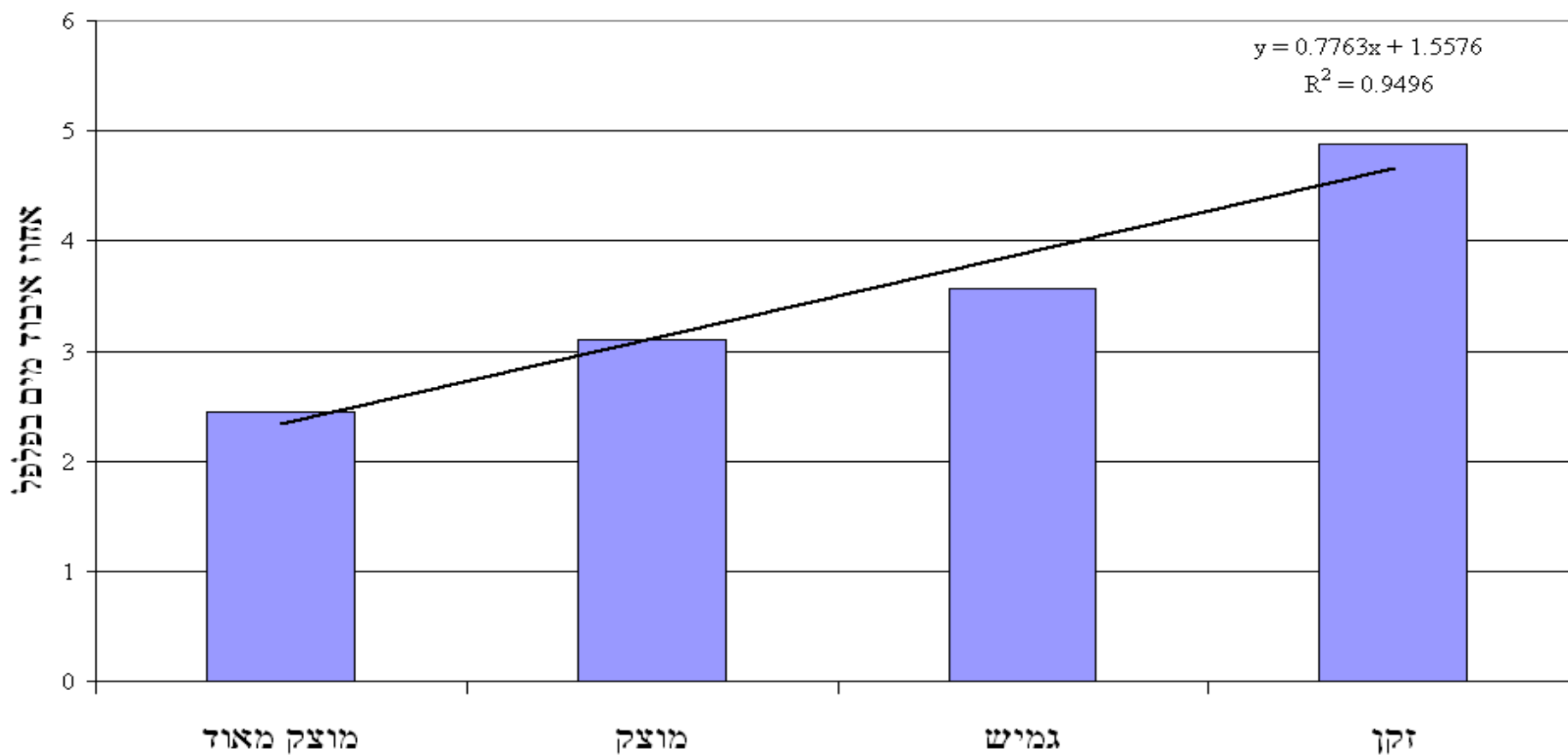


איבוד המים בפרי הפלפל והשלכותיו המעשיות על יצוא הפלפל

רמי גולן, סבטלנה גוגיו – מו"פ ערבה תיכונה וצפונית

הקשר בין איבוד המשקל בפלפל למוצקות פרי הפלפל



מהיכן מאבד הפרי מים ?



