



טעימה מהעתיד

מקרים חכמים שיתאימו את עצמם לכל ירק בנפרד, ולוויינים שידעו לזהות כמה חרקים יש במטע: בעתיד הלא רחוק, מהפכת הטכנולוגיה והמידע צפויה לשנות את איכות התוצרת החקלאית. השאלה היא אם כל זה יסייע לנו מול שינויי האקלים, שפוגעים כבר עכשיו בגידולים

יעל (פרינד) אברהם



אם יש אמת באומדנים שמתפרסמים, קרוב לעשרה מיליארד איש יאיישו את כדור הארץ כבר בשנת 2050. המשמעות היא תוספת של עוד כשני מיליארד פיות להאכל, ואלה יתגוררו בערים ובמטרופוליני ענק לצד שטחי טבע וחקלאות מודללים.

הטיפול, מהשדה ועד לצלחת. זה מתחיל בזה שלא קוטפים כמו שצריך, לא משנעים כמו שצריך, היבול נפגע בשהייתו אצל היסטונאים והקמעונאים, ובסוף כשהוא מגיע לבית הצרכן. אנתנו משקיעים אנרגיות אדירות ומשאבים עצומים כדי לייצר את המוצרים, ובסוף הם נורקים. תבריי ואני עוסקים במציאת תרונות לצמצום האובדן הזה. בעיניי, העתיד טמון בפתרונות הללו."

אלא שררכים מרכזיות ומקובלות להגן על הירקות והפירות שלנו מפני קלקל, כמו חומרי הדברה, מוקפים מהענף, ובצדק, בשל מרענות הולכת וגדלה למזון בריא. נראה שהמגמה הירוקה תמשיך להתפשט במחוזותינו ולהתמייק התנהלות. "הלחץ הצרכני עובר בחווקה: אנתנו רוצים מזון ללא מהממים, ונתנו רוצים מזון שישמור על הערכים התזונתיים שלו, למשל שוויטמן C עדיין נשמר בו. עם זאת, אם אנתנו רוצים למנוע קלקלים שנגרמים על ידי מיקרואורגניזמים, פטריות וחידקים, אנתנו חייבים למצוא דרכים אחרות להתמודד עם אותם גורמי ריקבון. המטרה שלנו כבר היום היא למצוא אלטרנטיבות ירדותיות לסביבה ולאדם, שיאפשרו לנו הארכת חיי המדף של התוצרת החקלאית. אני רואה בעתיד חומרים הדברה אלטרנטיביים, אני צופה הדברה ביולוגית נרחבת ושכיחה, ואני צופה התאמה מדויקת, מבוקרת ומנוטרת של תנאי האחסון, ברגש על אחסון בקור, אך לא רק."

להקשיב לתפוח

אחסון בקור עשוי להישמע טריוויאלי, אבל התחום, מאבר, מורכב מכפי שהוא נשמע. "לכל פרי או ירק יש התנאים המסוימים שהוא זקוק להם, ואני מאמינה שבעתיד יהיה טיפול מותאם אישית לתוצרת שלנו, שיאפשר לצרכנים לקנות בצורה מושכלת", סבורה זיו. "קחי לדוגמה את התמפרטורה. כיום ממפרטורת האחסון במקרר הביתי היא אחידה, אבל עגבנייה צריך לאחסן ב־12 מעלות, פלפלים ב־7, ותפוחים בחצי מעלה. היום אנתנו עובדים עם כל התוצרת כמקשה אחת, בוחרים לקרר לפי ממוצע הטמפרטורה הנדרש לאחסון, אבל התוצרת הטרייה היא אורגניזם חי – אין אדם שדומה למשנהו ואין

