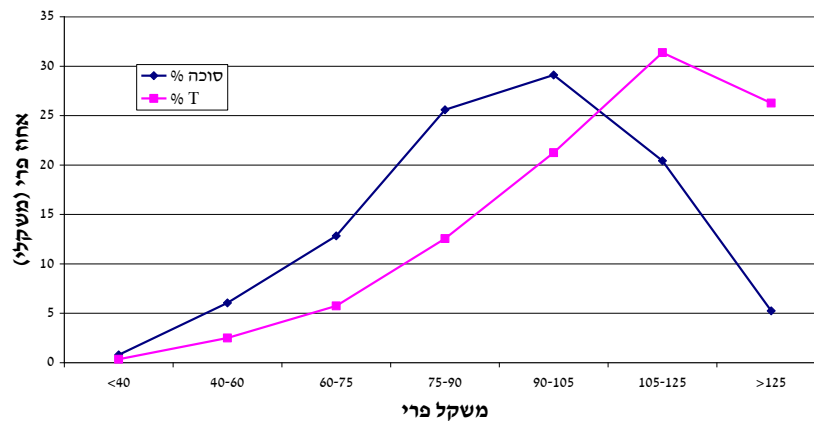
במהלך הפריחה נבדקה פעילות הדבורים. נערכו ספירות ביקורי דבורים בתוך הסוכה ובחלקת הביקורת.

| תאריך | ממוצע של T | ממוצע של סוכה |
|-----------|------------|---------------|
| 14.5 | 2 | 4 |
| 15.5 | 4.2 | 4.6 |
| 16.5 | 4 | 4.6 |
| 18.5 | 0.8 | 1.2 |
| סכום כולל | 2.75 | 3.6 |

נראה כי בסוכה היתה פעילות דבורים טובה יותר. אך, מספר המדידות השנה היה מועט, בגלל משך פריחה קצר מאוד. ב 18.5 כבר היתה נשירת עלי כותרת משמעותית. ובעצם הפריחה נמשכה שלושה ימים משמעותיים 14-16/5.

2. קטיף: הפרי נקטף כולו למיכלים ומוין בבית האריזה. מוצגות תוצאות המיון באחוזים.

התפלגות גודל פרי בשתי צורות העיצוב



הפרי בעיצוב T היה משמעותית גדול יותר. ברמת יבולים דומה. 4.98 טון לדונם בסוכה ו 5.01 טון לדונם ב T.

3. מדד אחידות הבשלה

בוצע ע"י גלית רדל.

על מנת לאשש או לשלול את הטענה לפרי לא אחיד לאורך הזמורה במדדי הסוכר, ערכנו בדיקה של הפרי.

נבדקו - משקל פרי, קשיות (ראש קטן), וכ.מ.מ. שיטת עבודה:

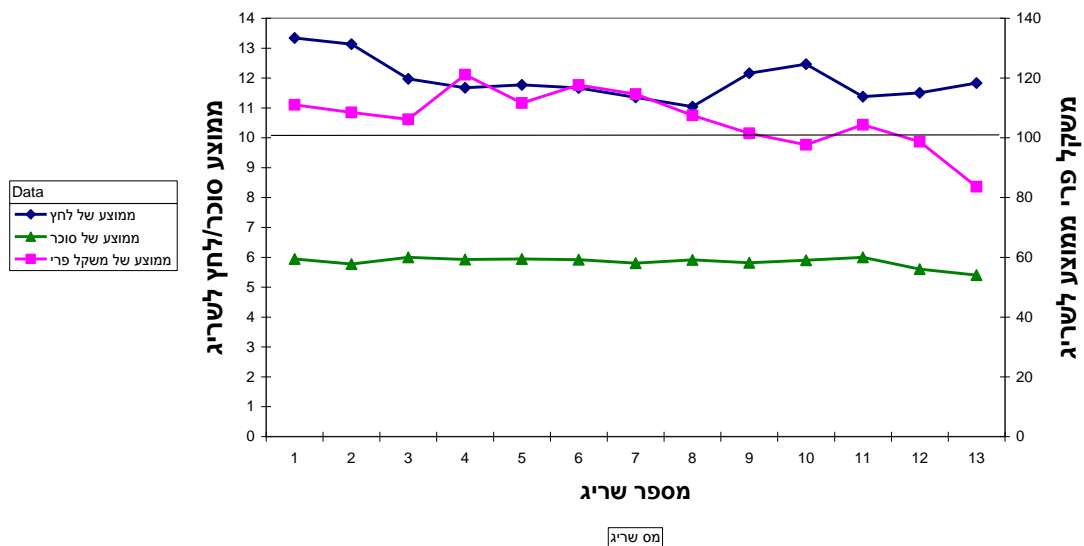
ממטע סטנדרטי (חלקת T – ביקורת לסוכה) נדגמו 18 זמורות אקראיות. נבחרו זמורות ארוכות. מכל זמורה נקטף הפרי מכל שריג בנפרד.

השריגים מוספרו מלמעלה כלפי מטה. מס' קטן – קרוב לזרוע, מס' גבוה – רחוק. כל פרי בנפרד – נשקל ונמדדה בו הקשיות.

הפירות לשריג נבדקו ביחד למדד כ.מ.מ. הפירות רוסקו, סוננו ובדיקת הסוכר נעשתה על המיצוי הצלול.

תוצאות

מדדי הבשלת פרי לאורך הזמורה



מהתוצאות ניתן לראות שיש ירידה קלה במשקל הפרי עם התרחקות בזמורה. כאשר הנפילה הגדולה היא בשריג 13.

קשיות הפרי די יציבה על 12-13 ליברות, מלבד שני השריגים הראשונים שהם גבוהים מעט יותר. הסוכר, שהוא המדד העיקרי בהבשלת הפרי, מצבו יציב על כ 6%, עם ירידה מאוד קלה בשריג 12+13.

סיכום

על סמך תוצאות אלו לא ניתן לאשש הטענות לשונות לאורך הזמורה במדדי הפרי.