עוקץ קטום



ביקורת

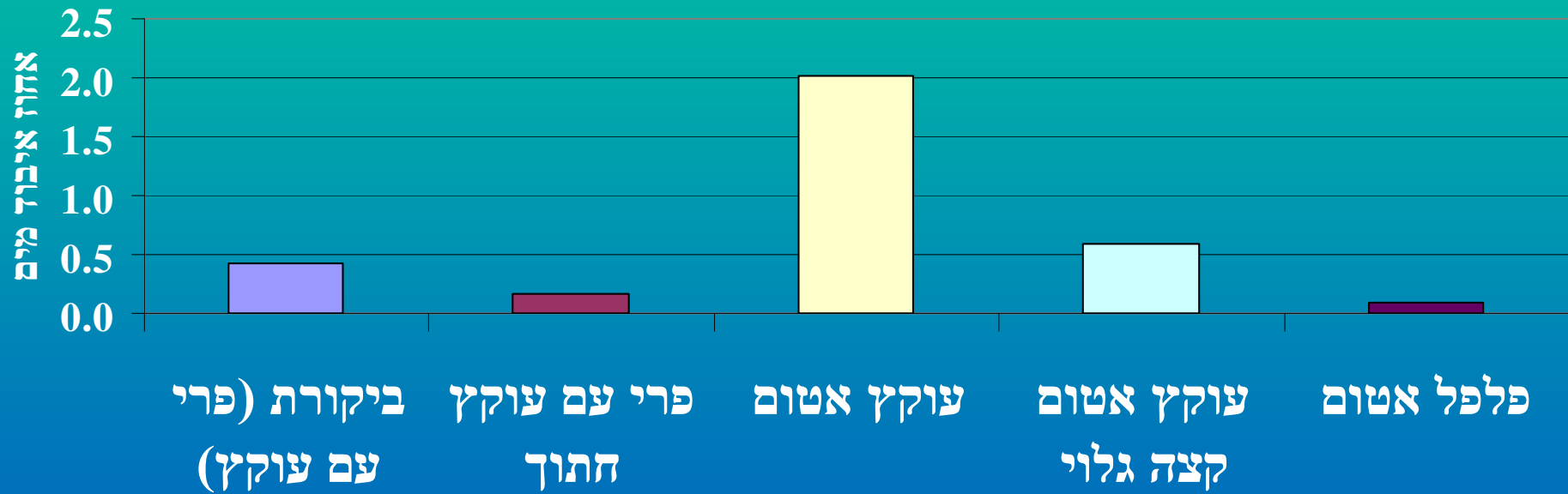


עוקץ אטום קצה גלוי



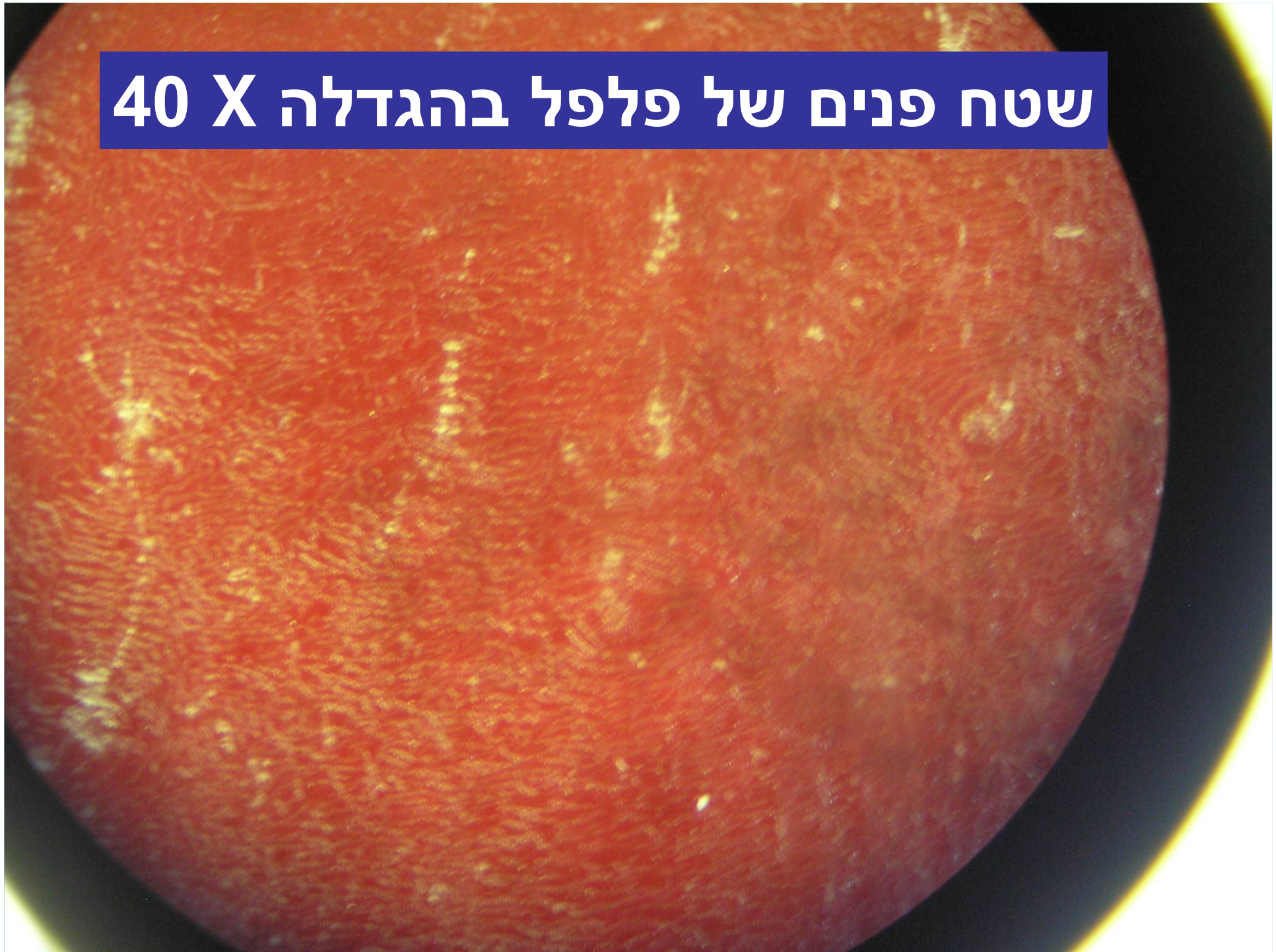
