

# יצוא נסוני של שומן טרי לאירופה בהובלה ימית

**סוניה פילוסובי-הדים, אידה רוזנברגר, הרמן דוידזון**  
מחלקה לחקלאות וחקלאית לאחר הקטיף, מינהל המחקר החקלאי

שנתיים האחרונות יוצאו כ-40 טון שומן טרי בחודשים אפריל - יוני בהובלה אווירית, כאשר השום הביוולוגי מהווה את החלק המגדריו בארץ עשויים לספק חלק מהביקוש ל מוצר זה באירופה, בעלות הדומיננטי בכל שנה. המשלוח נעשה ל-7 ארצות באירופה, בעלות של 1000 דולר לטונה, ומהירות השום נעו בין 2000 ל-4000 דולר פ"ב על 12 חודשים. הובלה ימית תוויל, כאמור, את הוצאות המשלוח. לאור תוצאות אלו, ולאחר שנערך סקר שווקים מצומצם בספטמבר 1991 - החליטו המגדלים, בסיווע ארגון מגדלי הירקות, המועצה לשיווק ירקות וחברת "אגראקסקו", לנסות ולשווק שום טרי (הזנים שניי ו'פיל') בחודשים מרס - יוני.

בשנה האחרונה התחלנו לבחון, במחלكتנו, שיטות להחלפת ההובלה האוירית היקרה של שום טרי - בהובלה ימית זולה יותר. לשם כך נבחנו אריזות שונות הנבדלות בדרגת החירור שלחן ובסוג הפולימר, במטרה להפחית את שיעור אבדן המשקל בראשי השום במהלך המשלוח, בלי לגרום רקבונות. בעבר היו נסיונות לשלוח שום לחו"ל בנסיבות מוגבלות. ב-

השם נחשב צמח TABLE ששוב, המבוקש בשוקי אירופה. בישראל גדל השום (בשטח של כ-5600 דונם) מסתיו לאביב, שבזה חל אסיף השום במאי - ספטמבר, ואילו יבוא שום מתפרס היישראליים היותר היחסי של ניסיון יוכל לייצר שום בהתאם לדרישות המחייבות בשוקי היצוא, כולל הביקוש הגדל והולך למוצרים שגודלו ללא תוספת כימיים (גידול "ביוולוגי"). הדבר הכרוך בהקמת מערך ייצור חדש לענף זה, המתאים מכל הבחינות למדיניות הנוכחית של היצוא, שכן ניתן לגדל שום ברוב אזורי הארץ. הוא אינו גידול הכרוך במכסה, ואין צורך הרבה מים. שום מזינים שונים נקבע בארץ בחודשים מרס - יוני, ומאוחסן בדרך כלל בתנאי סכבה פתוחה עד אוקטובר - נובמבר. בעבר היו נסיונות לשלוח שום לחו"ל בנסיבות מוגבלות. ב-

