

חדשות, אקטואליה ועוד

יש חיטת כוסמין

בשנתיים האחרונות בחנו חוקרי מו"פ צפון במכון המחקר מיגל, בשיתוף עם חוקרי מכון וולקני, האם ניתן להתאים את גידול חיטת הכוסמין לתנאים בארץ. הממצאים מראים כי שמונה זנים נמצאו מתאימים לגידול בעמק החולה בגליל



חיטת הכוסמין, הינה תת מין של חיטת הלחם שהייתה נפוצה בעבר הרחוק באזורינו. קמח כוסמין על מוצריו נחשב בעולם המערבי כמוצר בריאות. במחקר חדש שנעשה ע"י חוקרי מנהל המחקר של מכון וולקני וחוקרי מו"פ צפון במכון המחקר מיגל של החברה לפיתוח הגליל, נבחן מהלך משולב להכנסת חיטת הכוסמין כגידול חדש לסל הגר"ש בארץ. כשנים האחרונות תופסת חיטת הכוסמין נתח שוק הולך וגדל ב"נישת" מזון הבריאות באירופה וצפון אמריקה כתחליף לחיטת לחם, במגוון שימושים כגון: לחם, פסטה ודגני בוקר. בפועל, היקף המכירות

העולמי של הכוסמין זינק תוך פחות מעשור ביותר מפי 30 ומסתכם כלמעלה מ-5 מיליארד דולר בשנה. גם בישראל מתרחב שוק מוצרי הכוסמין ומידי שנה מיובאים ונטחנים בישראל כ-3000 טון של חיטת הכוסמין, בשווי של עשרות מיליוני שקלים. בעקבות הביקוש העולה בעולם וגם בישראל, למוצרי כוסמין החליטה קבוצת חוקרים, בראשם ד"ר רואי בן דוד ממנהל המחקר במכון וולקני וד"ר און רבינוביץ, ממרו"פ צפון במכון המחקר מיגל, ביחד עם צוות חוות גידולי שדה (גר"ש) של החברה לחקלאות בגליל העליון, לבחון לראשונה בצפון הארץ, את התאמת גידול חיטת הכוסמין וכן לבחון היבטים של גנטיקה, טיפוח, איכות וביוכימיה של הגידול.

"מירב זני חיטת הכוסמין הינם טיפוסי חיטה חורפית הרגישים לאור יום ומותאמים לעונה ארוכה וקררה. בשל כך, אספנו קווי כוסמין מסורתיים, שמקורם בעיקר באזור אגן הים תיכון וגידלנו אותם בשנתיים האחרונות בעמק החולה" אומר ד"ר און רבינוביץ, "מתוך תשעה קווי כוסמין, מצאנו כי שמונה מתאימים לתנאים בגליל. בשתי עונות הגידול בתנאי הניסוי, הצלחנו לקצור בזן המיטבי יכול גרגירים

של כ-200 - 300 קילוגרם לדונם לעומת יכול הנע בתנאי הגליל העליון בין 600-800 קילוגרם לדונם לחיטה רגילה, אך יש לזכור כי קמח הכוסמין עשוי לפדות מחיר הגבוה פי שניים ויותר, מקמח חיטה לבן. (מחירו של קמח חיטה רגיל הוא כ-5-6 שקלים לקילוגרם לעומת 15-20 שקלים לקילוגרם לקמח כוסמין).

"לכוסמין יתרונות תזונתיים רבים. דגן הכוסמין מכיל אחוז גבוה יותר של מגנזיום, אבץ, נחושת ומנגן בהשוואה לדגן החיטה" מסביר ד"ר

לילי גמירי, מהחוג למדעי התזונה במכללה האקדמית ת-חי, "ממצאים מראים כי קמח הכוסמין מכילים אחוז גבוה יותר של חלבון בהשוואה לקמח חיטה. בנוסף ליתרונות אלו, כוסמין עשיר בסיבים תזונתיים מה שמוסיף על יתרונותיו הבריאותיים. סיבים תזונתיים ידועים כמסייעים בתהליך העיכול, הורדת רמת הכלוסטרול מסוג LDL בדם, ומאטים את ספיגת הסוכר מהמעיי לדם ובכך מורידים את התגובה הגלקימית, דבר המהווה יתרון לחולי סכרת".

חיה רק יהלום, מנהלת מו"פ צפון מוסיפה: "במסגרת פעילות המו"פ אנו שואפים להכניס גיוון לסל הגידולים של החקאים בגליל ובגולן, כאשר השיקולים המנחים אותנו בהכנסת גידול חדש הם בחינה אגרנומית-חקלאית, ניצול שטחים, חסכון במים ובחינה כלכלית של הגידולים, אך לא פחות מכך חשוב לנו הערך המוסף של התוצר, התכולה התזונתית שלו, האפשרות לעשות שימוש בצמח כולו (Total use) וכך הוספנו לאחרונה שני גידולים חדשים הקינואה והכוסמין".