

טעם הפרי הוא שם המשחק

שבוע לפני ראש השנה תשע"ג, קיימו מינהל המחקר החקלאי (וולקני), שירות ההדרכה והמקצוע במשרד החקלאות (שה"מ) ומועצת הצמחים יום פתוח, שבו התאפשר לכ-3000 מבקרים להכיר פירות חדשים ומוכרים ולחוות דעה. ראיון עם ד"ר רון פורת, חוקר בוולקני, המומחה מספר אחת בארץ למבחני טעימה של פירות, על פירות שיטעמו ועל אלה שבפיתוח

← שמעון וילנאי



ד"ר רון פורת

מינהל המחקר החקלאי, המורכב והידוע לציבור הרחב כ"מכון וולקני", מפעיל צוות טועמים מאד מן שטועם זנים שונים של פירות במטרה ברורה שהפירות הללו, לכי-שיהפכו מסחריים, יערבו לחיכו של ציבור רחב בארץ ובעיקר בעולם. כך מגלה ד"ר רון פורת, חוקר במחלקה לאחסון בוולקני, הנחשב מומחה מספר אחד למבחני טעימה של פירות. בכל הקשור לשיווק פירות לשוקי העולם, שם המשחק הוא טעם הפרי, אומר ד"ר פורת. בוולקני אחראי ד"ר פורת על פי תוח זני הדורים, רימונים וגויאבות. לדבריו, בשנים האחרונות צרכני העולם יותר ויותר רגישים לנושא הטעמים של הפירות. "אנחנו נמצאים בשוק גלובלי. צרכן נכנס למרכול בארצות הברית, הוא רואה לנגד עיניו פירות לאורך השנה כולה. כדי לשרוד בשוק כזה אתה חייב לחדש ולהתחדש כל הזמן, וגם להביא לכך שהצרכן בעור-לם ייהנה מהפרי שישראל משווקת. תחום הבריאות קנה לו בשנים האחרונות מקום מרכזי בהתנהגותו של הצרכן כלפי פרי זה או אחר, ואתה חייב להתאים את עצמך לצורכי השוק והקהל". ד"ר פורת מדגיש,

<<<

כי אם לא תניח לפני הצרכן בעולם תוצרת בריאה ופרי טעים, הוא יעדיף את הפירות האחרים מתוצרת מקומית, אם זה בארצות הברית או במדינות אחרות.

"בעבר הכל נראה אחרת. לא היה מבחר כה גדול כפי שיש כיום, אכלו מה שהיה. בחורף תפוזים, בקיץ אבטיח. אחר-כך החל שלב השבחת הזנים. החשיבה הייתה להגדיל את היקף היבול. בשלב מאוחר יותר התייחסו לבריאות, לטריות, לאיכות. השוק מאוד מאוד קשה וטעם הפרי זה המוטו, אחרת אתה לא בר תחרות." ד"ר פורת מגלה כי יש ראל רושמת לעצמה הצלחה אדירה בפיתוח המנדרינה "אור". העולם כולו רוכש את האור, ובכך מויות רציניות ביותר. "זה לא היה מובן מאילו: מדובר בזן קשה, מראה חיצוני מעט חיוור, גם היבול לים נמוכים יחסית, אבל הטעם... הטעם מצויין, כל כך טעים. זה הביא לכך ששני שלישים מהדרי ישראל היום זה מנדרינה אור. גם מגדלים ישראלים מבינים היום, שהטעם הוא מרכיב חשוב בגידול פרי וזה למעשה שם המשחק".

צוות טועמים מקצועי

ד"ר פורת מציין כי תחום ההדרים והענף כולו עברו שינויים לאורך השנים. "פעם ישראל ייצרה ושיווקה רק תפוזי שמוטי ואי שכוליות. היום מנדרינה אור חצתה את כל הגבולות. "העולם מעוניין בפרי טרי, קליף ומהיר. את ה'אור' אוכלים אפילו בהליכה ממקום למקום, ממשרד למשרד, מפגישה לפגישה. קליף קל ונוח והנהיג אה שלימה." ייצור וטיפוח ה"אור" לא הושג בקלות. "התעוררו בעיות רבות בטעם. חשנו טעמי לוואי. לקח לנו חמש עד שש שנים לעבוד על נושא הטעם. בחרנו זנים מצטיינים. ליווינו השבחה במבחני טעימה תכופים. בחנו מועדים טובים לקטיף של הפרי. סוכר ה'אור' נבנה בשעה שהחומצה יורדת. מתי ניתן יהיה לאחסן את הפרי בצורה הכי טובה כך שגייע טעים לשוק קיים. איך לבצע את השיווק? באיזו טמפרטורה? ". כאן מגלה ד"ר פורת, כי המחקר על מנדרינה "אור" עבר שני מבחני טעימה. ראשון של

