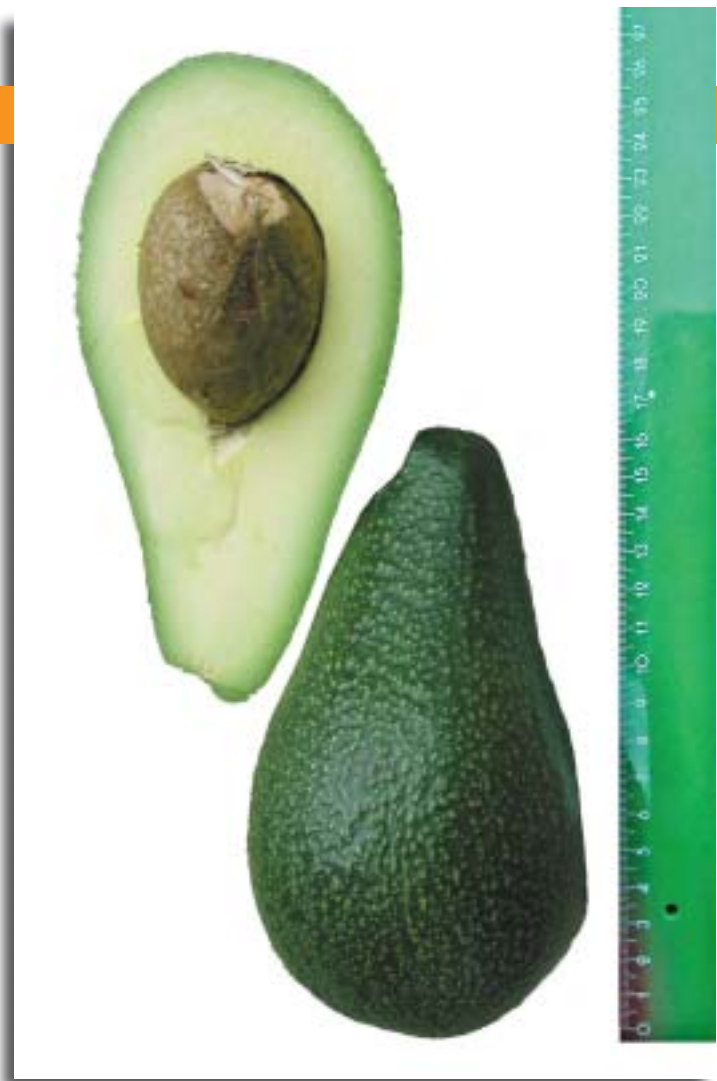


'מוטי': זן אבוקדו ירוק לשלהי העונה

יצחק רגב, טוביה ישראלי, עמי להב / חווה אזורית לנסינות, עכו, מו"פ גליל מערבי
דוד סעדה, אורי לביא / המכון למדעי הצמח, המחלקה לעצי פרי, מינהל המחקר החקלאי
אולג פייגנברג, עדנה פסיס / המכון לטכנולוגיה ואחסון, מינהל המחקר החקלאי



צילום: עמי להב ויצחק רגב

(1989), 'עדן' (לביא וחוב, 1995), 'גליל' (להב וחוב, 1998), 'ארד' (לביא וחוב, 2000), 'נאור' (רגב וחוב, 2009) ו'בר' (רגב וחוב, 2009).

תיאור הזן

העץ מסועף, בגודל ורוחב בינוניים וענפיו בעלי עוצמת צימח חזקה. העלווה בריאה, צפופה למדי והעלים איזמליים בעלי שוליים מעט מפותלים. הלבולב חום-אדמדם ללא ריח אניס.

הפריחה, בעוצמה בינונית, מתחילה מאמצע העונה, סוף מרץ, ונמשכת עד סופה. הזן שייך לקבוצת פריחה א'. יעילותו כמאביק לא נבדקה.

