



## אי.סי.אל משיקה פתרון לשמירה על פירות הדר לשוק של 200 מיליון דולר

חברת הכימיקלים הציגה את FruitMag – פתרון בר קיימא לטיפול בפירות הדר ושימור שלהם לאחר הקטיף, המבוסס על מגנזיום שמופק כחלק מתהליך ייצור האשלג ■ אי.סי.אל צפויה לכוון למחזור מכירות של 50–100 מיליון דולר לשנה, לאחר שתשלים את תהליך הרישוי

יורם גביון 05 בדצמבר 2022 📌 עקוב

חברת אי.סי.אל (2825 **-1.4%**) (לשעבר כיל) השיקה את FruitMag – פתרון בר קיימא לטיפול בפירות הדר ושימור שלהם לאחר הקטיף. המוצר החדש מבוסס על המינרל מגנזיום שמופק כחלק מתהליך ייצור האשלג בסדום ואינו מכיל חומרי הדברה רעילים.

FruitMag, שפיתוחו ערך שלוש שנים, ינסה להחליף תרכובות אחרות של קוטלי פטריות, אשר חלקן עלולות להיות אסורות לשימוש בעתיד בשל שינויים רגולטורים שינסו להקטין את השימוש בחומרים מזיקים רעילים.

היקף המכירות של שוק המוצרים לטיפול ושימור פירות הדר לאחר הקטיף מגיע ל-200 מיליון דולר בשנה. אי.סי.אל צפויה לכוון למחזור מכירות של 50–100 מיליון דולר לשנה ממוצר זה. זאת לאחר שתשלים את תהליך הרישוי שלו בפרק זמן של שנה עד שלוש שנים.

על פי גורמים בתעשייה, אי.סי.אל, המנוהלת על ידי רביב צולר, כבר נמצאת במגעים לחתימה על מזכר הבנות עם אחת מחברות ההפצה הגדולות של תשומות חקלאיות בארה"ב.

המוצר החדש מהותי במיוחד לשימוש בבתי אריזה, מכיוון שללא ציפוי לאחר הקטיף, עלול הפרי להידבק בפטרייה בתוך פחות מעשרה ימים ולגרום לאובדן של 70% מהיבול.

FruitMag עבר שורה של בדיקות במסגרת שיתוף פעולה עם מכון וולקני, זרוע המחקר של משרד החקלאות הישראלי. פרופ' סמיר דרובי, מדען וחוקר בכיר במכון, עבד עם ICL לאורך תהליך הפיתוח, במטרה לאמת את הביצועים של FruitMag.

יניב קבלק, נשיא חטיבת מוצרים תעשייתיים ב-ICL אמר: "צרכנים מעטים מאוד יודעים שהלימונים, התפוזים והאשכוליות שנמצאים אצל כל אחד מאתנו במטבח טופלו בחומרי הדברה רעילים במטרה לשמרם ולהאריך את אורך חיי המדף. עם FruitMag, אי.סי.אל מאפשרת להגיע לתוצאות מצוינות, ביעילות רבה יותר ובאופן ידידותי הרבה יותר לאדם ולסביבה ללא שימוש בחומרים רעילים".

**לחצו על הפעמון לעדכונים בנושא:**

פירות  אשלג  חקלאות  כיל 