

## הידרציה לשיפור איכות מג'הול

חמוטל בורוכוב, אמנון גרינברג-מו"פ ערבה דרומית.

אחוז משמעותי מפרי המג'הול הנגדד בערבה הדרומית נדרש לטיפולים לאחר קטיף על מנת להגיע לרמת איכות שיווקית (1) פרי "מדלג שלב" - תנאי האקלים הקיצוניים השוררים בערבה הדרומית באביב ובקיץ גורמים לפרי לדלג על שלב ההבחלה ולהתייבש. הפירות "מדלגי השלב" מתאפיינים במראה מצומק המלווה באחוזי לחות נמוכים וצבע בהיר דהוי ואינם ראויים לשווק. השכיחות הרב-שנתית של תופעה זו בפירות הבכירים נעה בין 30 לבין 40%. פירות "מדלגי שלב" עוברים תהליך טיוב על ידי הנחתם חשופים לשמש למספר ימים, כשהם ערומים במשטחים העטופים בפלסטיק שקוף. במחקר רב-שנתי המבוצע ע"י מו"פ ערבה דרומית נמצא שיעילות תהליך זה, המקובל כיום בכל המשקים, היא של 50% - 60% בלבד, כשהסיבה העיקרית היא תנאי מיקרו-אקלים בלתי מבוקרים. (2) פרי שניזוק מאקרית הקורים נראה דומה מאוד לפרי "מדלג שלב" ונמצא שניתן לטייב אותו בדומה לתהליך הננקט עבור פרי "מדלג שלב". (3) במטעים המיישמים גדיד ממוכן אחוז ניכר מהפרי יורד בטרם השלים הבשלתו, כבוחל או בוחל חלקי. כיום פירות אילו עוברים הבחלה וייבוש איטי בתנאי השדה תוך שיבוש המתאם בין תהליך ההתרככות ותהליך ההתייבשות של הפרי והיווצרות אזורי ניתוק בין בשר הפרי לקליפה המתבטאים במראה משולפח. מכאן הצורך בהמשך תהליך ההבחלה בתנאי מיקרו-אקלים מבוקרים. שתי השיטות המקובלות לטיוב ו/או השלמת תהליכי ההבשלה שנדונו בהרחבה למעלה צורכות משאבי אנוש רבים על מנת למיין את הפרי, ליישמו ולעורמו במשטחים ולמיינו בשנית עם תום התהליך. זאת בנוסף ליעילות הנמוכה של שיטות אלו הנובעת בעיקר מכך שתנאי המיקרו-אקלים בסביבת הפרי אינם מבוקרים ועל כן אינם אחידים ואינם מיטביים.