

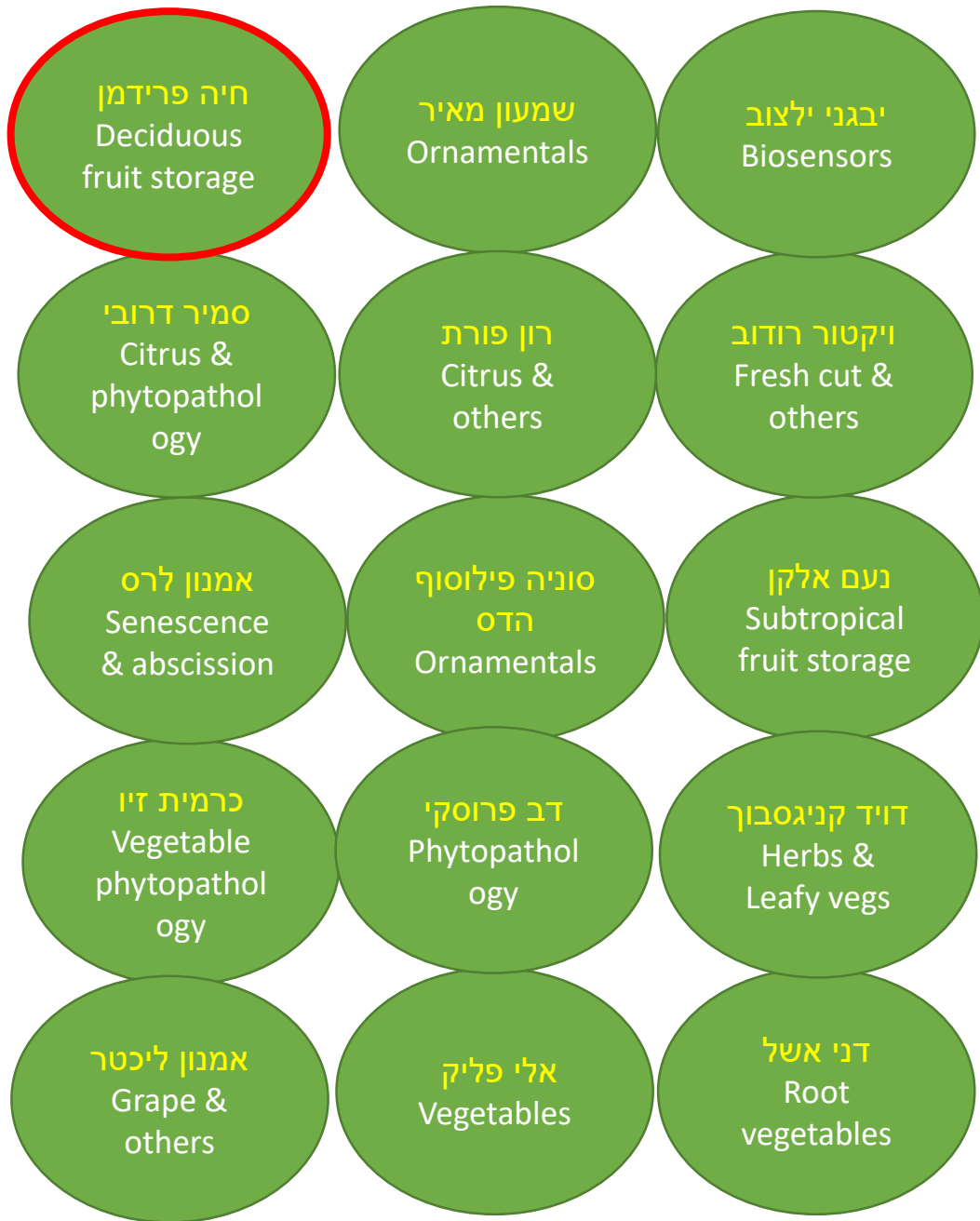
מעלה אשקלון 2018

המכון לחקר אחסון ואיכות תוצרת חקלאית ומזון

יעדי מיקוד העל

1. שמירה על איכות ובטיחות מזון מהצומח והחי
2. מניעת פחתים ושמירה על איכות תוצרת חקלאית לאחר הקטיף

