

משלוח ימי של זני גויאבה חדשים לשוק האירופי

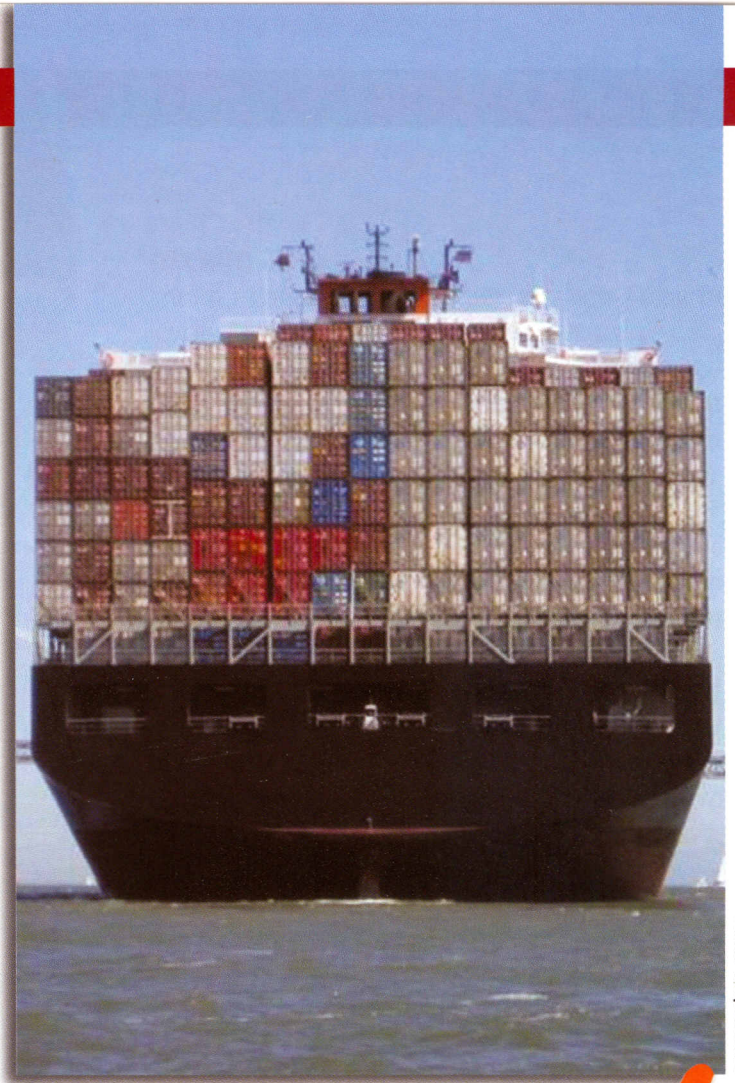
רון פורת, בתיה וייס / המחלקה לחקר תוצרת חקלאית
לאחר קטיף, מינהל המחקר החקלאי, בית דגן
ארנון דג, יצחק ציפורי / המחלקה לעצי פרי, מינהל
המחקר החקלאי, גילת

- מפרסומי מינהל המחקר החקלאי מס' 549/09.
- מחקר זה מומן על ידי קרן המדען הראשי של משרד החקלאות
- מו"פ מונחה שיווק (תוכנית מחקר מס' 08-0731-203).

אם כן, לא רק הקפדה על פרי בעל מראה יפה, טעם טוב וריח עדין, אלא גם על כושר אחסון ויכולת השתמרות טובים לאחר הקטיף. במשלוחי ניסיון שנערכו עד כה לקנינים ולקוחות פוטנציאליים בשוק האירופי נשלחו זני הגויאבה החדשים אך ורק בדרך האוויר. בניסוי הנוכחי ליוונו משלוח ימי לשוק הסיטוני רנג'יס בפריז, ובחנו לראשונה את איכות הפרי וכושר השתמרותו בהשוואה לפרי במשלוח אווירי.