עוקץ אטום

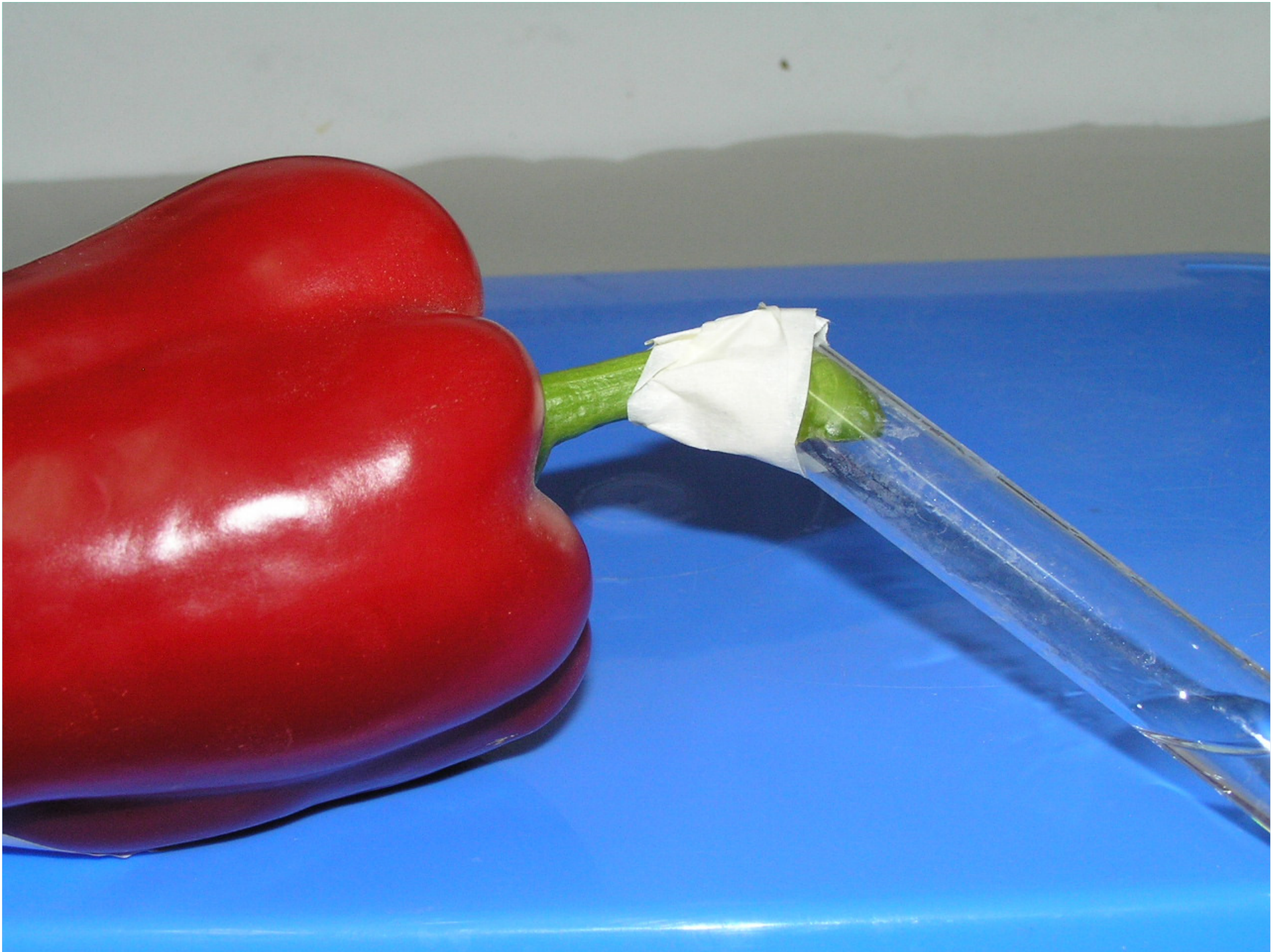
לאחרי הששהייה של 28 שעות 7 מ"צ 96% לחות