גם עגבנייה שדומה לאחותה. יש דרגות הבשלה שונות, הן זקוקות לתנאים שונים. "בתחום הזה אין לי ספק, מקררים חכמים בחקלאות הם העתיד: אני מאמינה שיהיו במקרר תאים עם תת־חלוקות, שבכל אחד מהם תשרוד טמפרטורה מותאמת למוצר. אנתנו גם מפתחים כלים כמו מצלמות ומודלים של אינטליגנציה מלאכותית, שבאמצעותם נדע להגיד על כל עגבנייה מה מצבה ומה התנאים האופטימליים שנדרשים כדי לאחסן אותה לטווח ארוך. היום אני קונה מנגו, ופתחת אותו, אוכלת ומגלה שהוא היה זקוק לעוד יומיים כדי להבשיל, והשלב הבא כמובן הוא הפח. מתי לאחרינה פתחת אבוקדו שהיה בשל בדיוק במידה הנכונה? אני צופה שתהיה מצלמה בפלאפון שתמרוק את המוצר ויתגן מידע חיוני עליו. במקרר שלי יהיו חיישנים שיגידו לי שעכשיו כדאי לאכול את המנגו הזה, ואילו את השני כדאי להשאיר להתבשל עוד יומיים."

מתי נראה מקררים כאלה בשוק?

"זה לא יקרה מחר, אבל בעוד 10-15 שנה יהיו מקררים חכמים ויהיו גם אריות כמות. אם אני אהבתי את המוקשר את חיי המדף של התוצרת הטרייה, הטעם יהיה לך אינדיקטור שיגיד לך מה מצב הפרי ומתי את רוצה לאכול אותו. כבר היום עובדים על מצלמות הפיר ספקטרליות וחיישנים ביונסטוריים שיכולים לזהות את הגרידה של המוצרים, כלומר את הריח שלהם, וכך להגיד אם המוצר מתחיל להתקלקל. כשלא טוב לפרי והוא נמצא בעקב הוא משרד אותות, אנתנו רק צריכים לקרוא אותם. לדעתך בדיוק בתחום הזה תבוא הבשורה: אינפורמציה יהיה זיהוי של המצב הפתולוגי שלו – כלומר האם קיצו קרוב."

בקרית הבשלה אינה דבר חדש, וכבר היום יש כלים משוכללים לעקוב אחר הפירות והירקות שלנו. אבל לדברי זיו, הכלים הללו יעלו כמה מדרגות. "גם היום יש מערכי מיון שמטפלים באופן פרטני בכל פלפל וכל מנגו. הפירות מוסעים על מעין קעריות ועוברים מול מצלמה, ובעזרת מודי הגודל והצבע אפשר לקבוע דרגת הבשלה. יש ציפ"ע כל קערית וכך הפרי מתגלגל לקופסה המתאימה.

בעתיד אפשר יהיה להרחיב את זה, לא לקבוע רק לפי גודל ואיכות, אלא לפי נוכחות פתוגנים. לא תמיד צבע הפרי מעיד על מצבו, יש הרבה פירות שההבשלה שלהם לא באה לידי ביטוי בשינוי צבע. אומנם בעתיד אף אחד כנראה לא ילך לסופרמרקט, אבל כשצרכן יקנה את התוצרת החקלאית יהיו חיישנים שיגידו לו מה מצב הפרי, והוא יקנה על סמך ההעדפה שלו. אנתנו אוטוטו שם. עוד כמה שיפורים טכנולוגיים ויש לנו את זה. אם את שואלת על המישים שנה קדימה, אני מאמינה שהטכנולוגיות הדיגיטליות, אחסון מותאם אישית, אינדיקטורים למצב הבשלה ולמצב פיזיולוגי של הפרי, גם במערך המיון, גם במערך השיווק וגם במקררים הביתיים – ישנו את התמונה."