שיטות וחומרים

זני הגויאבה החדשים 'קינג' ו'ליאור' נקטפו ב-9.9.08, בחלקת הזנים בגילת בשלב שבירת צבע מירוק כהה לבהיר, והועברו למחלקה לאחסון תוצרת חקלאית במכון וולקני לבדיקות והערכת איכות. למחרת הועבר הפרי למסוף 'כרמל-קור' בנמל אשדוד, ו-12 תיבות (שש תיבות מכל זן) נארזו על גבי משטח רימונים והועמסו על מכולת ייצוא. הטמפרטורה הממוצעת במהלך המשלוח הייתה כ-9 מ"צ, ולאחר הגעתו לפריז שהה הפרי למשך מספר ימים נוספים בחדר קירור בטמפרטורה של 11 מ"צ. במקביל למשלוח הימי נשלח לאותו יעד פרי נוסף, שנקטף למחרת, במשלוח אווירי. בדיקות איכות פרי נערכו במועד הקטיף וכעבור עשרה ימים במשרדי 'אגרקסקו' בשוק הסיטוני רנג'יס בפריז. בדיקות איכות של הפרי כללו תיעוד המראה החיצוני והפנימי, בחינת מוצקות



תמונת אילוסטרציה

קב עלויות דלק ובעיות של זיהום סביבה, מחייב פיתוח לייצוא של ענף פרי חדש את התאמתו לתנאים של תובלה ימית. בניסוי הנוכחי, בשיתוף עם חב' 'אגרקסקו', בחנו את כושר השתמרותם של זני הגויאבה החדשים 'קינג' ו'ליאור' במשלוח ימי לשוק הסיטוני רנג'יס בפריז בהשוואה לפרי שנשלח בדרך האוויר. תוצאות הבדיקה הראו שהפרי הגיע ליעדו בחו"ל באיכות מצוינת ואף טובה מזו של פרי שנשלח בהטסה אווירית. ממצאים אלה מעודדים מאוד, שכן הם מאפשרים המשך פיתוח וקידום פרויקט השבחת זני גויאבה חדשים מעוטי ריח לייצוא.

מבוא

פירות גויאבה רגישים מאוד, ועל כן משך האחסון וחיי מדף שלהם קצרים יחסית. הפרי מבשיל ומתרכך מהר, וכן רגיש להתפתחות רקבונות ופגעים מכניים. פיתוח זני גויאבה חדשים לייצוא מחייב

בתמונה למעלה: גויאבות בדרך הים לפריז. עדיף על טיסה

תוצאות

בתמונה 1 ניתן להתרשם ממראה הפרי ביום הקטיף (למעלה) וכעבור עשרה ימים של תובלה ימית ואחסון עוקב בקור בשוק הסיטוני רנג'יס בפריז (למטה). באופן כללי התקדם הפרי מעט בדרגת ההבשלה, אך נשמר באיכות טובה מאוד, ללא התפתחות ריקבון או פגמים כלשהם, והייתה אחידות רבה במראהו ובדרגת הבשלתו. כמו כן ניתן לראות, כי התקדמות ההבשלה במהלך המשלוח בפירות הזן 'קינג', בעל הציפה הוורודה, היה מהיר יותר והפרי היה בצבע ירוק בהיר עד צהוב, בהשוואה לזן 'ליאור' בעל הציפה הלבנה, שנשמר בצבע ירוק בהיר ועדיין לא הצהיב. בדיקות מוצקות ומבחני טעימה הראו שהפרי הגיע לשוק הסיטוני בפריז ברמת קשיות רצויה ושהיה בעל טעם טוב.

בנוסף בחנו את איכות הפרי שהגיע לשוק הסיטוני רנג'יס בדרך הים בהשוואה לפרי שנקטף למחרת ונשלח לאותו יעד בדרך האוויר. ניתן להתרשם כי הפרי שנשלח בדרך הים נשמר באיכות טובה יותר מהפרי שנשלח בדרך האוויר, כאשר זה האחרון התקדם יותר בדרגת ההבשלה וסבל מחוסר אחידות: חלק מהפירות הצהיבו, בעוד אחרים נשארו ירוקים (תמונה 2).

