

האם אפשר יהיה שוב ליוצא מלונים?

הבעיה של מלוני ישראל: אורך חיי מדף קצרים, פגמים חיצוניים ופנימיים שהופכים את המלון בלתי ראוי לשיווק בחו"ל והתחרות, בעיקר, מול הברזילאים. במחלקה לחקר תוצרת חקלאית לאחר הקטיף (אחסון), מרכז וולקני, מחפשים את השיטות שבעזרתן יהיה אפשר לשוב ולייצא מלונים. האם יש לכך סיכוי? עזי בירמן נפגש עם פרופ' אלי פליק מנהל המכון לטכנולוגיה ואחסון של תוצרת חקלאית וחוקר במחלקה לאחסון, ושמע ממנו דברים שנודף מהם ריח חזק של תקווה.

לשתייה בריכוז של 2% שהוסף לדונג כדי להקטין תופעת ריקבון, אומר אלי פליק וממשיך: "הדונג היה הכרחי להקטנה של איבוד מים מהפרי ובגלל הברק שהעניק למלון. הברק לכד את עיני הקונים. חוקר במכון מצא שהשיטה הזו לא הייתה יעילה במידה שאפשרה הובלה ימית ולטווחים ארוכים".

אז, כמעט במקביל, פותחה מכונת השטיפה שבתחילה יועדה לפלפל ומהר מאוד למדו החוקרים, בראשות הפרופ' פליק, שהיא טובה גם למלונים. שוטפים את המלון במים חמים בטמפרטורה של 58 מעלות למשך 20 שניות ומדנגים. "אז התברר שהמלון מקבל טעם לוואי כתוצאה מהדינוג, טעם "אצטוני" או "אתנולי" (תוסס מבפנים). החלטנו לשנות את הרכב הדונג שיהיה פחות נוקשה ויותר אוורירי, פחות אוטס והגדלת מעבר גזים. זה נעשה

בשנות ה-90 של המאה שעברה עוד ייצאו 25 אלף טונות של מלונים. בעיקר זנים מטיפוס גליה שהם פירות ארומאטיים, טעימים ויפים. היום ירד היקף היצוא לרמה של כ-5000 טונות בעיקר מפני שאי אפשר להתחרות עם המלון הברזילאי שדומה לגליה הישראלי אך שונה ממנו במשהו משמעותי מאוד; כושר אחסנתו הנמשך כ-30 ימים לעומת כשבועיים של הזן הישראלי.

"אנחנו", אומר פרופ' פליק, "מחפשים מלון שיחזיק 21 יום, זה יספיק לנו כדי לשוב לאירופה".

לפני שנים אחדות נאסר על-ידי ארצות סקנדינביה להשתמש בחומר ההדברה נגד פטריות 'איזמלילי'. ההחלטה התפשטה לכל אירופה וצריך היה למצוא במהירות חליפות שיגנו על הפרי. "ניסינו להחליף אותו בסודה



שבמופע החיצוני שלו דמה ליסולאר' עם חיי מדף של 21 יום. אידיאלי!! אבל, לא. המלון, לא היה טעים".

"תפקידנו, לבחון את זנים חדשים לגבי עמידותם וטעמים שיתאימו ליצוא. לכן, זו הסיבה שהיום אנחנו עובדים על "סילוק" הדונג אבל, מנסים לעכב את ההבשלה עם 1-MCP, חומר המעכב את הבשלת המלון בריכוז מתאים. שמנו לב לתופעה שאם קוטפים מלון בצהוב עם קצת ירוק ומטפלים בו ב-1-MCP, אנחנו מצליחים לעכב את ההבשלה ולהאריך את חיי המדף עד 17-18 יום. זה טוב, אבל, לא מספיק. עוד מצאנו שלאחר טיפול כזה המלון פחות ארומאטי, אבל, טעמי הלוואי נעלמו ובסך הכל הוא יותר טעים מפרי הביקורת".