הנגיפים באים

או מקררים חכמים יהיו לנו, אבל גם הם לא יצליחו לסייע לנו עם העולם המתחמם. הויר"ח האחרון שיצא בתחילת אוגוסט ממכשי הפאלט הבין־ממשלתי לשינוי האקלים של האו"ם, הציג מצב אקלימי טורד מנוחה. הוא התבסס על אלפי מקרים מדעיים ומאות מרענים בדרכי העולם, ותיאר עלייה באירועי מזג אוויר קיצוניים, וטמפרטורה ממוצעת שצפויה להגיע למעלה וחצי יותר מזו ששרתה בעידן הטרום־עשיתי. כיצד תשפיע ההתחממות הגלובלית על החקלאות?

"נושא ההתחממות הוא קריטי כי הוא משנה לחלוטין את כללי המשחק", אומרת זיו. "שינוי במעלה אחת הורג לנו את החצילים למשל. חלק מהגידולים שלנו רגישים מאוד לכל שינוי, ולצדדי זה גורם לפגיעה אדירה ביבול ובאיכות התוצרת. כבר היום רואים התפרצות של מחלות חדשות בעקבות החום. אנתנו רואים מחלות שידענו שנמצאות על אש קטנה ולא גרמו בעיות, ופתאום הפכו לצרה הגדולה של החקלאות. פתאום יש לנו כמות אדירה של וירוסים בתוצרת הטרייה, כיוון שהם מועברים על ידי חרקים וההתחממות הגלובלית הביאה לגידול אדיר בכמות שלהם. אנתנו לא מצליחים להשתלט על החרקים שמפיצים את הוירוסים, ואני חוששת לאן נגיע בנושא הזה בעוד כמה עשורים."

הנגיפים שבהם מדובר אינם מסוכנים לבני אדם, מרגיעה זיו. אז איפה ניכרת השפעתם? "אנשים אורמים 'משוה בטעם של המלפפונים לא אותו דבר', הם לא מחזיקים מעמד במקרר – זו השפעה ישירה של נוכחות הוירוסים. הם לא תמיד נראים על הפרי, אבל הם מפזרים על הפיזיולוגיה שלו ומשנים את הטעם. שמת לב שהיו לנו כמה עונות מוזעזעות של אבטיחים בלתי אכילים? מאיפה הם באו? הילעיות פתאום רגישות לפטריות. הן תמיד היו שם ולא היו בעיה, ופתאום 50 אחוזים מהדלעות נרקבות. אלה שינויים דרמטיים, וזו רק ההתחלה. למשל תפוצת כנימות עש הטבק, שהן וקטורים הדברה מאוד וירוסים, השתגתה כיוון שמחזור החיים שלהם תלוי טמפרטורה. ככל שחם יותר הן יופיעו מוקדם יותר ובמקומות שלא היו נפוצים קודם, והמשמעות היא עוד וירוסים. אנתנו חוקרים היום את ההשפעות של נוכחות וירוסים בגידולים שאף פעם לא נדרשו להתייחס אליהם. זה כבר משפיע על כבר כיום עומדים לרשות החקלאי לוווינים, מטוסים ורחפנים, אבל הפער המשמעותי ברולוציה יעשה את השינוי. 'פיקסל אחד מלוויין מכסה כיום שטח של עשרה על עשרה מטרים. אלה עדיין לא הלוויינים הצבאיים שאתה יכול לקרוא בעיתונם כיתוב של מוצב', אומר נצר. "אני מאמין שעם השנים טכנולוגיות הלוויינים בחקלאות תגיע ברולוציה שאפשר יהיה לראות ערוק של עלה או לאתר סוג של פרפר לילה על עץ הדימון. נוכל לצלם ולהגיע לרמת דיוק גדולה. התחום מצריך כמובן אלגוריתמיקה, אמצעי צילום מדויקים מאוד, תכופות של צילומים ומחירות מחושב שיוכלו לעבד באופן חזק ומהיר את המידע – כדי שיוכלו לאמוד למשל מספר חיפושיות על עשרות דונמים. מעבר לזה אני מאמין שכל התחומים – השקיה, דימון, הגנת בצומח – יהיו מאמצעים אופטיים משוכללים, מערכות ניתוח ומערכות קבלת החלטות שיופעלו על בסיס האלגוריתמיקה הזאת. גם הכלים שיהיו בשטח – טרקטורים אוטונומיים או כל כלי תנועה

