

תוכנית : לחיות טוב יותר
תאריך : 30/11/2012
שעה : 15:28:38
רשת : רדיו תל-אביב

סמיר דרובי - מומחה בתוצרת חקלאית מכון וולקני

שדרנית : נמצא איתי כאן על הקו סמיר דרובי
שהוא מומחה בתוצרת חקלאית לאחר קטיף
ממכון וולקני היי סמיר.
פרופסור סמיר דרובי : שלום לך, שבת שלום.
שדרנית : מה שלומך?
פרופסור סמיר דרובי : בסדר. תודה.
שדרנית : אז ככה, הגיע לידי דף שכותב, אוכל
לא זורקים לפח.
פרופסור סמיר דרובי : כן.
שדרנית : ומה בעצם הבשורה שלכם? כמה
אנחנו באמת זורקים וכמה זה עולה לנו?
פרופסור סמיר דרובי : תראי, היום, היום,
במדינות מפותחות בעולם הרי יש עודף של תוצרת
חקלאית, או עודף של מזון. עכשיו בגלל העודף
הזה וכמוכן בגלל הייצור העודף שהוא עולה
על הצריכה אז יש אובדנים ויש הפסדים
וזורקים כמוכן הרבה תוצרת שלא צורכים אותה.
שדרנית : לפני שנגיע לצרכן. אתה לא מדבר
על תוצרת שמגיעה למקרר ואנשים זורקים,
אלא בכלל לפני שזה מגיע.
פרופסור סמיר דרובי : גם וגם. שניהם. אני
אני אולי בואי נתחיל מהצרכן ואחר כך נחזור
אחורה, הצרכן, יש סטטיסטיקה חדשה של
ארגון האפ.איי.או, זה ארגון החקלאות והמזון
העולמי, שמציין שלפחות שלושים אחוז, עד
ארבעים אחוז מהתוצרת שהצרכן קונה הוא
לא צורך אותה והיא נזרקת אצלו בבית.
שדרנית : כן. או.קי.
פרופסור סמיר דרובי : בגלל קלקול, בגלל כל
מיני פרמטרים של התוצרת שבעצם היא לא
ראויה למאכל אחר כך. זה דבר אחד. דבר שני,
יש כמוכן אובדנים, הרבה מאוד אובדנים בתהליך
הייצור עצמו.
שדרנית : בדרך.
פרופסור סמיר דרובי : כן. בהחלט. בתהליך
הייצור. היום אנחנו עדים בעולם למה שנקרא
משבר המזון העולמי שבעצם נגרמים מחסורים
במזון בגלל אובדנים של מזון או תוצרת חקלאית
למיניה בכלל כל השינויים הגלובלים במזג האוויר
שקורים בעולם.
שדרנית : אתה יודע, אני חייבת להגיד לך משהו,

אני מבולבלת, אני לא יודעת אם אתה הכתובת.
אתה אומר שבעצם מייצרים יותר מדי, אנחנו
קונים יותר מדי ולא צריך. וכל הריסוסים האלה
שעושים זה בעצם על מנת **לגדל** את, בעצם לייצר
יותר אוכל.
פרופסור סמיר דרובי : נכון. משתדלים לייצר
יותר אוכל.

שדרנית : אז בשביל מה? בעצם בשביל מה?
למה לא לייצר פחות? אם אנחנו צריכים פחות
וזה גורם לכאלה הפסדים ואז אנחנו גם נרסס
ובעצם יהיה פחת טבעי של מה שצריך. מה שלא
צריך להגיע לצרכן לא יגיע ולא צריך את כל
הריסוסים האלה, שרק השבוע קראתי שבגלל
שאחרי שמרססים, אלה שקוטפים שלושה ימים
לא מתקרבים לשדה. אגב אני רצה בשדות ובאמת
אחרי ריסוס זה כאילו אני רצה בתוך מיכל
פליט, ממש.

פרופסור סמיר דרובי : כן כן. תראי, מצד אחד,
את צודקת, מצד שני, את לא צודקת. מצד אחד,
אי אפשר **לגדל**, אי אפשר **לגדל** היום **בחקלאות**
המודרנית גידולים חקלאיים בלי כל חומרי
ההדברה למיניהם וחומרי הדישון, זה דבר אחד.
אז הייצור העודף זה לא שאלה של גידול, או
שימוש בריסוס או לא שימוש בריסוס, זה שאלה
של תכנון, של תכנון של ייצור. אז בואי נשים
שדרנית : מה אני כצרכן יכולה לעשות?
פרופסור סמיר דרובי : אני, אני, זאת אומרת
את כצרכן בעצם את כצרכן העלית בעצם את
הנקודה של חומרי הריסוס. מה שאת צריכה
לדאוג לצרוך תוצרת **חקלאית** שהיא בטוחה
מבחינתך, נכון? היא אישית היא חופשיה מחומרי
הדברה וכמוכן שהאיכות שתהי תהיה מתאימה
לך ולאנשים האחרים, לצרכנים האחרים וגם
תישמר לאורך זמן ושלא תזרקי אותה.
שדרנית : נכון.

