

תוכנית: העולם הבוקר

תאריך: 13/08/2009

שעה: 08:47:00

רשת: ערוץ 2

כותרת: **אבי מוסן - קק"ל - עגבניה - הדור הבא**

אברי גלעד : הנה אבי מוסן מה העניינים?

אבי מוסן : בסדר, חם בקיץ, לא גיליתי את אמריקה.

אברי גלעד : טוב. תודה רבה לך.

הילה קורח : עמוק.

אבי מוסן : אבל חם זה לא טוב, זה לא טוב

לכיס, ובוא נמצא את הקשר בין העגבנייה לבין

ההתחממות הגלובלית לבין הכיס שלנו, קטע מאוד

מעניין מצאו את זה, מדברים עליו במכון מרכז

וולקני של המנהל לפיתוח חקלאי **במשרד החקלאות**

ובוא נתחיל את הסיפור כי בעצם אנחנו עכשיו

בקיץ ואנחנו מרגישים שמחירי העגבניות ככה

נוסקים, ככה עולים למעלה ואנחנו, גם העגבניות

שאנחנו מקבלים בסופו של דבר הם לא עגבניות

באיכות כל כך טובה, ומספרים לנו שבסוף ה

שבוע הזה הולך להיות חם מאוד ויכולים להבטיח

לנו שאם חם מאוד בסוף השבוע הזה, אז בעוד חודש

מחירי העגבניות יעלו עוד פעם כי יהיה מחסור

בעגבניות.

אברי גלעד : וואלה?

אבי מוסן : למה, מה הקשר? איך זה קשור לזה?

אברי גלעד : איך באמת?

אבי מוסן : מסתבר שכשחם מאוד כשהטמפרטורה

היומית הממוצעת בעצם, מדברים על ממוצע לילה

ויום, עולה על 28-30 מעלות, ההתפתחות של

הפרי במה שנקרא הכנתה בצמח לא מתקיימת. לא

מתקיים תהליך הפריה, יש פרח אין פרי. כשיש

פרח ואין פרי אז אין מה שיבשיל בסופו של דבר

וישווק לשוק.

אברי גלעד : אז קונים בשוק.

הילה קורח : או קונים פרחי עגבניות.

אבי מוסן : או לא אוכלים עגבניות או שקונים

עגבניות ביוקר, קונים את אותן עגבניות שאפשר

לגדל אותן באזור ההרים או קרוב לחוף, אבל

בארץ בדר"כ העגבניות מגדלים אותם, מגודלות

אפשר להגיד בחממות. רוב העגבניות למאכל שאנחנו

אוכלים גדלות בחממות. בחממה מטבע הדברים חם

יותר ולא מקררים שם, יש סיבות כלכליות זה

יוצר מצב שחודש מהיום שיש טמפרטורה גבוהה אין עגבניות. ובקיץ זה עולה, עכשיו זה לא רק עגבניות זה בהרבה מאוד יקרות ופירות, קישואים, מלפפונים, אפילו חיטה ואורז. התהליך הזה של ההבשלה, **מכון וולקני**, מרכז וולקני יש שם חוקר בשם ד"ר דוד גרנות, לקח את העניין הזה לידיים והלך למצוא מה הבעיה איפה זה נולד הקטע הזה? והוא גילה שבעצם באיבר הזכרי בגלל שהוא מתחמם ולא יכול לעבוד הוא הופך להיות בלתי חיוני ואז בגלל. זאת הסיבה שכל תהליך ההפריה לא עובד, שאיבר הזכרי לא עובד. דרך אגב אתם יודעים ששק האשכים של הגבר למשל נמצא מחוץ לגוף מכיוון שהטמפרטורה של הגוף היא 37 מעלות, אז זה לא יעבוד. אותו דבר בטבע, אנחנו כולנו בקטע של הטבע. ואז הוא נמצא למצוא את השיטה איך אפשר לעבוד על הצמח שימשיך לעבוד גם כשחם לו והוא לקח...

אברי גלעד : תחתונים רופפים..

אבי מוסן : תנסה לשים לעגבנייה תחתונים רופפים לא תצליח

אברי גלעד : אני ניסיתי והצלחתי.

אבי מוסן : עכשיו אותו אחד, ד"ר דוד גרנות לקחת גן מצמח מחקר ודאג דרך חיידק מסוים להחדיר אותו לצמח של העגבנייה הוא הכניס אותו לתוך הצמח של העגבנייה ואז כל התהליך של מה שנקרא מטבוליזם של הסוכר, הצמח בעצם מקבץ את האנרגיה שלו, את החומרים שלו מסוכר, תהליך ביולוגי, הוא התחיל לעבוד, הצמח מתחיל לעבוד כאילו לא חם לו והגן הזה משפיע רק על התהליך הזה, רק על האיבר, גרגירי האבקה. וכשגרגירי האבקה עכשיו במצב שהם יכולים לעבוד והם חיוניים כל התהליך יכול להתפתח. עכשיו זה תהליך שלמחקר שהוא נמצא בתחילתו. זה לא מחקר שכבר יש עגבניות בשוק וזה תהליך של הנדסה גנטית ומה לעשות בעולם ובאירופה במיוחד לא אוהבים הנדסה גנטית. לא מוכנים לשווק שם או לאכול מזון שהוא עבר הנדסה גנטית, אבל יש יתרון למחקר הזה כי המחקר הזה, אנחנו נמצאים בעולם שמדברים כל הזמן על התחממות גלובלית ו... אנחנו יודעים שהטמפרטורה עולה לאט לאט, אמנם אנחנו לא מרגישים את זה ביום יום, אנחנו יודעים שיש שינויי אקלים והטמפרטורה עולה ומה לעשות את העגבניות האלה אנחנו נצטרך לאכול תמיד, אנחנו לא נהיה חייבים אבל זה מאוד טעים סלט וזה יקר. זה לא רק בזה, זה ישפיע גם על פירות וירקות אחרים. המחקר הזה בעצם נותן לנו איזשהו אור בקצה המנהרה שאנחנו יכולים בעוד שנה שנתיים שלוש ארבע חמש, כמה שיארך אברי גלעד : שש זה המספר הבא.

אבי מוסן : שהמחקר הזה בעצם נותן לנו את ההזדמנות ש למרות ההתחממות הגלובלית אנחנו יכולים ככה להרוויח את העניין הזה.

אברי גלעד : אם אפשר את הגן הזה להשתיל בנו זה יהיה מעולה.

הילה קורח : 1-800-350550 זה קו ליער של קק"ל אבי מוסן תודה רבה תחזור אלינו מחר עם הצעות