נחמד בתור גימיק, אבל זה לא יעבוד בכמויות מסחריות גדולות. זה טוב לגידולי עלים, לא למטעים או לתפוחי אדמה. החקלאות העירונית היא טרנד מוכר שנכנס והוא ייתן פתרון חלקי, אבל הוא מייקר מאוד את הגידול והוא מייצר בעיות אחרות, כמו התמוטטויות מפתריות בגלל הלחות הגבוהה. קשה לשמור על סטריליות. אני צופה לעולם המתחמם בעיות גדולות בתחום החקלאות, אם לא נעצור את המגמה."

משוה טוב עשוי לצאת מזה? אולי תתחיל לגדל בישראל גידולים טרופיים אקוויטים שלא חלמנו לגדל בארץ?
"גם אם כן, שכרנו בהפסדנו. את יודעת, זה כמו עם הקורונה. הדבר הטוב היחיד שקרה הוא שהנגיף דחף אותנו לטיפול בבעיות ישנות ולייעול. הגענו למצב משכרי, והאנושות לא פועלת עד שאין לה משברים. אם לא נפעל עכשיו, לא יהיה לנו מה לאכול."

גם ר"ר ישי נצר מאוניברסיטת אריאל, חוקר בכיר במר"פ מרחה, חוזה מהפכה גדולה במישור האינפורמציה. כמי שעוסק בהשקיה וחקלאות מדייקת – בייחוד בכרמים – הוא מבין את הצורך בנתונים בכמויות גדולות וברולוציה גבוהה. "אני מאמין שיהיו חברות או מערכות שלמות שיעסקו באופן אינטנסיבי במדעי הנתונים. לרשות החקלאי עומרים היום נתונים, אבל הם לא מספיק מפורטים. הנתונים יתמכו בכל הפעילות של החקלאי, החל ממכמה ההשקות, כמה לרסן, איפה לרסס ומתי. דבר חשוב מאוד הוא עניין הדיפרנציציה. נכון להיום אם יש לי בשטח 5,000 גפנים, אני נותן לכולם אותה השקיה ואותו דימון. אבל יש לי גפן שנמצאת בתחתית השטח לצד ערוץ ודימה סמוי מן העין, ויש אחת שיושבת על הסלע, והצרכים של שתיהן שונים לחלוטין. לא פלא שצמח אחד מניב במקטע אחד 1.8 ק"ג ובמקטע אחר 9.9 ק"ג. כבר



צילום: יוחנן סאל



צילום: יוחנן סאל

כשחקלאי ישתול את המטע המידע יוטמע, ויהיו מערכות שיוכלו לתת את הצרכים לכל צמח בצורה דיפרנציאלית." כבר כיום עומדים לרשות החקלאי לוווינים, מטוסים ורחפנים, אבל הפער המשמעותי ברולוציה יעשה את השינוי. "פיקסל אחד מלוויין מכסה כיום שטח של עשרה על עשרה מטרים. אלה עדיין לא הלוויינים הצבאיים שאתה יכול לקרוא בעיתונם כיתוב של מוצב", אומר נצר. "אני מאמין שעם השנים טכנולוגיות הלוויינים בחקלאות תגיע ברולוציה שאפשר יהיה לראות ערוק של עלה או לאתר סוג של פרפר לילה על עץ הדימון. נוכל לצלם ולהגיע לרמת דיוק גדולה. התחום מצריך כמובן אלגוריתמיקה, אמצעי צילום מדויקים מאוד, תכופות של צילומים ומחירות מחושב שיוכלו לעבד באופן חזק ומהיר את המידע – כדי שיוכלו לאמוד למשל מספר חיפושיות על עשרות דונמים. מעבר לזה אני מאמין שכל התחומים – השקיה, דימון, הגנת בצומח – יהיו מאמצעים אופטיים משוכללים, מערכות ניתוח ומערכות קבלת החלטות שיופעלו על בסיס האלגוריתמיקה הזאת. גם הכלים שיהיו בשטח – טרקטורים אוטונומיים או כל כלי תנועה