פרופסור סמיר דרובי : זה זה
שדרנית : מצד שני, אני לא נאיבית, אני לא
אחזיק במקרר שלי עגבניה כל כך הרבה זמן
שגם היא עברה דרך מהקטיף עד הירקן, מהירקן
עד אלי, זה ברור שיש לה אורך חיים מוגבל.
פרופסור סמיר דרובי : כן. אבל בכל זאת האנשים
קונים כמויות מעבר למה שהם צורכים, או
שהם קונים כמויות והם בעצם מתקלקלים
אצלם זמן קצר אחרי שהם קונים אותם. ואנחנו
אנחנו כמומחים לשימור לתוצרת **חקלאית** התפקיד
שלנו בעצם הוא לשמר את התוצרת החקלאית
הזאת ושהיא לא תיזרק לפח ושהכסף שלך
לא יירד לטימיון, זה דבר חשוב. אם את משלמת
היום עבור קילו עגבניה חמש עשרה שקל, אנחנו
רוצים שלא תזרקי חמישים אחוז מהעגבניות
האלה שקנית.

שדרנית : ממה שקניתי, כן, אז מה לעשות?
פרופסור סמיר דרובי : תראי, היום בעצם,
בעצם אנחנו **במכון** **וולקני** וגם כן במקומות
אחרים בעולם בעצם מפתחים טכנולוגיות מתקדמות
כדי לשמר את התוצרת החקלאית הזאת, או
לטפל בה לפני שזה מגיע לצרכן, או טכנולוגיות
שאפשר להשתמש בהם אצל הצרכן בבית במטרה

הטרייה שהיא גם תגיע לשולחן של הצרכן, גם שבצורה בצורה איכותית וגם בצורה בטוחה. שדרנית : או.קי. נמצאת איתי כאן דוקטור ראלי הבל, היא גם רוצה להפנות אליך שאלה. פרופסור סמיר דרובי : כן.

דוקטור ראלי הבל : אני לא יודעת אם בדיוק זה שאלה, אלא יש כאן בעניין הזה של למנוע זריקה של **ירקות** שני אלמנטים חשובים שלא העלית אותם שהם יכולים לבוא בחשבון. האחד, לקחת באמת ולהקפיא את, יותר להקפיא, ולהוריד את המחירים של ה**ירקות** המוקפאים שהם בשמים. ואז אנחנו באמת שומרים על אורח מדף הרבה יותר גדול, וגיוון יותר גדול. והדבר השני, שאני רואה אותו כתזונאית, זה אחרי כל המחקרים שעכשיו **המכון** לסטטיסטיקה ראה כמה הישראלים צורכים שומנים ופחמימות בלי סוף, פשוט לתעל את הקהל לצרוך יותר **ירקות**. אין שום טעם שאני אקנה כרוב וגזר ועגבניות והכל ובמקום לאכול אותם אני אחכה במקרר עד שהם יתקלקלו. צריך ללמד את האוכלוסייה בקלות, בקלי קלות לצרוך יותר **ירקות**. פרופסור סמיר דרובי : בהחלט. אני מסכים לנקודה הראשונה ויש לי הערה לנקודה הראשונה שהעלית. לגבי עידוד הצריכה, זה בהחלט אחת המדינות למשל של האיחוד האירופאי כדי למנוע הפסדים של תוצרת **חקלאית**. פשוט הם יש להם מדיניות של עידוד צריכה של תוצרת **חקלאית** טריה שהיא בריאה. שדרנית : אני תמיד אומרת להתרכז בחיובי. מה כן.

פרופסור סמיר דרובי : שהיא שהיא בריאה. עכשיו לגבי הנקודה הראשונה שהעלית להקפיא את התוצרת, אנחנו בתוצרת **חקלאית** טרייה אנחנו לא יכולים להקפיא אותה כי היא מתקלקלת אם אנחנו אחר כך מפשירים אותה. **ירקות** אפשר לשמור אותם אמנם בקירור אבל לתקופה מאוד מוגבלת. אם מקפאים אנחנו הרסנו אותם. לכן הקפאה זה לא שיטה טובה.

דוקטור ראלי הבל : למה? כרוב או כרובית או ברוקולי להקפיא זה שיטה לא טובה? פרופסור סמיר דרובי : כן. אחרי שזה מפשיר הוא פשוט מאבד, זאת אומרת אם לא מבשלים אותם, רוצים לצרוך אותו באופן טרי אז כמובן אי אפשר אחר כך להשתמש בו. עגבניה אי אפשר להקפיא, מלפפון אי אפשר להקפיא. שדרנית : לא עגבניה, חסה, כמובן. עשבי תבלין כמובן שלא. פרופסור סמיר דרובי, יש כנס, נכון, יש כנס שמתקיים **במכון וולקני** ב-2 וב-5 לדצמבר, מי לדעתך יכול למצוא בו עניין? פרופסור סמיר דרובי : לפי דעתי, לפי דעתי כל הציבור יכול למצוא בו עניין והוא אגב יהיה משודר גם כן און לין, מי שירצה לצפות בו הוא גם מוזמן. לכנס הזה מוזמנים טובי המומחים בעולם בתחום של מזון, ייצור מזון, הפחתת אובדנים במזון, כפי שאמרתי בהתחלה משבר המזון היום הוא משבר עולמי וכל האנשים וכל המדינות מתעניינות בו. ככה שהכנס הזה

הוא בדיוק בא בזמן והוא ידון בנקודות מאוד
חשובות.

שדרנית : או.קי. אז אני מאחלת לך ולנו בהצלחה.
פרופסור סמיר דרובי : תודה רבה.
שדרנית : ביי.

פרופסור סמיר דרובי : להתראות.
שדרנית : שבת שלום.