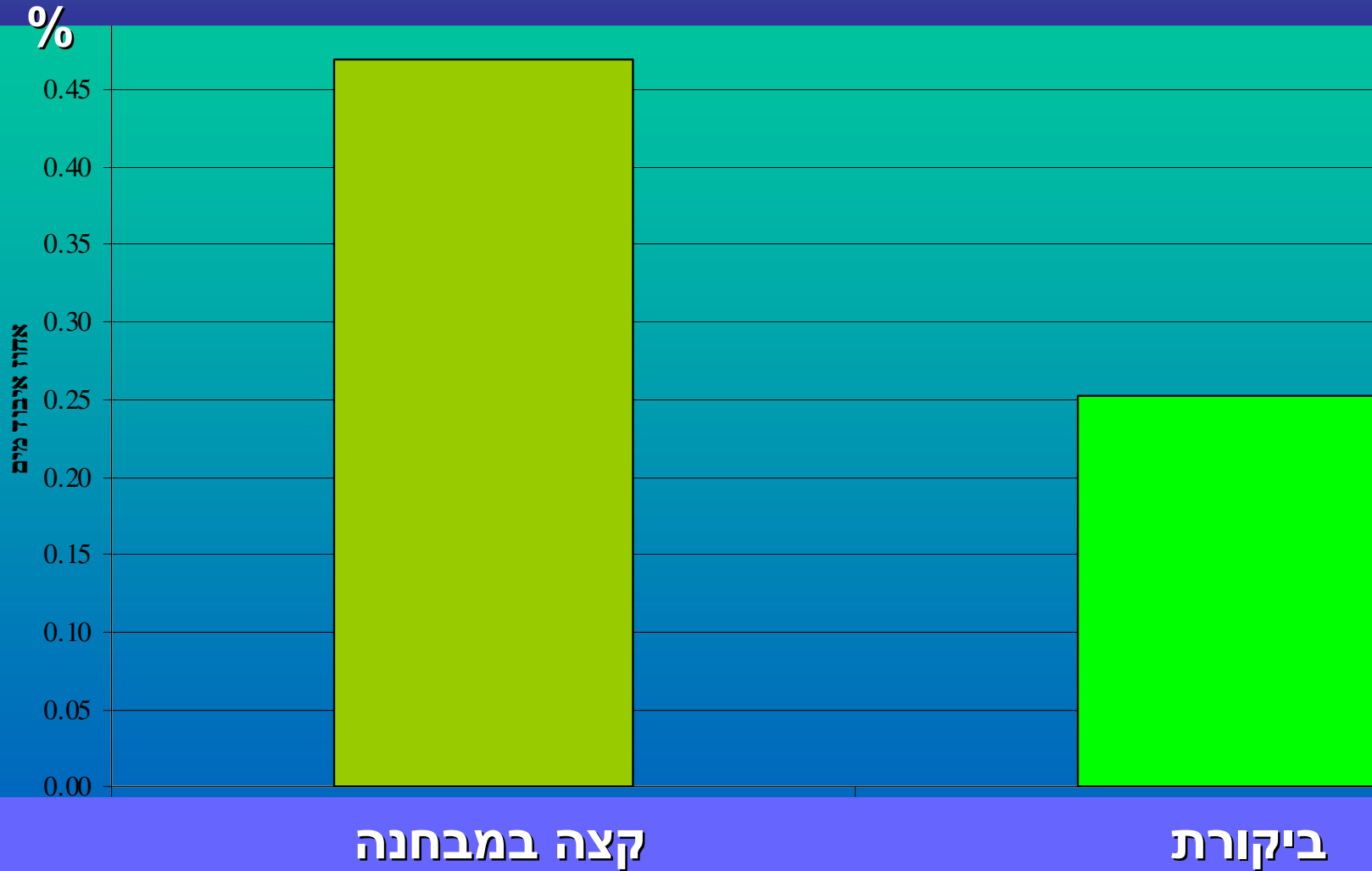
איבוד מים 2

שטח פנים של פלפל בהגדלה X 40





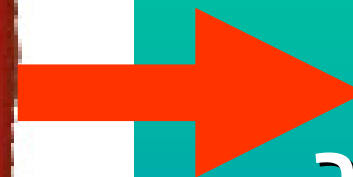