בדיקות סימולציית משלוח של פרי שאוחסן בארץ למשך עשרה ימים ב-10 מ"צ ולאחר מכן הועבר למשך שלושה ימים לחיי מדף ב-20 מ"צ הראו, שגם פרי זה נשמר באיכות טובה מאוד והיה טעים לאכילה (תוצאות לא מובאות).

דין ומסקנות

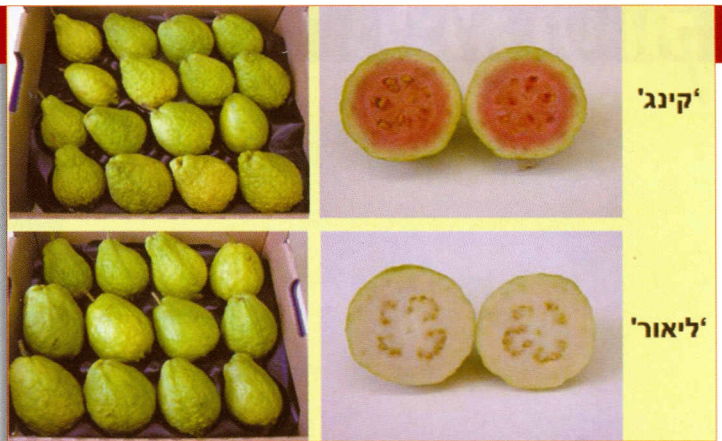
תוצאות הבדיקה הנוכחית מוכיחות, כי ניתן לייצא את זני הגויאבה החדשים, תוצרי פרויקט ההשבחה של מכון וולקני, לשוק האירופי בתובלה ימית במקום בהטסה. יתרה מכך, ככל הנראה עקב האחידות בשמירת הטמפרטורה ושרשרת הקירור במהלך התובלה הימית, הפרי אף הגיע באיכות טובה מזו של פרי שנשלח בתובלה אווירית, שהתרכך וסבל מחוסר אחידות בהבשלה.

בעקבות הממצאים שהתקבלו במשלוח הנוכחי שלחנו, בעונת 2008, מספר משלוחי ניסיון נוספים בתובלה ימית ליעדים שונים באירופה, כגון הולנד ואנגליה, ובכל המקרים דווח לנו על ידי הקניינים שהפרי הגיע באיכות טובה מאוד.

בסך הכל ממצאי הבדיקה הנוכחית מעודדים מאוד ומראים כי ניתן לייצא את פירות הגויאבה החדשים, פחות הריח, לשוק האירופי בתובלה ימית. ממצא זה מאפשר את המשך פיתוח וקידום פרויקט השבחה של זני הגויאבה החדשים כענף פרי חדש לייצוא.

תודות

ברצוננו להודות ל'אגרקסקו', חברה לייצוא חקלאי בע"מ, על הסיוע הלוגיסטי במשלוחי הפרי לאירופה, ובמיוחד ליפתח יחיה מנהל מוצר גויאבה, סיגלית ברנזון רכזת טכנולוגיה ותובלה ימית ועוזי קוריס, מנהל סניף 'אגרקסקו' בפריז. כמו כן, המון תודות לטל שלומי מהמחלקה לחקר שווקים במשרד החקלאות, על תיאום המשלוחים עם הקניינים. ☞



תמונה 1: מראה פירות הגויאבה החדשים 'קינג' ו'ליאור' במועד הקטיף (למעלה) ולאחר משלוח ותובלה ימית לשוק הסיטוני רנג'יס בפריז (למטה)



תמונה 2: מראה פירות גויאבה מזן 'קינג' שנשלחו לשוק הסיטוני רנג'יס בפריז בתובלה ימית (שמאל) בהשוואה לתובלה אווירית (ימין)

באמצעות מד כוח דיגיטלי ומבחן טעימה. בנוסף, חלק מהפרי הושאר בארץ לצורך סימולציית משלוח: הוא אוחסן למשך עשרה ימים בטמפרטורה של 10 מ"צ ולאחר מכן הועבר לשלושה ימים נוספים לחיי מדף ב-20 מ"צ.