

גידול רימונים בכירים בערבה דרומית

חוקר אחראי: אבי סדובסקי – מו"פ ערבה דרומית

רקע תאור הבעיה ומטרות המחקר:

זני רימונים בכירים בערבה מבשילים וראויים לשיווק כשבועיים עד חודש לפני הבשלת רימונים במרכז הארץ ובכך ניתן להרחיב את עונת ייצוא רימונים איכותיים מישראל. תנאי הגידול הקשים בערבה ובמיוחד השילוב של טמפרטורה גבוהה מאד וקרינה חזקה פוגעים בהתפתחות הצבע האדום המבוקש של הפרי (חיצוני ופנימי). תקופת הגידול מחנטה ועד הבשלה קצרה מאד והפרי המתקבל קטן מהרצוי. שיפור הצבע וגודל הפרי יאפשרו להגדיל את כמות הפרי המשווק וערכו. עד כה נבדקו במסגרת זו הזנים "עכו" ו"שני" מ 2011 הוכנסו לתכנית גם הזנים "T3", "עמק" ו" T2".

מטרות התכנית:

לפתח טכנולוגיות אגרוטכניות להכוונת והקדמת הפריחה וההבשלה, שיפור איכות הפרי (חיצונית, צבע וטעם) באמצעות מתן טיפולים קדם קטיף, קביעת מועד ומדדים אופטימאליים לקטיף, וברור זנים נוספים לאספקת רימון איכותי, מהערבה, בעונה ייחודית, **מיוני עד אוגוסט**. הטכנולוגיות שיפותחו יוכלו להיות מיושמות גם בשאר אזורי גידול רימון בארץ וישמשו להרחבת סל המוצרים ועונות היצוא של רימון מישראל.

מהלך המחקר ושיטות העבודה:

התכנית מתבצעת בזנים: "עכו", "שני", "עמק" ו" T3" (שלושת האחרונים חדשים בתכנית), בחלקת "מדען" במו"פ ערבה דרומית. בחלקה 12 מנהרות גבוהות, בכל מנהרה 4 זנים, 4 עצים לזן. בעונה זאת נבדקים: השפעת חיפוי ברשתות אופטיות אחרי חנטה והשפעת מועד החנטה על: היבול, מועד הבשלה ואיכות הפרי. מבנה התכנית: 4 זנים X 3 טיפולי רשת X 4 חזרות לטיפול.

תוצאות ביניים:

הוגדרו מדדים ביוכימיים ופנולוגים היכולים לשמש לצורך הגדרת מצב ההבשלה של הפרי וטעמו. נמצא כי עם הירידה בכמות הטנינים המסיסים והתנפחות הארילים החלה במקביל, מגדירים טועמים מקצועיים את הפרי כבשל. רמת הכמ"מ מגיעה לשיא עוד לפני הבשלה מלאה ורמת החומצה יורדת לרמה נמוכה לפני ההבשלה. כך ששני מדדים אלה לא מאימים להגדרת הבשלה. חיפוי ברשת מולטיקלימה %40 לאחר חנטה, הביאה לשיפור משמעותי בצבע הפנימי של הפרי בעיקר בזן שני.

מסקנות ובעיות שיש לתת להם פתרון בהמשך:

לא ניתן להקדים את ההבשלה של רימונים בכירים מעבר לתחילת יולי באמצעים אגרוטכניים. לא ניתן לזהות איכות הבשלה פנימית ע"י מדדים חיצוניים. היות ומועד החנטה משפיע על מועד ההבשלה יש לחפש שיטה לסימון מהיר של החנטים ע"פ מועד חנטה ובכך יתאפשר קטיף של פרי אחיד מבחינת הבשלה פנימית. רצוי לבצע מחקר על מנת לבדוק מדוע מולטיקלימה השפיעה על צבע פנימי בשני.