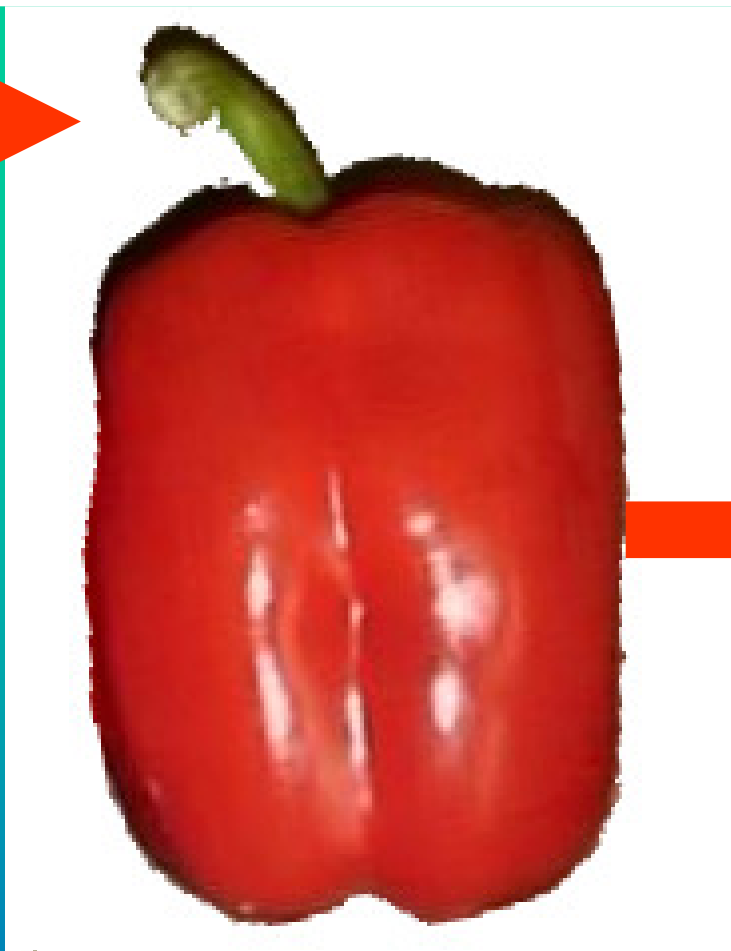
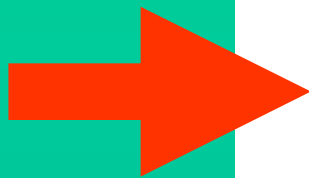
לאחר 27 שעות



