

רואים אדום בעיניים

איך מקשרים במכון הוולקני את החמסין, המדד והעגבניות? מחקר חדש טוען כי הורדת החום בעגבניות תגרום להוזלת מחירן



במכון מאפשרים לעגבניה לעבור את הקיץ בשלום

גורם לפגיעה במטבוליזם של הסוכר בגרגרי האבי-פגיעה זו הופכת אותם לנטולי חיוניות, ולא מאפשרת להם להאביק את הצמח ולייצר דור חדש של עגבניות. התהליך מתגבר עם המעבר לגידול אינטנסיבי בחממות. במחקר נמצא, שהגברת מטבוליזם של סוכר במאבקים של עגבניה, משפרת את חיוניות גרגרי האבקה, ומאפשרת לצמח ליצר פרי גם בחום. כדי להשיג מטבוליזם מוגבר של סוכר אך ורק בגרגרי האבקה, בודד קטע DNA המאפשר ביטוי גנים כאבקה בלבד, ואלו חוברו גנים הקשורים למטבוליזם של סוכר.

כדי לשפר את החנטה, מבלי לפגוע בצמח, היה צורך לאתר גן המגביר מטבוליזם של סוכר, ולחבר לו מקטע DNA ש"אומר" לגן להשפיע אך ורק על גרגרי אבקה, שכן, אם הגן יתבטא בחלקים נוספים של הצמח הוא יינוק. לדבריו, תוצאות ראשוניות תומכות באפשרות הזו לשיפור תנטט העגבניות בעונות חמות.

שר החקלאות, שלום שמחון מסר, כי המחקר נותן מענה גם בסוגיות של שינויי האקלים, גם בכל הנוגע למשבר המזון, וגם יסייע בשמירת רמת המחירים. ובכך הוא נותן מניפה רחבה של פתרונות לבעיות המשפיעות גם על החקלאים וגם על הצרכנים.

דליה מזורי

מכון הוולקני בבית דגן החליטו כי לא רק בני אדם צריכים להתמודד עם החמסין שהחל להגיע, ולכן הם עוזרים לעגבניות להתגבר על גלי החום, ומסייעים להורדת המדד.

למחירי העגבניות בארץ השפעה קריטית על המדד. בחום הקיץ - הם מאמירים, ומעלים איתם את המדד. מחקר חדש במנהל המחקר החקלאי בבית דגן מאפשר לעגבניות "לעבור את הקיץ בשלום", ולהתגבר על גלי החום המונעים יצירת פרי חדש. המחקר ימנע את המחסור בעגבניות, את עליית מחיריהן בחרשי הקיץ, ובעקבות כך ישפיע גם על המדד.

גלי החום הקשים במהלך הקיץ, פוגמים בתהליך החנטה של העגבניה, שהוא תהליך המעבר מפרח לפרי. פגיעה בתהליך זה מובילה לאי יצירת "דור חדש" של פירות עגבניה, ולמחסור שלי-הן בשוק הישראלי. דוגמא לכך הוא גל החום ששרר השבוע ברחבי הארץ, והרס את הגידולים החדשים של העגבניות.

המחקר המחקר, שנערך במעבדתו של ד"ר דוד גרנות מהמכון למדעי הצמח במרכז וולקני, מאפיין שר לעגבניה להתגבר על גלי החום, ולייצר פרי גם בתנאי חום קשים.

לדברי ד"ר גרנות, החום בחורשי הקיץ החמים