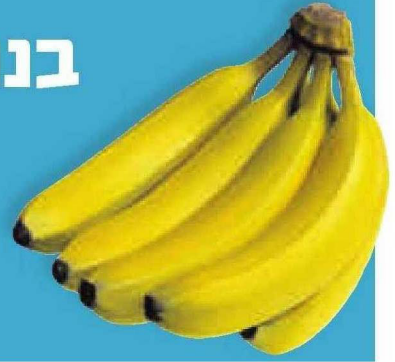


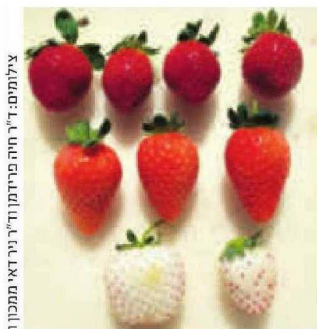
בננות בלי דבש

בננות שמחזיקות מעמד הרבה יותר זמן, תותים לבנים ואשכוליות מתוקות - זה מה שצפוי בקרוב בסל הפירות איריס ליפשיץ קליגר, עמ' 6



כופף את הבננות: וולקני פיתוח זן עמיד פי שניים

לצד כל אלה, מכון וולקני מפתח זנים חדשים של הדורים. פיתוחים חדשים מהזמן האחרון הם אשכוליות מתוקות ופומלית אדומה (הכלאה בין פומלה לאשכולית), לצד פיתוחים שנעשו בשנים האחרונות וכבר יצאו לשוק, כמו לימון חסר גלעינים. פרופ' רון פורת, מנהל המחלקה לאחסון במכון וולקני: "עיקר ההשקעה בעשור האחרון היא בזני מנדרינה. יותר מ-50% מיצוא ההדרים מיראלי הוא של מנדרינה מהזן 'אור' שפיתחנו, שנחשב לאחד המצטיינים בעולם וזוכה למחירים גבוהים בשווקים. זנים נוספים שפיתחנו הם 'אודס', שמצטיין בצבע כתום-אדום, ו'עליזה', שהוא הכלאה בין פומלה למנדרינה."



צילום: ד"ר חיה פרידמן וד"ר ניר דאי ממכון וולקני

תותים בצבעים ובטעמים שונים

הרקע לפיתוח בננה עמידה יותר מגיע בכלל ממדף העגבניות. ד"ר פרידמן מסבירה שכבר בשנות ה-70 בודדה מוטציה שגרמה לעגבנייה להיות קשה יותר ועמידה יותר, ומאז כל העגבניות שאנחנו אוכלים מכילים את המוטציה הזאת. "ללא המוטציה, העגבנייה הייתה מתרככת מהר מאוד ולא ניתן היה לשווקה. המוטציה האריכה את חיי המדף של העגבניות ב-14 יום", אומרת ד"ר פרידמן. לפני חמש שנים החלה ד"ר פרידמן לנסות ליישם את אותו תהליך גם על בננות, עד שהצליחה.

בנוסף לבננות, באחרונה פיתח מכון וולקני תותים במגוון צבעים - ורוד-רדילבן, כתום ואדום כהה - בטעמים וברמות מתוקות שונים. את התותים פיתח ד"ר ניר דאי, העוסק במחקר של פיגמנטים בפירות וירקות.

פיתוח נוסף הוא זן חדש של שקד המרבה את עצמו ללא צורך בזכר/נקבה - כל עץ יכול להתרבות ללא קשר לשיוכו המיני. את הזן, הנקרא "מתן", פיתח ד"ר דורון הולבה. במטע רגיל של שקדים כמעט שליש מהעצים הם מזנים פחות טובים שניטעים רק לצורכי הפרייה. הזן החדש לא יצריך הפרייה ולכן יהיה אפשר לטעת רק עצים מהזן האיכותי. זן "מתן" מתאפיין בגלעינים גדולים וטעימים מהרגיל.

עוד פיתוחים של המכון: תותים בהירים, שקד גדול וטעים מהשקד המוכר, אשכוליות מתוקות ופומלית אדומה

מאת איריס ליפשיץ-קליגר

▶ הבננות נרקבות מהר בסלסילית הפירות? פיתוח חדשני של מכון וולקני בבית-דגן עשוי לפתור את הבעיה: במסגרת מחקר בראשותה של ד"ר חיה פרידמן פותחו בננות המחזיקות פי 2 יותר זמן מכל זן בננה אחר. ד"ר פרידמן זיהתה בבננה 80 גנים שאחראיים על תהליך ההבשלה. היא

בודדה את הגנים הרלוונטיים, "השתיקה" אותם, וגרמה לבננה להיות עמידה יותר.

"אין שום הבדל חיצוני בין הבננה שפיתחנו לבננה רגילה", היא מציינת. "זו הפעם הראשונה בעולם שהצלחנו להראות מהו ה'מונע' המוביל להבשלה בבננה. זהו הפרי הכי נאכל בעו"ל, וכ-30% מהזן נזרק בגלל הבשלה מואצת. המחקר יוביל לכך שבעתיד ניתן יהיה להקטין את הפחית."

35 יום לאחר הקטיף



26 יום לאחר הקטיף