אחר – יאספו נתונים על השטח. מישור יצטרך לקבל את ההחלטה, אבל המערכות ינעו ויתנהלו באופן כמעט אוטומטי. נכון להיום בענף כרם היין – הומידה, הבציר והריסוסים נעשים על ידי מכונות, וכמות ימי העבודה לדונם היא כבר נמוכה. אני צופה שהיא תרד משמעותית גם בענפי גידול אחרים."

ומה יהיה מקומו של החקלאי בכל הסיפור?
"תמיד יהיה לו מקום. החקלאי יעשה הכול, עם האלגוריתמיקה ומערכות קבלת החלטות המשוכללות. החקלאי ידרש לתת את חוות הדעת הפרטית שלו. מי שחושב שהכול יהיה אוטומטי מגיע כנראה מתחומי ההנדסה. אנתנו אנשי האגרונמיה לא נותר על החקלאי."

מאיצים את האבולוציה

אם הכול ילך כמתוכנן, בעוד חמישים שנה סוגיית החקלאות תסריד לא רק את יושבי הארץ, אלא גם את מתיישבי מאדים החרישים. מארק וואטני, גיבור ספר המדע הבדיוני של אנדי ויר "לבד על מאדים", נקלע לבדו לכוכב האדום ושדר בכריות בזכות תושייתו. לא תסם הוא התגלגל לדמות בסרט בגילומו של מאט דיימון. פתרון לרעב מצא וואטני ברמות תפוחי אדמה המתאימים לגידול בתוך המגורים. הוא השתמש באדמת מאדים, קומץ אדמה מכדור הארץ, ובצואה שלו ושל חבריו למסע כדי לגדל לעצמו את המזון. בניגוד אלינו, אנשי משימת מאדים ינחתו בבטחה ויהיו מצוידים בכל שניתן בהתחשב במגבלות המשקל. גם הנושא החקלאי יצטרך לקבל מענה ראוי.

ד"ר גור פינס, חוקר בתחום הגנת הצומח במכון וולקני, עוסק בתחום ששמו ביולוגיה סינתטית. במהלך הפוסט־דוקטורט שלו באוניברסיטת קולורדו בארה"ב, הוא שיתף פעולה עם חוקר אחר שמתמחה בתחום, אדם ארקין. "הוא

ד"ר כרמית זיו: "בעתיד כשצרכן יקנה את

התוצרת החקלאית, יהיו חיישנים שיגידו לו

מה מצב הכרי, והוא יקנה על סמך ההעדפה

שלו. אנתנו אוטוטו שם"

ד"ר ישי נצר: "לחקלאי תמיד יהיה מקום.

הוא יעשה הכול, עם האלגוריתמיקה

ומערכות קבלת החלטות המשוכללות.

אנתנו האגרונומים לא תוותר על החקלאי"

כתב מאמר על הדרך שבה התחום יתרום לקולוניזציה של כוכבי לכת אחרים, והוא אומר שהאסטרונוטים יהיו חייבים לייצר לעצמם את האוכל שלהם, לרפא את עצמם ממחלותיהם, למחור לעצמם את המים, ולייצר את המזון. הוצאת דברים מהאטמוספירה אל המאדים היא יקרה מאוד. בעיני ארקין, אחד המפתחות המרכזיים למשימה הזו הוא ביולוגיה סינתטית, שבה אנתנו מהנדסים מיקרו אורגניזמים וצמחים כך שיתאימו לתנאי מאדים.