Postharvest Science



Food Science



Postharvest Science



Food Science

בעוד כשנה



בעוד 3 שנים

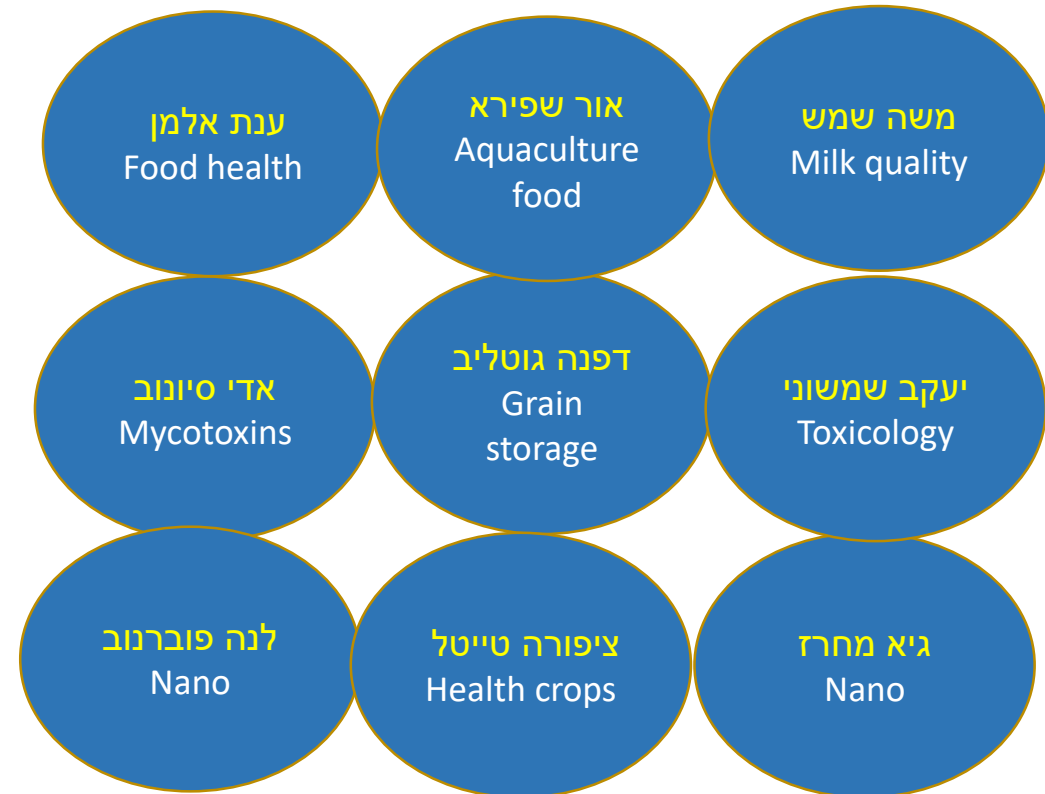
Postharvest Science

גיל ממוצע בעוד 3 שנים: 57
מספר חוקרים עם פחות מ-10 שנים לפרישה: 7



Food Science

גיל ממוצע בעוד 3 שנים: 47
מספר חוקרים עם פחות מ-10 שנים לפרישה: 0



Postharvest of Vegetables

- אלי פליק
Vegetables
- דויד קניגסבוך
Herbs & Leafy vegs
- דני אשל
Root vegetables
- כרמית זיו
Vegetable phytopathology

Postharvest of fruits

- רון פורת
Citrus & others
 - חיה פרידמן
Deciduous fruit storage
 - נעם אלקן
Subtropical fruit storage
 - סמיר דרובי
Citrus & phytopathology
 - אמנון ליכטר
Grape & others
- ויקטור רודוב
Fresh cut & others

Interactors

- אדי סיונוב
Mycotoxins
- לנה פוברנוב
Active packaging
- גיא מחרז
Nanotechnology
- ציפורה טייטל
Oil crop quality
- שלמה סלע
Microbial Food safety

