



ענבי מאכל

מדדים לקטיף ענבי מאכל לשוק המקומי

קביעת מדדי קטיף ומדדי הבשלה נועדו למנוע שיווק פרי לא בשל ובלתי ראוי למאכל הגורם לתדמית שלילית של הענבים בעיני הצרכנים מחד, ולנזק רב למגדלים מאידך.

דרישות איכות בסיסיות לענבים

1. חשוב לציין שדרישת האיכות הבסיסית בענבים היא שאחוז הסוכר המזערי לא יפחת מ 14.5% למעט זן סופריור שלא יפחת מ14% , וטומפסון שלא יפחת מ 16% סוכר.
2. פרי שלם.
3. ללא מחלות ומזיקים וסימניהם.
4. ללא מכות שמש.
5. ללא סימון נראה לעין של חומר זר.
6. טריים בהופעתם.
7. ללא רטיבות ממקור חיצוני.
8. ללא טעם וריח זרים.
9. בעלי שדרה ירוקה ורעננה.

תאריכי הבשלה לענבי מאכל:

רמת סוכר נדרשת	תאריך הבשלה	ענבי מאכל שחורים ואדומים ללא גרעינים
15%	1/8 – 1/6	פליים /Flame
15%	1/11 – 1/8	קרימסון /Crimson
15%	1/11 – 15/8	אוטום רויאל /Autumn Royal
15%	1/11 – 1/9	בוניאר

רמת סוכר נדרשת	תאריך הבשלה	ענבי מאכל שחורים ואדומים עם גרעינים
15%	15/8- 15/7	מוסקט המבורגי /Muscat Hamburg
15%	15/8- 15/7	דן בן חנה / Dan Ben Hana
15%	1/11 – 1/8	רד גלוב /Red Globe
15%	1/11 – 1/9	אוטום בלאק /Autumn Black

רמת סוכר נדרשת	תאריך הבשלה	ענבי מאכל לבנים
15%	5/7 – 20/5	פרלט /Perlet
14.5%	5/7 – 20/5	פריים /Prime (125)
14.5%	5/7 – 20/5	ארלי סיווט /Early Sweet (SBS)
14.5%	10/7 – 25/5	מיסטרי /Mystery (108)
14.5%	1/8 – 20/6	סופריור /Superior
16%	1/11 – 15/7	טומפסון /Thompson
15%	1/11 – 15/8	זייני /Zeini

ענבי מאכל - זנים שחורים ואדומים העיקריים בישראל

TABLE GRAPES - MAIN BLACK & RED VARIETIES IN ISRAEL

 אוטום רויאל AUTUMN ROYAL ללא תרננים מ"י 18% סוכר	 קרימסון CRIMSON ללא תרננים מ"י 18% סוכר	 פליים FLAME ללא תרננים מ"י 18% סוכר
 דן בן חנה DAN BEN HANA עם תרננים מ"י 18% סוכר	 מוסקט המבורגי MUSCAT HAMBURG עם תרננים מ"י 18% סוכר	 בוניאר BONHEUR ללא תרננים מ"י 18% סוכר
 אוטום בלאק AUTUMN BLACK עם תרננים מ"י 18% סוכר	 רד גלוב RED GLOBE עם תרננים מ"י 18% סוכר	





© 2018 PPS - כל הזכויות שמורות. אין להעתיק או לשכפל את התוכן הזה ללא אישור מפורש מ-PPS.