"אני מאמין שהחקלאות במאדים תתחיל בקנה מידה מיקרוביאלי. אנתנו משתמשים במיקרובים כל הזמן: מייצרים אתם יין, אופים לחם עם שמרים, מכינים יוגורט עם פרוביוטיקה, וגם יודעים להנדס אותם. זה כבר לא מדע בדיוני. יש חוקר באוניברסיטת ברקלי שעובד על היתכנות חקלאות במאדים: יש לו חדר שלם שהוא סימולטור של מאדים, עם האדמה הכי קרובה למקור שיצרו מהאנליזה שקיבלו ממאדים, וטמפרטורה ולחץ אטמוספרי ששרורים שם, והוא מנסה לגדל שם כל מיני דברים. נצטרך להנדס את הביולוגיה לצרכינו, כיוון שדברים באופן



תמשיכו בכל הכוח

◀ המשך מעמוד 13

מארה"ב ואירופה. הפחתה של בירוקרטיה שמתגלגלת בסוף גם לצרכן היא צורך עצום ונכון."

השר קובע

קאופמן פס, אחד המינוריים הסרוגים בממשלה הנוכחית, גדלה בבית ציונידתי בנתניה ("סניף נתניה מרכז, שבט ברמה. עכשיו כולם ידעו בת כמה אני", היא צוחקת). את הצלחתה היא מייחסת לעבודה קשה, ולערכים שספגה בבית הוריה. "הייתי תמיד תלמידה מאוד טובה, והיה לי חשוב שיהיו לי ציונים טובים. ההורים אמרו לי שהשמיים הם הגבול. אימא שלי תמיד אמרה לי שאני הכי חכמה, שאין שום דבר שעומד בפניי, שאני יכולה לכבוש כל מטרה."

היא עברה מסלול נורמטיבי של בת הציונות הדתית: שנתיים שירות לאומי, שליחות ציונית בארה"ב עם בני עקיבא, תארים באוניברסיטת בראון. אבל המסלול הרגיל לא מביא את כולנו בסופו להיות מנכ"לית של משרד ממשלתי חשוב, אני אומרת לה. "השכלה היא הדרך, ואחרי זה חריצות ומוטיבציה", היא משיבה. "הלכתי לאוניברסיטה אחרי שסיימתי שנתיים של שירות, מתוך מטרה ללמוד ולהתחיל לעבוד. תמיד הייתי ממוקדת במטרה. לכל אישה צעירה אני אומרת: קודם כול השכלה, אחר כך תעבדי קשה ותסמני מטרות. הרבה נחישות. אפשר להיות בכל מקום משפיע. כל אחת צריכה לממש את עצמה בדרכה, עם היכולות והרצונות שלה, ולכבוש כל פסגה."

גם אם את "דוסיית"?

"דווקא כי את דוסיית. איזה כיף זה להיות דתייה ולעסוק בהתיישבות, בחקלאות, בעבודה ציבורית. זה מתיישב עם כל הערכים שלנו. הערכים מהבית שגדלתי בו נתנו לי תפיסת עולם מאזנת ורחבה, עם הרבה חמלה. התמיכה מבית היא חשובה מאוד, כשאת אשת משפחה וגם אשת קריירה. בעלי הוא הרוח תחת כנפיי."

למגזר הציבורי היא נכנסה מיד עם תום לימודיה, ומבחינתה העבודה בו היא "הגשמת חלום". "כל דבר שאת עושה הוא בעל משמעות ציבורית", היא מסבירה, "כל מהלך, כל תקנה – ממלאים אותך מבפנים. זו שליחות. גם ביום רע אני עושה משהו טוב. גם ביום קשה אני מקדמת תהליך כלשהו. במעלה הדרך עשיתי שינוי מקצועי מיועצת משפטית למנהלת, שינוי שהוא לא מובן מאליו. אנשים נתנו לי הזדמנות. החשבת הכללית מיכל עבאדיי בווינג'ו נתנה לי את התפקיד הניהולי הראשון שלי. אחר כך סימנתי מטרות של תפקידים כלכליים בכירים. שר החקלאות נתן לי הזדמנות להיות מנכ"לית, שהוא התפקיד הכי משמעותי בשירות הציבורי. מי שמוכיל את הספינה, שמנהל תקציבים אדירים, 1,800 עובדים."

