

'נאור': זן אבוקדו חדש דמוי 'האס'

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



וחוב', (1989), 'עדן' (לביא וחוב', 1996), 'גליל' (להב וחוב', 1998),
'ארד' (לביא וחוב', 2000) ו'לביא' (רגב וחוב', 2002).

תיאור הזן

העץ בגודל ורוחב בינוניים עם צפיפות עלווה בינונית. העלים בגודל
בינוני, בעלי צורה איזמלית ושוליים ישרים. מרבית העלים בעלי
בליטות גלוניות במרכזם. הבלבוב ירקרק והעלים ללא ריח אניס.
תקופת הפריחה מאוחרת למדי, מרץ-אפריל. הזן 'נאור' שייך
לקבוצת פריחה א'.

כניסת הזן לפוריות מהירה, פוריותו טובה מאוד והוא בעל סירוגיות
מעטה. הפרי בעל צורה אגסית, אחיד בגודלו ונתלש ביד. הפרי
משחיר כמו 'האס' לקראת ההבשלה ומשקלו 280-390 ג' (ממוצע
335 ג'), בהתאם לגיל העץ, לעומס ולעונת הקטיף. הקליפה דומה
לזאת של 'האס' והנה עורית, מעט אבנית, מעט מבריקה ומחוספסת
בעדינות בהשוואה לקליפת ה'האס'. התקלפות הפרי הבשל טובה
מאוד. גודל הגלעין 13-17% ממשקל הפרי. צבע הציפה צהוב-ירוק,
המרקם חמאתי-מימי ללא סיבים והטעם אגוזי טוב. עונת הקטיף
במחצית השנייה של העונה, מדצמבר עד מרץ, ועיקרה בין ינואר
לפברואר.

**כוות הנסיונות עכו בגליל המערבי מתבצעת
כבר כשלושה עשורים עבודת השבחה ובירור
זנים שמטרתה לאתר, לבחון ולהפיץ זני אבוקדו
משופרים. במסגרת עבודה זו בוררו שלושה זנים דמויי 'האס':
'נאור', 'בר' ו'מוטי'. ברשימה קצרה זו, אחת מתוך שלוש
שיתפרסמו בחודשים הקרובים, נציג את הזן 'נאור'.**

הזן 'נאור', בעבר 35-85, הוא זריע שנוצר בתכנית ההשבחה של
מינהל המחקר החקלאי שאחת ממטרותיה הייתה לאתר זן דומה
ל'האס' בעל פרי גדול. מקורו של 'נאור' בהכלאה עצמית של הזן
'חורשים' שנעשתה בשנת 1993. הזריע ניטע בחלקת הזריעים
במרכז וולקני בבית דגן והעץ נשא את פרייו הראשון ב-1998. הזן
'נאור' נמצא מעניין במיוחד מאחר שהוא דומה ל'האס' בצורתו -
ובעל פרי גדול יותר. עד כה נטעו ממנו עשרות דונמים. תוצרי
תכנית השבחת האבוקדו שקדמו ל'נאור' הם הזנים 'עירית' (להב

בתמונה למעלה: הזן 'נאור'. דומה ל'האס' - אך גדול יותר. צילם: יצחק רגב

מבוררים הטיפוסים לפי איכות הפריף כאשר טיפוס בעל איכות פרי לא טובה נפסל כבר בשלב זה. הטיפוסים המעניינים נבדקים באופן שיטתי בחלקות מבחן באזורים השונים. שלב שני של עבודת השבחה באבוקדו, בניהולה של ד"ר ורד יריחימוביץ' מהמחלקה לעצי פרי במינהל המחקר החקלאי, נמצא בביצוע ותחילתה בחלקה החדשה שתינטע באביב הקרוב בחוות המטעים בעכו.

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.
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: 337-338.
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.



'נאור' במטע: בעל צורה אגסית, נתלש ביד, טעם אגוזי טוב

ניסויים שנערכו במחלקה לאחסון במינהל המחקר החקלאי הראו, כי ניתן לאחסן את הזן 'נאור' שלושה שבועות ב-5 מ"צ ו-95% לחות יחסית כמעט ללא פגמים ורקבונות. בשלהי העונה, מרץ עד מאי, נמצאו לאחר קירור האפרות בציפה. שעור החומר היבש נע בין 18.5% בינואר עד 25.5% בסוף פברואר. משך הזמן להתרככות לאחר שלושה שבועות בקירור הוא קצר, ארבעה עד שבעה ימים, לעומת 12-17 יום בטמפרטורת החדר - 20 מ"צ.

חשוב לציין, כי תכנית ההשבחה והאינטרודוקציה הבסיסית כוללת גם מבחני אחסון וייצוא, המבוצעים במכון לטכנולוגיה ואחסון בבית דגן. לאחר קבלת פרי ראשון