אנשי מקצוע: "הקמתי במכון וולקני צוות טועמים מקצועי המונה עשרה אנשים - מהנדסים וטכנאים מחקר הפעילים במחלקה לאחיסון, שמכירים מקרוב פירות. אימנו אותם לדעת לטעום פרי: להבחין במתיקות, בחמיצות, בארומה של הפרי, במרירות, בטעם לא רצוי, בעסיסיות הפרי, קשיי לעיסה, השפעת הזרעים (גרעינים) על אכילת הפרי. קבינט הטעימה היה מתכנס אחת לתקופה מסוימת, בוחן, בודק, לועס ומחווה דעה. בנוסף, ערכנו שורה של מבחני טעימה של צרכנים. הציבור נתבקש לחוות דעה לא רק על מנדרינות אלא גם על פירות אחרים שאנו מייצרים ומטפחים. למשל ברימונים יש פרי חמוץ-מתוק ויש פרי חמוץ. ביקשנו לדעת מה הציבור אוהב יותר או במיוחד. רצוי להגיע לשבעים עד מאה ועשרים טועמים, כדי שנדע לאבחן היטב את טעמי הציבור ואת העדפת הטעם".

בד בבד עם מבחני הטעימה של המומחים ושל הציבור, מבצע מכון וולקני מחקר ביוכימי לאבחן את הארומה: מה גורם לטעם הרצוי, מה גורם לטעם לוואי. העבודה אינה מסתיימת אצל חוקרי הפרי. יש יחידה של מטפחי הפרי והם מבצעים הכלאות, ויש גם תצפיתנים שעוקבים אחרי התפתחות הפרי מהשתיל בעץ הבודד בחלקות של דונם וחמישה דונם. בודקים מועדי קטיף ואחר-כך פונים לפרדסנים, לחברות המסחריות, למשווקים. "כל זן זה סיפור בפני עצמו. סיפור ארוך שווה", אומר פורת.

רימון שפעם נקרא הרשקוביץ

ד"ר רון פורת הוא בן 50. הוא חוקר במחלקה לאחסון תוצרת חקלאית בוולקני בחמש עשרה השנים האחרונות, אחרי שסיים פוסט-דוקטורט בקליפורניה. בוגר הפקולטה למדעי החקלאות, המזון ואיכות הסביבה של האוניברסיטה העברית ברחובות. בחודש יוני השנה העניקה מועצת הצמחים את הוקרה מיוחדת לד"ר פורת על היותו חוקר מצטיין בתחום הפירות. אגב, הדוקטורט שלו הוא על הזדקנות פרחים... ד"ר פורת נחשב למומחה לרימון

נים, והוא מגלה לנו על פיתוח של זן רימון שהוא מאוד מאוד חמוץ. אין לו עדיין שם מסחרי, והמספר המחקרי שלו הוא 116. בעבר הרחוק הוא נקרא בשם "הרשקוביץ". אפילו לפורת אין מושג על שם מי נקרא הזן בשעתו. בכל אופן, הבעיה של הזן החדש היא החמיצות זו - שכן עם תכולה של מעל שני אחוז חומצה הוא אסור בשיווק. "הנחיית שולחן מגדלי הרימון במור עצת הצמחים היא שרימון מעל שני אחוזים של חומצה הוא לא לשיווק. הוא פשוט לא אכיל. אנחנו חייבים לפתור את הבעיה. הנחיית חקלאים לקטוף אותו כמה שיותר מאוחר. הגענו למסקנה שההבשלה תסייע להוריד את רמת החמיצות. חייבים להכיר את הרימון כדי להבין כיצד מטפלים בו. הזן המוכר ביותר בארץ הוא ה'וונדרפול' שמורצו בקליפורניה. מאחסנים אותו בקירור של שש מעלות, אבל יש זנים מוקדמים שהם רגישים לקור ואותם אנו נדרשים לאחסן ב-10 עד 12 מעלות".

כיצד החוקרים קובעים את תכונות הטעם של פרי, כך שהצרכן ייהנה ממנו?

פורת: "אנשים אוהבים רימון שיש בו שילוב של מתיקות וחמיצות, ושיהיה עשיר בטעם פירותי. לא פרי תפל. שיהיה לו מירקם טוב, קל, נעים, נוח ללעיסה".