מה עושים אחרי תפקיד כזה?

"אני עוד לא חושבת על זה. יש קדנציה ארוכה לפנינו, הממשלה יציבה, יהיה לנו תקציב מדינה. חלק מההצלחה וההתקדמות זה להיות עד הסוף במקום שבו אני נמצאת ולהגשים את היעדים שלי."

בניגוד לתפקידים הקודמים שלך, מנכ"ל משרד ממשלתי הוא תפקיד בתווך שבין המקצועי לפוליטי. את מרגישה את הפוליטיקה בתפקיד הזה?

"אני לא עוסקת בפוליטיקה. מנכ"ל הוא משרת אמן, אבל גם התפקיד המקצועי הבכיר ביותר במשרד. עובדי ציבור צריכים חרמשמעית לקיים את מדיניות השר והממשלה. זה הדבר הנכון והבריא. אני בכירה שמאחוריי קריירה, היכרות ממשלתית וניסיון מקצועי, ואני באה לממש את מדיניות השר ולעשות זאת במקצועיות מקסימלית. אני לא גורם נבחר, אני גורם מבצע. אני יכולה להציף סוגיה ולהגיד מה אני חושבת, אפשר להביע עמדות ודרכים לפעילות, אבל יש שר שמכריע ומוביל את המדיניות הממשלתית. ברגע שהשר מחליט אנחנו נממש את המדיניות שלו." ●

ריקי ממן

אביב, הסטודנט דן אלון וד"ר קרין מיטלמן. הרעיון הוא לבחון בעזרת טכנולוגיית קריספר, אם ניתן לזהות מוזיקים בכמעט אפס כבידה. עד כה יצא שמעה של הטכנולוגיה בעיקר בזכות פוטנציאל העריכה הגנומית שלה, ובכך שזיכתה את החוקרות שמאחוריה בפרס נובל. כיום היא משמשת את פינס ועמיתיו ככירוסנסור, כלי אבחון שמוזהה את אויבי החקלאות בעזרת רצף גנטי.

הניסוי ממשך למעשה את פועלו של פינס על הכוכב שלנו: "כיום אנחנו משתמשים בקריספר במכון וולקני כדי לזהות כל מיני מוזיקים בחקלאות. בדיוק פרסמתי עם ד"ר זיו שפיגלמן מאמר שבו אנחנו מבחינים בין שני וירוסים שקיימים בעגבנייה. אפילו שהם דומים מאוד מבחינה גנטית, הטכנולוגיה עזרה לנו לזהות הבדל קטן ברצף."

גם בעיית זחלי זבובי פירות, אימת החקלאים הישראלים, עשויה להיות בעתיד מאחורינו. בבגרותם זבובי הפירות קלים לאבחנה, אך נכון להיום הזחלים קשים מאד לזיהוי גם לעין מומחה. האויב המעופף מהווה גורם לעיכוב בייצוא סחורה חקלאית, בשל בדיקות ארוכות וניטור בישראל ובארץ היעד. "החזון שלנו הוא לייצר מעין ערכת בדיקה שהגנר בשדה יוכל להשתמש בה בעצמו, כי יתרונה של המערכת הספציפית הוא שהיא כמעט אינה דורשת מכשירים. להערכתנו תוך שעתיים נדע מה יש לנו ביד. פתרונות כאלה יהיו נפוצים בעתיד, בדיקות מהירות ואמינות. אנחנו מתכננים גם לדגום בתי חולים ולברוק בעזרת הטכנולוגיה אם יש עלייה בכמות הגנים שעמידים לאנטיביוטיקה."

