

מערב - השבוע	28/01/2018
17.8x13.41	62056764-2

« הסוף לניחושים

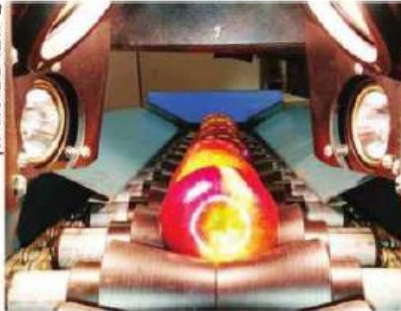
פיתוח חדשני מגלה הכל על הפירות

רוצה לדעת אם האבטיח ארום או אם הקלמנטינה והענבים מתוקים? מערכת חדשנית שפותחה בישראל תספק לך תשובה מדעית

עולמית לחקלאות. הפיתוח מאפשר לחברות צילום: עשות אילון
 לספק מוצרים איכותיים ללקוחות ובמקביל להבטיח ללקוח פרי איכותי, בריא ומתוק שנברק אחד אחר.

המערכת החדשנית וכן גידולים ופיתוחים חקלאיים חדשים יוצגו במסגרת התערוכה החקלאית הגדולה בישראל שתתקיים במו"פ (מחקר ופיתוח) ערבה תיכונה וצפונית, תחנת יאיר בחצבה, בט"ו בשבט - חג הארמה והחקלאות - ביום רביעי.

במהלך התערוכה יציגו כ-250 חברות מובילות את החידושים בתחום. כמו כן, אפשר יהיה להתרשם מהגידולים החקלאיים החדשים ואף לטעום מהם. התערוכה משתרעת על שטח של 15 דונם. חוקרי המו"פ פותחים את שערי החממות ומאפשרים ללמוד, לראות ולטעום מהתוצרת החקלאית בערבה. בחממות התצוגה אפשר להתרשם מזני ירקות ופירות חדשים, מגידול דגים ייחודיים במרבר ועוד.



החיישנים החדשים. "בשורה עולמית לחקלאות" אספקת אבוקדו שנקטף בזמן ובעל אחוז שומן מספיק להבשלה, שיהיה ראוי למאכל בבית הלקוח, ופסילת פרי שאיינו מתאים לשיווק. מנשה תמיר, מנכ"ל עשת איילון, היצרן הגדול והמתקדם בארץ של מיכון לתוצרת חקלאית, ציין: "שקרנו על הפיתוח עם מכון וולקני במשך שנים, והוא מביא בשורה

יונתן הללי

לאחר שנים של פיתוח ופעילות אינטנסיבית הושלם פיתוח מהפכני למיון ובחינת איכות ומתיקות הפרי. בתום מחקר מעמיק פותחה המערכת החדשנית בעולם לזיהוי ואיתור נתונים פנימיים של פירות שונים. בין היתר המערכת החדשנית מאפשרת לדעת מה רמת המתיקות של הפירות (תפוח, כננה, אגס). כמו כן, היא מציגה את מידת החומציות בפרי (תפוז, קלמנטינה), רמת לחות ופריכות, ואפילו מאתרת ומוזהה פגמים פנימיים שונים בפרי ומונעת את הגעתם ללקוח.

נוסף לכך, המערכת שמה סוף לאבוקדו שאינו מבשיל: אחת הפונקציות המרכזיות שפותחו בה מאפשרת לדעת מה מידת אחוז השומן באבוקדו. המשמעות היא