לאחרונה, לראשונה בתולדות המחקר החקלאי, התקיים יום פתוח שבו התאפשרה לקהל הרחב הצצה לעולם המחקרי ולהיכרות עם תחום הפירות. האירוע היה במתחם משרד החקלאות בבית דגן, שבוע לפני ראש השנה תשע"ג. מינהל המחקר החקלאי (וולקני), שירות ההדרכה והמקצוע במשרד החקלאות (שה"מ) ומועצת הצמחים, חברו יחדיו והציגו בפני הקהל מגוון של פירות חדשים ומוכרים כאחד, וכן נתאפשר לקבוצה של כאלף ישראלים להתנסות בטעימת פירות חדשים. הדגש ביום הזה היה על הפן הבריאותי. על פי הערכות מכון וולקני ומשרד החקלאות פקדו את המתחם כ-3000 בני אדם שטעמו פירות, שלישי מהם היו טועמים לרגע.

ד"ר פורת: "בכל שעה הצגנו באר

הל הטעימות פרי אחר. מדי 15 דקות התחלף קהל הטועמים. בכל מחזור נטלו חלק 16-18 טועמים מהציבור: גברים, נשים, קשישים ובני נוער. הם נתבקשו למלא שאלון ובו העניקו ציון כללי לפרי שטעמו. ציון על מראה הפרי, איזה פרי הכי יפה בעיניהם, מהו הפרי המועדף עליהם. האם יש קושי בלעיסה, האם גרעינים מפריעים או לא."

האם תשובות הקהל הפתיעו אתכם?

"ברימונים לא היו הפתעות. צרפ" נו למבחן הטעימה זן חדש של תמרים שפיתחנו בצוותא עם יחידת מחקר ופיתוח ערבה דרומית. זן מגידד מכאני, לא ידני. הזן גדל ומתפתח בתנאי מידבר בערבה. זה מעין מג'הול עסיסי, שכן בדרך כלל המג'הול הוא זן יבש. הזן החדש הוא מופחת קלוריות לעומת הזן הרגיל, המוכר. ביקשנו מהקהל לדרג את התמר מ-1 עד 9, ורוב רובו של קהל הטועמים דירג את התמר בציון 7,5. זה מאד שימח את ליבנו."

היו זנים שהקהל לא אהב?

"פיתחנו זני גויאבה מיעוטי ריח. בדירוג בין 1 ל-9 קיבלו זני הגויאבה 4 ו-5 נקודות. הקהל דווקא אוהב את הריח של הגויאבה וזה היה חסר לו בזנים החדשים. הצ'גנו זן גויאבה ורוד-אדום שבעינינו אטרקטיבי. נראה יפה, לציבור זה לא היה כל כך טעים. אנו מתמקדים עכשיו בטיפוח בסדרה חדשה של זנים, אדומים ויותר טעימים. אנו מנסים למצוא זן ורוד שיהיה גם טעים. הציבור אמר את דברו ואנו חייבים לשמוע בקולו."

מה בעצם דורש הקהל?

"קלות, נוחות, ארומה, מתיקות. העולם התרגל לטוב. במרכולים הכי גדולים בעולם אתה מוצא פירות חתוכים, מוכנים לאכילה. אין צורך לקלף, הכל ארוז יפה וקורא לך: בוא תטעם, בוא תאכל. הטעם חשוב מאוד. המודעות לערך התזונתי גבוהה."

לסיום, הבה נשתלב במנהרת הזמן:

אילו פירות ישראליים יהיו על שולחן הסועד בארץ ובעולם נאמר בעוד שנתיים?

"רימון יהיה בעל ערך בריאותי גבוה. נפתח זנים שיאריכו את עונת השיי ווק. בעבר אחסנו רימון לתקופת זמן של שישה שבועות, היום מאחסנים לשלושה וארבעה חודשים, ויש כבר זנים מוקדמים שאותם משווקים לתקופה של שבעה ושמונה חודשים. בשוק ההדרים - מנדרינה אור היא כאמור הטובה בעולם כיום. יש בה שנים עשר אחוזי סוכר. נפתח עוד קליפים בעונת הבאות. אנו שוקדים כעת על פיתוח מנדרינה אדומה שתהיה יפה יותר ומרשימה יותר מה'אור' וכלי זרעים. נפתח ונציג זנים ורודים-אדומים של גויאבה, בריאים ומתוקים במיוחד ועם חיי מדף ארוכים, שכן היום חיי המדף של גויאבה קצרים מאוד, רק שבוע ימים. יהיו פירות שיחזיקו מעמד שבועיים-שלושה, עם ריח עדין."

אנחנו בהמתנה דרוכה לפירות היפים, הטעימים והמתוקים שבידרך.