הזן 'מוטי' מצטיין בפוריותו, אך הוא סירוגי. הפרי יפה מאוד, בעל צורה אגסית, דמוי 'אטינגר', מאוחר, אחיד בצורתו ובגודלו. צבע הפרי ירוק כהה, גדול יחסית ומשקלו הממוצע 380 ג' (330-470 ג', בהתאם לעומס העץ ועונת הקטיף). הקליפה עורית, עבה יחסית, חלקה, מבריקה ועליה עדשתיות מעט בולטות. העוקץ בינוני וממוקם מעט בצד. ניתן לקטוף את הפרי ביד מבלי לפגוע בציפה. הפרי הבשל נשאר ירוק והקליפה העורית מתקלפת היטב. הגלעין מעט

כ חוות הנסינות עכו בגליל המערבי מתבצעת כבר כשלושה עשורים עבודת השבחה ובירור זנים שמטרתה לאתר, לבחון ולהפיץ זני אבוקדו משופרים. במסגרת עבודה זו בוררו שלושה זנים: 'נאור', 'בר' ו'מוטי'. ברשימה זו, שלישית מתוך שלוש שהתפרסמו בחודשים האחרונים, נציג את הזן 'מוטי'.

הזן 'מוטי' מוקדש לזכרו של מוטי מוקסיי מקבוצת שילר, שהיה שנים רבות חבר בוועדת זני האבוקדו ותרם לפיתוחם של זנים רבים במשקו ובארץ. 'מוטי', לשעבר 18-137, נוצר בתכנית ההשבחה של מינהל המחקר החקלאי. מקורו של 'מוטי' בהאבקה חופשית של 'R2727', זן שפותח בהוואי. הזריע ניטע בחוות המטעים בעכו בשנת 1985 והעץ נשא את פריו הראשון ב-1989. עד כה ניטעו עשרות דונמים מזן זה. קדמו לו הזנים 'עירית' (להב וחוב),

בתמונה למעלה: 'מוטי'. צבעו ירוק כהה, גדול יחסית, מרקם חמאתי, טעם מעולה



2. לביא א., שרון ד., קאופמן ד., סעדה ד., צ'פניק א., דגני ח., להב ע., זמט ד., גזית ש. (1996): 'עדן', זן אבוקדו חדש. 'עלון הנוטע' נ': 589-588.
3. להב ע., לביא א., דגני ח., זמט ד., גזית ש. (1989): 'עירית' - זן אבוקדו חדש. 'עלון הנוטע' נ"ג: 338-337.
4. להב ע., לביא א., דגני ח., סעדה ד., צ'פניק א., חמו מ., זמט ד. וגזית ש. (1998): 'גליל' - זן אבוקדו חדש. 'עלון הנוטע' נ"ב: 287.
5. רגב י., לביא א., סעדה ד., חמו מ., צ'פניק א., להב ע., פסיס ע., אקרמן מ., פייגנברג א., ארדיטי ח., ישראלי ט., זמט ד. (2002): 'לביא' - זן אבוקדו חדש. 'עלון הנוטע' נ"ו: 418.
6. רגב י., סעדה ד., לביא א., פייגנברג א., פסיס ע., ארדיטי א., ישראלי ט., להב ע. (2009): 'נאור' - זן אבוקדו חדש. 'עלון הנוטע' ס"ג: 621-620.
7. רגב י., סעדה ד., לביא א., פייגנברג א., פסיס ע., ארדיטי א., ישראלי ט., להב ע. (2009): 'בר' - זן אבוקדו חדש, מפרה פוטנציאלי לזן 'האס'. 'עלון הנוטע' ס"ג: 683-682. ☒

מאורך ומשקלו 14-18% ממשקל הפרי. צבע הציפה צהוב עם פס ירוק בשולים. המרקם חמאתי, כמעט ללא סיבים והטעם טוב מאוד. עונת הקטיף מינואר עד אפריל. רגישותו לקרה נמוכה בהשוואה ל'האס' ול'ארדיטי'.

ניסויים שנערכו במחלקה לאחסון במינהל המחקר החקלאי הראו כי ניתן לאחסן את הזן 'מוטי' שלושה שבועות ב-5 מ"צ ו-95% לחות יחסית ללא פגמים ורקבונות. עם זאת, נמצאו רקבונות בשלהי עונת הקטיף. שיעור החומר היבש עולה מ-20% בינואר לכ-32% בסוף מאי. 'מוטי' מתאים לקטיף מפברואר עד סוף אפריל. משך הזמן להתרככות לאחר הקירור שלושה עד שבעה ימים, לעומת שישה עד תשעה ימים בטמפרטורת החדר (20 מ"צ). הציפה משחימה במידה מועטה שש שעות לאחר חיתוך הפרי.

ספרות

1. לביא א., סעדה ד., חמו מ., צ'פניק א., להב ע., אקרמן מ., פסיס ע., רגב י. (2000): 'ארד' - זן אבוקדו חדש. 'עלון הנוטע' נ"ד: 74.