



## צרכנות

מאיר גולד

# האננס מתקשה להתאקלם

במכון וולקני מנסים לפצח את סוד האננס ולהבין מדוע אינו מצליח להתאקלם במטעים הישראליים

שלא ידענו כלום".

המחקר נערך בשיתוף מו"פ דרום, בהובלת החוקרת הגב' דורי והמדריך מר אברהם, המשמש כרפונט של אננס ואחראי מטעם משרד החקלאות על הדרכת החקלאים בגידול הפרי המתוק. "אנו מקווים שהמחקר שייעשה יוכל למקסם את חיי המדף של האננס, להביא לקטיפה שלו בזמן אופטימלי ובכך להוריד את המחיר של הפרי הטרופי, האטרקטיבי והיפה", אומרים במכון. אנו מתכים.

על חיי המדף שלו ולמצוא את הזנים המועדפים.

בכתבה שפורסמה ב"ידיעות" אומר הפרופ' אלי פאליק ממכון וולקני: "כל הידע שלנו מתבסס על מידע שפורסם בחו"ל, אבל יש יותר ויותר מגדלי אננס בארץ, המגדלים אננס מעולה. מדובר בגידול טרופי, אך מחצית מהאננס בארץ גדל במדבר, בצפון מערב הנגב ובבקעת הירדן, שזה פלא. מה שאנחנו מנסים לעשות, ליצור מדדי איכות שיחאימו לצרכן הישראלי. התחלנו בשנה שעברה למדוד מדדי איכות כמו מתיקות הפרי והחמיצות והיחס בין הסוכר לחמיצות וטעם ומרקם הפרי. מתברר

מאת: מאיר גולד

פרי מפונק אבל מבוקש: במכון וולקני מנסים לפצח את סודו של האננס, שזוכה לביקוש רב בשוקי ישראל אך משום מה המגדלים אינם מצליחים לגדל אותו בכמויות מסחריות. עד כה האננס – שבחור"ל נמכר במחירים מגוחכים ממש (דולר או שניים בארה"ב, ועוד על פרי גדול ויפה), נמכר בארץ במחירים של כ-30-40 שקלים לפרי בודד, שאיכותו יחסית נמוכה. במשרד החקלאות מסבירים, כי כיום מייבאים אננס מהרפובליקה הדומיניקנית ומקניה, וכדי לשלול כניסת נגעים ומזיקים חדשים העלולים להרוס ענפי חקלאות רבים, נדרשים היבואנים לכרות את 'כתר' העלים של הפרי, שבבסיסו נמצאים לרוב הנגעים. כריתה זו מקצרת משמעותית את חיי המדף של האננס המיובא ופוגעת באיכותו, שלא לדבר על כך שכאשר האננס מאבד את 'כתרו', מועם זוהרו..."

בארץ ניסו זה מכבר לגדל את האננס בכמויות מסחריות, אך עד כה היו היבולים דלים. היקף גידול האננס המקומי קטן יחסית ולפי נתוני משרד החקלאות עומד על כ- 2,000-2,500 טון בשנה בלבד, והוא נחשב

לפרי שפחות אהוב על החקלאים בגלל זמן הגידול הארוך שלו, כ-18 חודשים, וחיי המדף הקצרים.

כעת מנסים חוקרי מכון וולקני בשיתוף מו"פ דרום, לפצח את סוד חיי המדף של הפרי, לבדוק איך האקלים הישראלי משפיע