אחד השימושים המעניינים של הכלי האבחוני תהיה להקנות פתרון לאסטרונוטים שעתידיים לבלות זמן רב בנסיעות ארוכות, ובזמן הנסיעה והנחיתה יהיו מנותקים מכל מקור סיוע. "הם יצטרכו ללמוד להסתדר לבד. אני מאמין שבעזרת הכלי הזה, שהוא כלי פשוט יחסית, הם יוכלו לעשות דיאגנוסטיקה לעצמם ולמצב היבולים שהם יגדלו. הם יוכלו לזהות וירוסים, רימות, פטריות. כמוכן כל זה בהנחה שמדובר באויב שאינו חיידקי ומבוסס על דנ"א."

יהיו וירוסים וזחלי זבובים בחלל?

"זחלים כנראה שלא, בהנחה שהאסטרונוטים יעשו עבודה טובה וישמרו על סטריליות לפני שהם עולים לחללית. אבל הוירוסים יגיעו איתם לחלל, אין מנוס, ולכן הטכנולוגיה שלנו יכולה להועיל. הניסוי שלנו בא לברוק אם הטכנולוגיה ישימה באפס כבידה, כי לפחות על סמך הספרות אין לנו תמונה ברורה במצב של מיקרו-כבידה."

"לדעתי העתיד החקלאי נמצא בטכנולוגיות האלה. אנחנו מכירים את עובד הארמה הקלאסי, עם הטוריה והטרקטור, אבל בעיניי גם לייצר דלק ביולוגי ושמרים זו חקלאות. לייצר כימיקלים שאנו זקוקים להם זו חקלאות. אני עובד למשל על פרויקט של ייצור פרומוני מין של מוזיקים בשמרים כדי למשוך אותם למלכודת. הכול נמצא תחת הגדרת הגג של חקלאות. אני מאמין שתהיה לנו תעשיית בשר מלאכותי וחלב מלאכותי, שתופסים תאוצה ויקטינו את סבל בעלי החיים. העתיד כבר כאן." ●



ד"ר גור פינס: "אם נגיע

למאדים עם אורגניזם

שיודע לשרוד באטמוספירה

ובטמפרטורה הנמוכות, וגם

יצליחו לגדל אותו במסות

גדולות – תהיה חקלאות על

המאדים"

אבולוציוני טבעי לוקחים זמן, ואין לנו את הזמן הזה. אנחנו מאיצים את האבולוציה, ואני מאמין שבעוד כחמישים שנה נהיה במקום מתקדם מאוד בביולוגיה סינתטית."

אם נתחיל לפתח חקלאות במאדים, היא תתחיל להזין את עצמה ולהתפתח בעצמה?

"שום דבר הוא לא בבחינת שגר ושכח. אנחנו לא נשלח תפוח אדמה ונסמוך עליו שהוא יתפתח לחקלאות. אם נגיע למאדים עם אורגניזם שיודע לשרוד באטמוספירה ובטמפרטורה הנמוכות שיש שם, ויפתחו אותו כך שהוא ידע לשרוד בעצמו, ואם הוא יהיה מהונדס כדי לעשות מעין פוטוסינתזה – לספוג את הפחמן הדרוסימני ולשחרר חמצן כמו צמחים – וגם יצליחו לגדל אותו במסות גדולות – תהיה חקלאות על המאדים. הנדסת הביולוגיה לצרכינו היא מעמודי התווך של הביולוגיה הסינתטית. הרבה מעבדות בארץ ובעולם עובדות על זה."

איתן סטיבה, שבתחילת 2022 צפוי להיות הישראלי השני בחלל, יבצע במשימת החלל שלו ניסוי שמוכיל ד"ר פינס יחד עם ד"ר דוד בורשטיין מאוניברסיטת תל-



▶ "חווה אנכית" בדנמרק, שנועדה לחסון שטחי גידול חקלאיים צילום: ENG ??