



הנחיות שימור פירות וירקות למגדלים, בתי אריזה ומפעילי חדרי קירור מסחריים

אחסון מסחרי של תוצרת חקלאית טרייה מחייב שימת דגש על טיפול נאות ושמירה על שרשרת הקירור במהלך כל הליך הטיפול בתוצרת החל משלב הקטיף, התובלה, טיפול ומיון בבית האריזה ואחסון בחדרי הקירור.

טמפרטורת האחסון, רמות הלחות ומשכי אחסון מקסימליים עבור סוגי פירות וירקות שונים מובאים בטבלאות הבאות:

טבלה 1: תנאי אחסון מומלצים עבור סוגי פירות שונים

סוג הפרי	טמפרטורה (מ"צ)	לחות (%)	משך אחסון	אמצעים להארכת האחסון
אבוקדו	5-7	85-95	3-6 שבועות	1-MCP
אבטיח	10-14	90	2-3 שבועות	
אגס	0 - 1	90-95	2-7 חודשים	אוויר מבוקר, מונע צרבון, 1-MCP
אוכמניות	0	90-95	עד שבועיים	
אננס	10-12	85-90	2-4 שבועות	
אפרסמון	0	90-95	3-4 חודשים	1-MCP
אפרסק	0	90-95	2-4 שבועות	
אשכולית	8-11	85-95	6-10 שבועות	
בננה	13-14	90-95	1-3 שבועות	1-MCP
גויאבה	8-10	90	1-3 שבועות	
דובדבן	0	90-95	2-3 שבועות	
זית	5-10	85-90	4-6 שבועות	
ליים	8-10	85-95	6 שבועות	
לימון	8-13	85-95	1-6 חודשים	קירור עם חימום ביניים
ליצי	1.5	90-95	3-5 שבועות	איוד ב- SO ₂ וטבילה בחומצה או שקיות אוויר מתואמת
מלון	5-8	90-95	שבועיים	
מנגו	10-12	85-90	3 שבועות	1-MCP
מנדרינה	2-6	90-95	4-8 שבועות	
משמש	0	90-95	1-3 שבועות	
נקטרינה	0	90-95	2-4 שבועות	
ענבים	0	95-90	3-10 שבועות	פדים של SO ₂
קומקוואט	5	90-95	2-4 שבועות	
פומלו	8-10	85-90	8-12 שבועות	

The Volcani Institute
Institute of Postharvest
and Food Sciences



מכון וולקני
המכון לחקר תוצרת חקלאית
ומזון

	2-3 שבועות	90	7-8	פיג'ואה
	3-5 שבועות	85-95	7-10	פסיפלורה
	1-3 שבועות	85-90	10-12	פפאיה
	3 שבועות	90-95	7	צבר
אוויר מבוקר ו- 1-MCP	3-5 חודשים	90-95	0	קיווי
אוויר מבוקר או שקיות אווירה מתואמת	1-4 חודשים	90-95	7-12	רימון
	3 שבועות	90	0	שסק
	7-10 ימים	85-90	0	תאנה
	5 ימים	90-95	0	תות שדה
	6-12 חודשים	75	-18	תמר
	8-12 שבועות	85-95	4-6	תפוז
אוויר מבוקר, מונע צרבון, 1-MCP	עד שנה	90-95	0-2	תפוח

טבלה 2: תנאי אחסון מומלצים עבור סוגי ירקות שונים

סוג הירק	טמפרטורה (מ"צ)	לחות (%)	משך אחסון	אמצעים להארכת האחסון
אספרגוס	0-2	95-100	2-3 שבועות	
אפונה	0-1	90-95	1-2 שבועות	
ארטישוק	0	90-95	3 חודשים	
בטטה	13-14	90-95	8 חודשים	
בצל ירוק	0	95-100	3 שבועות	
בצל יבש	0-2	65-70	6-8 חודשים	
ברוקולי	0	95-100	שבועיים	
גזר	0	95-100	6-8 חודשים	
דלעת	10-15	50-70	2-8 חודשים	
חזרת	0	95-100	10 חודשים	
חסה	0	95-100	2-3 שבועות	
חציל	10-12	90-95	2-3 שבועות	מומלץ לחטא את עלי הגביע
כרוב	0	95-100	3-8 שבועות	ניתן להאריך את האחסון באמצעות אוויר מבוקר עד למשך 5 חודשים
כרובית	0	95-98	3-4 שבועות	
מלפפון	10-13	95	7-10 ימים	
נבטים	0	95-100	7-9 ימים	

The Volcani Institute
**Institute of Postharvest
 and Food Sciences**



מכון וולקני
**המכון לחקר תוצרת חקלאית
 ומזון**

	4 חודשים	95-100	0	סלק
	חודשיים	95-100	0	סלרי
	7-10 ימים	85-90	12	עגבנייה
	2-3 שבועות	90-95	7-10	פלפל
	1-2 שבועות	95-100	0	פטרוזיליה
	3-4 ימים	95	0	פטירות
	2-3 חודשים	95-100	0	צנון
	2-3 חודשים	95-100	0	קולורבי
	1-2 שבועות	95	7-10	קישוא
	6 חודשים	65-70	0	שום
	6-8 חודשים	90-95	3-4	תפוח אדמה:
	6-8 חודשים	90-95	8-10	-שיווק למאכל
	10-14 ימים	95-100	0	-תעשיית ציפס
				תרד