

חדשנות ופיתוחים בשמירת תוצרת חקלאית לאחר הקטיף

אלעזר פליק

המחלקה לאחסון, מנהל המחקר החקלאי, בית דגן

פירות וירקות מהווים מקור חשוב של מרכיבים תזונתיים בדי-אטת האדם. כאשר תוצרת טרייה נצרכת על ידי בני האדם, כמזון, או למטרות אסטטיות, נושא הטיפול לאחר הקטיף תמיד יהווה בעיה ואתגר. הנושא 'לאחר הקטיף' (postharvest), מתחיל ברגע שהחלק האכיל שבתוצרת נקטפת מצמח האם, ומסתיימת בצלחתם של האנשים כתוצרת טרייה או מעובדת. תהליכי ההבשלה וההזדקנות ממשיכים גם לאחר שהתוצרת הטרייה נקטפת, וכתוצאה מכך התוצרת מתכלה פיסילוגית (הבשלה והזדקנות) ופתולוגית (התפתחות ריקבון). התכלות זו גורמת לאיבוד תוצרת טרייה שאינה ראויה לשיווק שנע בין 20 ל-50%.

איכות התוצרת לאחר הקטיף מורכבת מחמישה גורמים: הרקע הגנטי (זנים), תנאי מזג האוויר, כל הטיפולים לפני הקטיף (בתי גידול, השקיה, דישון, עיצוב העץ/צמח וכו'), כל הטיפולים לאחר הקטיף (צורת קטיף, שעת קטיף, מצב ההבשלה, טיפולים בבית האריזה, קירור הובלה, שווקים ומקררים בבית), וכל ארבעת הגורמים יחדיו. על מנת להקטין את ההפסדים ולשמור על איכות התוצרת לתקופות ממושכות, מחקרים חדשניים ופיתוחים חדשים נערכים ונעשים במחלקה לחקר תוצרת חקלאית לאחר הקטיף (אחסון) שבמנהל

המחקר החקלאי, מרכז וולקני, בית דגן.

תהליכי טיפוח קלסיים נעשים במהלך כל השנה למגוון גדול עפירות, ירקות ופרחים, ובמקביל נעשים תהליכי טיפוח בעזרת מוט; גנזה ספונטנית על מנת לקבל איכות טובה יותר של התוצרת הקפאה, ועם כושר אחסנה ארוך יותר. כנות ורוכבים לירקות ועצים מורביים, מטופחים ומפותחים, והשפעות יחסי הגומלין בין הכנה והרוגנלמדות על מנת לשמור על איכות חיצונית, פנימית וסנסורית עת התוצרת הטרייה. השפעתן של טכנולוגיות גידול חדשות, כמו רשת צל צבעוניות, על איכות התוצרת נלמדות, על מנת להבין את מנגנון פעולתן בשמירת כושר האחסנה של הפרי או הירק. טיפולים ידניים לסביבה להדברת מחוללי מחלות לאחר הקטיף, כמו טיפוח פסיקאליים, הדברה ביולוגית, או שימוש בשמן מנטה - מפותח ומשתכללים כדי לקטול או לעכב התפתחות ריקבון לאחר הקטיף או נביטת גידולי שורש במהלך אחסנה ממושכת. במקביל, נעש מחקרים המבוססים על גישה ביוטכנולוגית על מנת לשנות תהיכי התנתקות, הזדקנות, או רגישות של הפרי לאחר הקטיף ובמהאחסנה ממושכת.