איבוד מים 3

ירידה בכמות המים במבחנה

כניסת מים
לפרי דרך
העוקץ
בעיקר דרך
החתך



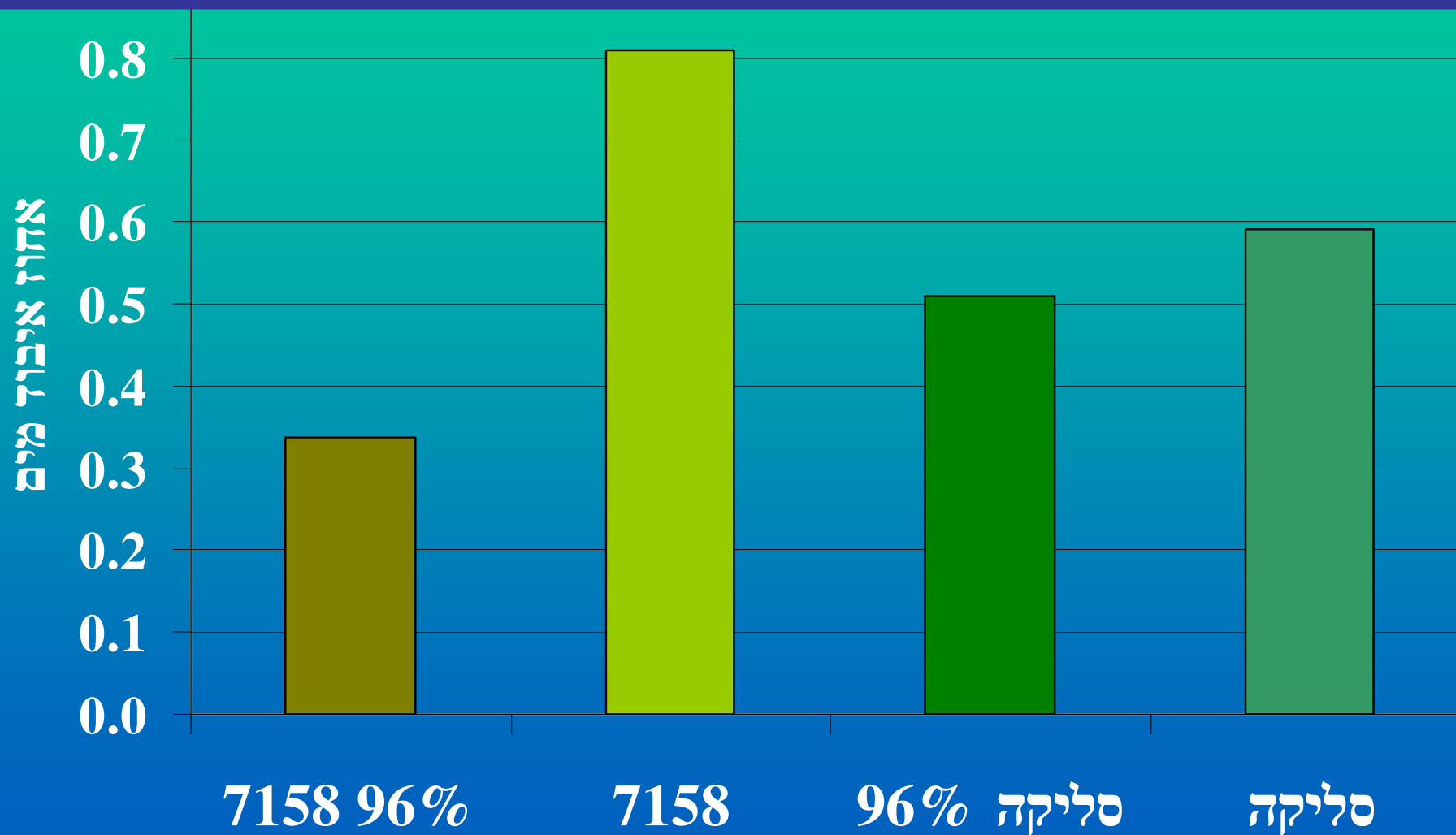
יציאת
מים דרך
שטח
הפנים

איבוד המים מהפרי הוא תוצאה של :
איבוד מים דרך שטח הפנים של הפרי עקב לחצים
שונים הקשורים לפיזיולוגיה של הפרי
כניסת מים דרך העוקץ ובעיקר אזור החתך תלויים
בעיקר בלחות היחסית ובפיזיולוגיה של הפרי.

האם ישנם הבדלים בקצב איבוד המים:

- בין זנים ?
- בין תקופות ?
- בין אגרוטכניקות ?