נראה שאתם לא מאבדים תקווה
"נכון. אנחנו מקווים שהשנה נתחיל ניסויים חצי מסחריים של מלונים סתוויים מהזן 'טרופר' שיטופלו ב-1-MCP. דרך אגב היה בזמנו זן מוצלח מטיפוס 'גליה' אלא מה, לאחר שאכלת ממנו הוא היה משאיר טעם מר. לכן המלצנו לחקלאים שלא לגדל אותו. היו כמה ששעו לעצתנו ואכן, מהר מאוד הגיעו תלונות מחוץ-לארץ על טעמו המר והיה צריך להפסיק את הגידול. המעניין היה שהיבול היה טוב והמלון היה ארומאטי, אבל, עם בעיה".

"עוד דבר מעניין", מוסיף אלי, "הברזילאים לא מדגנים את המלונים שלהם הם מכניסים אותם ביריעות פלסטיק והמלונים מגיעים במצב טוב לאירופה. ואילו אצלנו החדשה האחרונה - אנחנו מנסים עתה חומר חדש שיוכנס למים החמים של השטיפה שיגביר את יכולת החיטוי כדי לקבל פרי ללא ריקבון. הבעיה שנתורה לנו היא שזקקים פיזיולוגיים או נזקים פאתאלוגיים בראשיתם תמיד נראים דומים. תמיד זה כתם חום."

אז, לאחר כל הסקירה הזאת אתה עדיין מאמין שיהיה לנו אור בקצה המנהרה?

"כן. לטיפוסי 'גליה' יש ביקוש. זהו זן מצוין ואני בטוח שנמצא לו את הפיתרון. אנחנו לא



כל-כך רחוקים".

בשיתוף עם שתי חברות המייצרות דונג, עמגל וסייפ-פאק. הפיתרון הזה שיפר במעט והקטין את הבעיה, אבל, לא מנע אותה לחלוטין. היום אנחנו עובדים על שטיפה לבד, כדי למנוע את בעיית טעמי הלוואי".

שטיפה נכונה, למדו החוקרים, תשמור על הפרי כשבועיים וזה עדיין לא מספיק. "צריך לפחות עוד שבוע כדי להתחרות בברזילאים בהצלחה", אומר אלי.

בעקבות הקטנת השימוש בחומרי הדברה הופיעו על המלונים בעיות של פגמי קליפה - גיינגים - נקודות חומות על המלון שהתבררו כנזקי צינה. התופעה הייתה חמורה בתחילת הסתיו ונעלמה לקראת תחילת החורף, בדצמבר. אז התעוררה בעיה חדשה, אחרת, של סוף החורף. בעקבות הבשלה איטית, עקב טמפרטורות חורף נמוכות, המלון לא פיתח את הצבע המבוקש ונפסל ליצוא, למרות, שתוכו היה מתוק וראוי למאכל.

"עכשיו יש מלונים אביביים וגם להם יש בעיות", מוסיף פליק, "כתם חום גדול שמופיע על המלון. מצאנו, יחד-עם החקלאים מעין יהב, שהסיבה לכתם היא עלה ששוכב על הפרי ויוצר עליו מעין מיקרו-אקלים. באחסנה בקירור מתגבר הכתם והופך להיות כתם חום גדול, כמעט שליש מהמלון."

כשהורד העלה, מעשה כל-כך פשוט, נעלמה הבעיה, כמעט לגמרי. אבל, בזה לא תמה סאגת הייסורים של מגדלי המלונים ליצוא. התברר להם, ביתר שאת, שגם לזן המלון יש השפעה על גודל הכתם ועוצמתו. לכן, חלק גדול מהעבודה השוטפת שלנו היא בדיקת זנים חדשים מהארץ ומחוץ-לארץ, כדי למצוא את הזן המתאים. אנחנו עושים זאת בשותפות עם **שמשון עומר** (שהיה ממיי דלועים בעת עריכת הריאיון בשה"מ), עם המגדלים **שואל לוביש** מעין יהב ו**רמי סגל** מעין תמר, עם חברת הייצוא 'אגרסקו', גם באמצעות הכלאות עם זנים ברזילאים, בעזרת חברות הטיפוח השונות".

אלי מספר כי אחת מחברות הזרעים המקומיות הכליאה מלון מטיפוס גליה עם מלון ברזילאי מטיפוס "יסולאר". "התקבל זן ששמו 'אורי