

'בר': זן אבוקדו חדש ומפרה פוטנציאלי ל'האס'

יצחק רגב, טוביה ישראלי, עמי להב / חווה אזורית
לנסיונות, 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



הזן שייך לקבוצת פריחה ב' (הפריחה הנקבית מתרחשת אחר
הצהריים והזכרית למחרת בבוקר), פורח לאחר ה'אטינגר' ועשוי
לשמש מפרה מתאים לזן 'האס' וזנים מאוחרים נוספים. עד כה
ניטעו ממנו עשרות זונמים. תוצרי תכנית השבחת האבוקדו שקדמו
ל'בר' הם הזנים 'עירית' (להב וחוב, 1989), 'עדן' (לביא וחוב, 1996),
'גליל' (להב וחוב, 1998), 'ארד' (לביא וחוב, 2000), 'לביא' (רגב
וחוב, 2002) ו'נאור' (רגב וחוב, 2009).

תאור הזן

העץ בגודל בינוני-גדול ובעל מבנה כיפתי רחב למדי. צפיפות
העלווה בינונית, העלים חלקים בגודל בינוני ובעלי שוליים גליים.
הלבולב אדמדם, ללא ריח אינס. תקופת הפריחה מאוחרת למדי.
הזן 'בר' שייך כאמור, לקבוצת פריחה ב' ולפיכך יש בו עניין מיוחד
כמפרה לזנים מקבוצת פריחה א' (הפריחה הנקבית מתרחשת
בבוקר והזכרית למחרת אחר הצהריים) ובמיוחד ל'האס'. יעילותו
כמפרה נמצאת בבדיקה.

פוריות הזן טובה והוא בעל סירוגיות נמוכה. הפרי בעל צורה ביצתית
ולעתים אגסית עם צוואר קצר, אחיד בגודלו ונתלש ביד. הפרי

**חוות 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: 'נאור', 'בר'
'ומוטי'. בגיליון קודם הצגנו את הזן 'נאור', ברשימה זו נציג
את ה'בר' וגם תורו של 'מוטי' יבוא.**

הזן 'בר' ('Bar'), בעבר 10-30, הוא זריע שנוצר בתכנית ההשבחה
של מינהל המחקר החקלאי, שאחת ממטרותיה הייתה לאתר זן
דומה ל'האס' בעל פרי גדול. מקורו של 'בר' בהכלאה שנעשתה
בשנת 1989 בין 'XX102' (תוצר של תכנית ההשבחה מקליפורניה)
'ו'חורשים'. הזריע ניטע בחלקת הזריעים במרכז וולקני בבית דגן
והעץ נשא את פריו הראשון בעונת 1993. הזן 'בר' נמצא מעניין
במיוחד מאחר שהוא דומה ל'האס' בצורתו - ובעל פרי גדול יותר.

בתמונה למעלה: 'בר'. פורח אחרי ה'אטינגר' ומועמד טוב כמפרה ל'האס'
לזנים מאוחרים נוספים



'בר' על העץ: קוטפים מדצמבר עד מרץ

בטמפרטורת החדר (20 מ"צ). בניסיון הבחלה באתילן, שנעשה בפברואר בפרי שהוצא לאחר שלושה שבועות בקירור, נמצא קיצור משך הזמן להבשלה בחיי מדף ונתקבל פרי עם ציפה יפה.

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: 338-337.
4. להב ע., לביא א., דגני ח., סעדה ד., צ'פניק א., חמו מ., זמט ד., גזית 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 דמוי 'האס'. 'עלון הנוטע' ס"ג: 621-620.

משחיר לקראת ההבשלה ומשקלו 360-475 ג' (ממוצע 420 ג'), בהתאם לגיל העץ, לעומס ולעונת הקטיף. הקליפה מחוספסת, מבריקה, אבנית, גמישה ועבה יחסית. התקלפות הפרי הבשל טובה מאד. הגרעין קטן יחסית, 10-16% ממשקל הפרי. צבע הציפה צהוב, המרקם חמאתי, כמעט ללא סיבים והטעם ביוני-טוב. עונת הקטיף מדצמבר עד מרץ. מבחינים שנעשו במחלקה לאחסון במינהל המחקר החקלאי בבית דגן הראו, כי ניתן לאחסן את הזן 'בר' שלושה שבועות ב-5 מ"צ ו-95% לחות יחסית ללא פגמים, האפרות ציפה ורקבנות. שעור החומר היבש נמוך יחסית, כ-17%, במשך כל העונה. משך הזמן להתרככות לאחר הקירור 6-14 ימים, לעומת 10-20 ימים