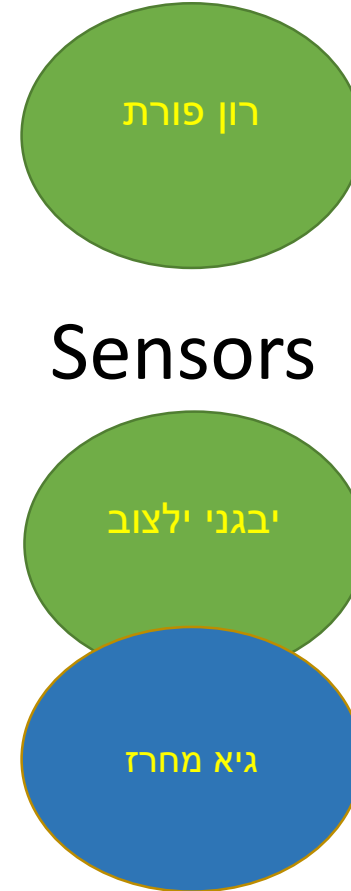
Postharvest Pathology



Physiological processes



Food waste



Postharvest of ornamentals



Flavor



Fresh-cut



Food Safety

שלמה סלע

משה שמש

אור שפירא

אדי סיונוב

יעקב
שמשוני

Nanotechnology

לנה פוברנוב

גיא מחרז

ויקטור רודוב

יבגני ילצוב

Food & health

ענת אלמן

ציפורה
טייטל

Grain storage

דפנה
גוטליב

אדי סיונוב

דיסיפלינות חדשות במכון

Nanotechnology

לנה פוברנוב

גיא מחרז

ויקטור רודוב

יבגני ילצוב

Sensors

יבגני ילצוב

גיא מחרז

Lipidomics

כרמית זיו

ציפורה טייטל

Toxicology

יעקב
שמשוני

[Food waste]

רון פורת

טכנולוגיות חדשות שהוטמעו במכון

- Nanotechnology methods & equipment
- Microfluidic microscopy
- Non destructive spectroscopy (IVIS, DA, Multiplex)
- Respiration cabinets

פיתוחים ויישומים חדשניים (ב-3 השנים האחרונות):

- אחסון כרוב חורפי באווירה מבוקרת – דויד קניגסבוך
- שיטות אחסון לחומר ריבוי בתפו"א - דני אשל
- ציפויים אכילים לתוצרת חקלאית – לנה פוברנוב
- רימון: תוספי מזון, נבטים, מיץ מרימון ועוד – ויקטור רודוב
- שיטות למניעת התפתחות ביופילמים בחלב – משה שמש
- טיפולי קרנטינה לאבוקדו ומנגו – נעם אלקן
- מערכת לטיפול חיטוי וניקוי רטוב לענבים – אמנון ליכטר
- חומרי טבע לטיפול במחלות נזירודגנרטיביות – ענת אלמן
- פרוטוקול חדש להפגת עפיצות באפרסמון – חיה פרידמן
- אריזות קמעוניות לפירות וירקות – רון פורת

חזון

1. מובילות בתחום בטיחות המזון ואיכות תוצרת חקלאית לאחר קטיף
2. פיתוח כלים חדשים שיאפשרו ניטור בזמן אמיתי של בעיות הבטיחות והאיכות
3. מתן פתרונות לתעשייה החקלאית, לתעשיית המזון ולחברות הזנק
4. קיום מובילות במחקר בסיסי בתחום איכות ובטיחות מזון.
5. שיפור בריאות באמצעות מזון

אמצעים לפיתוח החזון

1. פיתוח יכולות (הון אנושי)
2. שיפור תשתיות (ציוד ובינוי – הקמת מבנה חדש למכון)
3. הוראה, השתלמויות, ימי עיון
4. פעילות בארצות מתפתחות

כיווני מחקר חדשים

Modeling &
Big Data

Metabolomics
&
Organoleptics

Pre, probiotics &
Health

כיווני מחקר לשימור יכולות

Postharvest
Physiology

כיווני מחקר דרושים\שאבדו

Food technology

Cell wall &
texture

Feed
Biotechnology