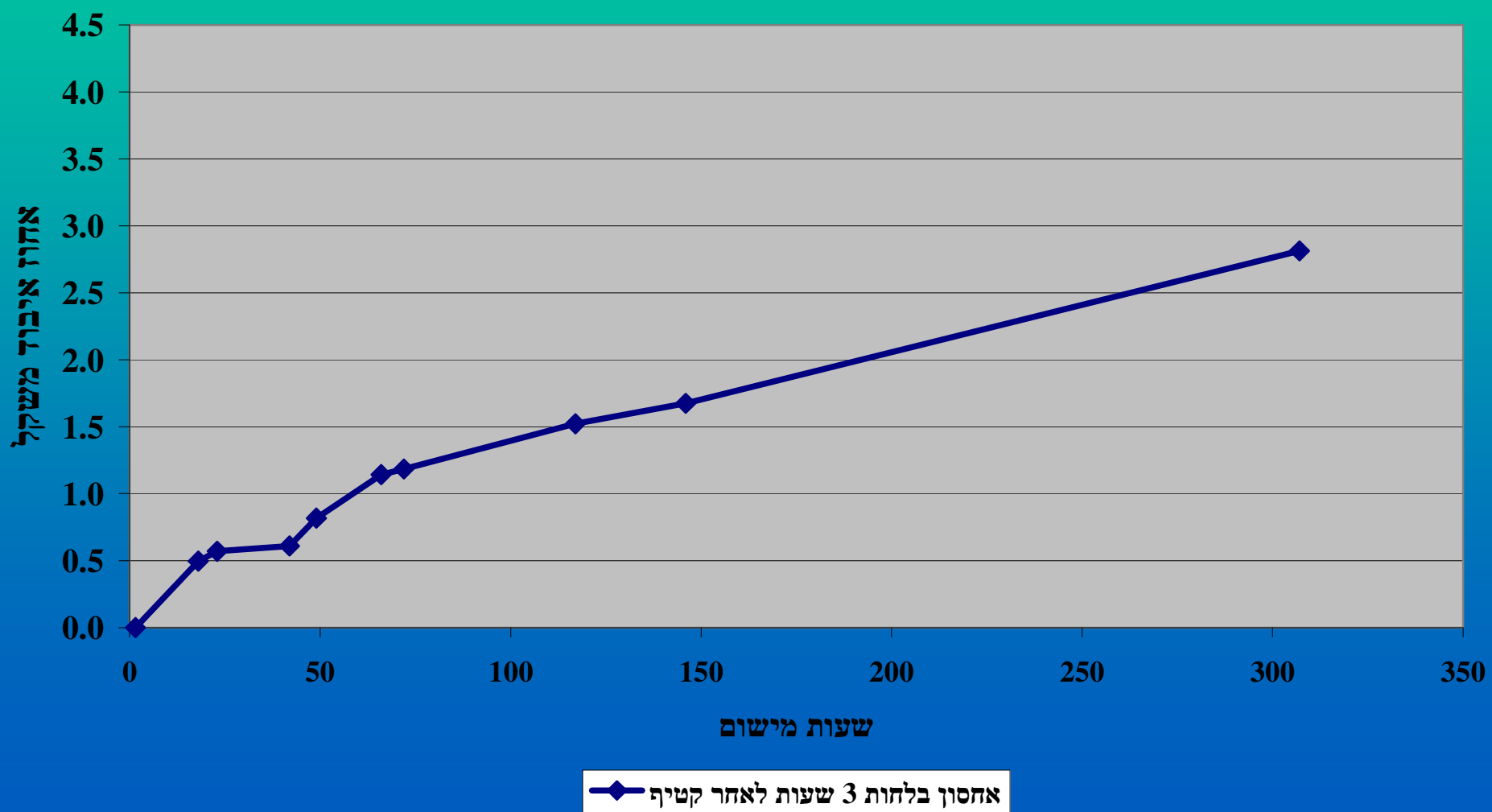
איבוד המשקל בפרי לאחר 26 שעות



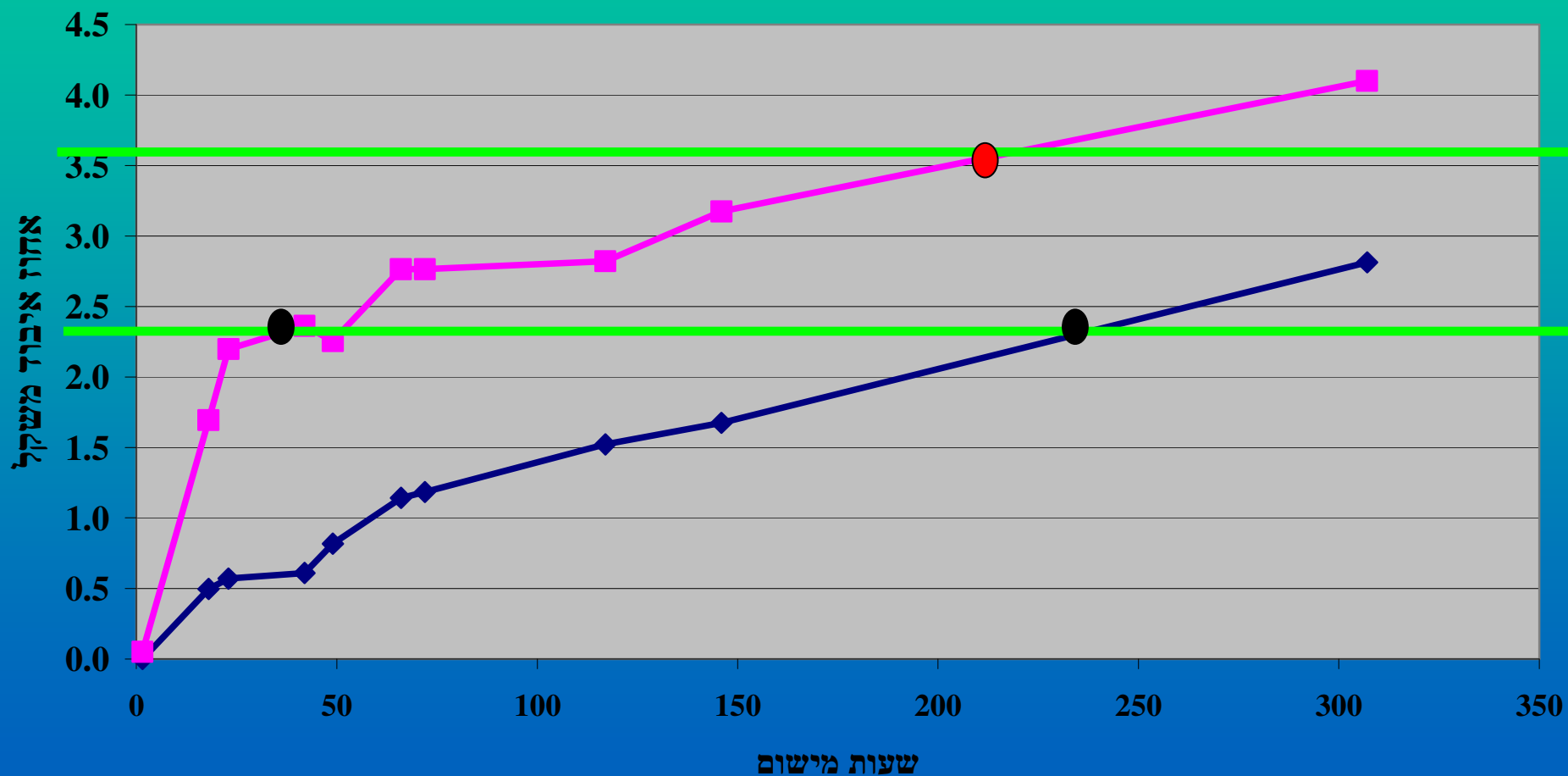
הפרי "ללא לחות" היה ב-85% לחות

**השלכות מעשיות של
איבוד המים בפלפל**

מהלך איבוד המשקל בפרי באיחסון



מהלך איבוד המשקל בפרי באיחסון



—◆— אחסון בלחות 3 שעות לאחר קטיף —■— אחסון בלחות 24 שעות לאחר קטיף

- פרי שאיבד מים לא רק שאיבד מוצקות וחיי מדף אלא שהוא רגיש לנביטה של נבגים והווצרות פטריות כמו בוטריטיס וריזופוס.
- בתנאים הנוכחיים בהם מיוצא הפרי הישראלי לחו"ל נכנס הפרי אצל חלק מהחקלאים בין 12 ל-24 שעות לאחר הקטיף לקירור.
- אצל רובם ללא לחות וכאשר יש לחות היא לא מספקת. בכך אנחנו גורמים במו ידינו לירידת האיכות והערך של הפלפל המיוצא מישראל.
- טמפרטורה מעלה את קצב איבוד המים מהפרי.
- למשך הזמן העובר מהקטיף עד לכניסה לתנאי לחות יש משמעות על קצב איבוד המים.

מסקנות

• אחסון מהיר בלחות 96% מאריך את חיי המדף של פרי הפלפל

• הכנסת הפרי למשטר לחות לאחר 24 שעות לא גורמת לקליטת הלחות שנגרעה מהפרי אלא שומר אותו במצבו הנוכחי ("סגירת האורווה לאחר שהסוסים ברחו").

• הטיפול הנוכחי הניתן על ידי המגדלים וחברות היצוא גורם לירידה בחיי המדף של הפרי מהסיבות הבאות:

1. ההכנסה המאוחרת לקירור
2. אי שמירת לחות בשום שלב בשלבי השינוע.

(הלחות הקיימת הינה לחות הנובעת מהפרי עצמו בגלל תנאי האחסון.)