ערכנו מספר ניסויי הדמיה לשלוח ימי של שום טרי מהזון "שני" ביולוגי ורגיל (1 - 4 שבועות אחסנה בטמפרטורות של 1 - 2 מ'צ + 1 - 2 שבועות של חי-מדף), ואך הצלחנו להגיע לטיפול פשוט המפחית משמעותית את שיעור הפסי המשקל ואינו מגביר את התפתחות הפתוגנים. טיפול זה כולל אריזת ראשית השום בבטנות מחוררות בשילוב עם נייר עיתון, ואחסנתם במ'צ אחת. בתנאים אלו הגיעו שיעור איבוד המשקל בתום 6 ימי אחסנה ל-2% (לעומת %30 בהיקש), ולאחר 6 ימים בחיה-מדף - ל-3% (לעומת %20 בהיקש). לאור הצלחת ניסויי הסימולציה בוצע שלוח נסיוני של שום טרי מהזון "שני" עוד בתחילת העונה (מרס 1993), במטרה לבחון למעשה את שיטת ההובלה הימית בקייזר והאריזה בבטנות מחוררות. השלוח היה של שום ביולוגי שנקטף בעין-הבשר (אצל אמנון עוזיהו), נאוץ במקום וחובל למחסני "כרמל" באשדוד לצורכי הטענתו במשטח. מסלול ההובלה היה - הפלגה לגנואה + הובלה יבשתית ללונדון (רדייאגרמה 1). נבחנו 6 סוגים אריזות שונות (בטנות פוליאתילן רגיל בעובי 30 מיקרון עם 3ג, 40 ו-52 חורים; שקיות פוליאולפיון מחורר עבה ודק ושקיות פוליפרופילן עם 3 חורים), לעומת זאת - שום ערום, בשילוב עם טמפרטורה נמוכה (מ'צ אחת). האריזה הטובה ביותר, בתנאי השלוח הנ"ל (שבו שהה השום חלק מהזון בטמפרטורה של 10 מ'צ) הייתה אריזה של פוליאולפיון מחורר דק היא הפחתה את איבוד המשקל ב-50% לעומת זאת (רדייאגרמה 2), ושיעור הריקבון בה היה פחות ב-20% מבהיקש (רדייאגרמה 3). בשקיות הפרטניות של קיבוץ מגן (פוליפרופילן עם 3 חורים), שנבדקו רק בתנאי הדמיה במרכז וולקני, לא היה ריקבון כלל, וגם שיעור איבוד המשקל היה מזער, כך שנראה שהשקיות הפרטניות עדיפות מהאחרות. לעומת זאת, בשום ענק ("פיל"), אריזות בטנה היו יעילות מהפרטניות במניעת איבוד משקל בקור. הצלחתו של שלוח זה עשויה להויזיל הוצאות נזק 350 דולר לטונה, לעומת זאת שלוח אויר, דבר שיגדיל משמעותית את התמורה למגדלים.

בניסוי סימולציה לשלוח ימי שנעשה בשנה זו היה איבוד המשקל 0.6% - 1% בלבד, בשום טרי ביולוגי שאוחסן באrizות שונות למשך שבועיים ב-2 מ'צ, ואך הצלחנו להאריך את משך השתמרות עד 4 שבועות.

הטיפול הטוב ביותר שמנע ריקבון - היה אחסנת שום טרי ב민וס 2 מ'צ, ויש בכוונתו לבחון טיפול זה שנית.

מכיוון שפרויקט יצוא השום נמצא רק בתחילתו ויש מגמות וניסיונות שונים ליבוא שום - יש חשיבות רבה לילוי ראשון זה שיאפשר הפkt לקחים להמשך לימוד הביעות השונות הקשורות עם יצוא השום הטרי ומשך חי-המדף שלו.

השם הוא גידול חשוב, ונעשים בו ניסיונות הייצור הראשוני הגורם שיקבע במידה מרובה את הפוטנציאל של השום כגידול יצוא - הוא מידת הרווחיות לחקלאים. מכיוון שעלות גידול השום והטיפול בו גבוהה למדי, הרי שככל גורם שיצליה לצמצם אלה העלות יגדיל את הרווחים.

ניסיונות הדמיה והשלוח הנסיוני נעשו בשיתוף עם (אנו) אש (רכז פרויקט השום), אמנון עוזיהו מעין-הבשר, ועופר מלל מגן.

## שוקי שום... (המשך מעמוד 258)

הצריכה לנפש בארץ אירופה, בארא"ב וביפאן ב-1990 (ק"ג לנפש בשנה), המובאת לעיל, ממחישה את ההבדל המהותי בתרבות צריכת השום במדינות השונות.

### סיכום: יצוא שום לח איסרָאֵל

יצוא השום מישראל מכון כיום, בעונת האסיף המקומיית - לשוקי ארצות הצפון. בעונה זו מגיעים מחירי השום בשוקים אלה ל- 3.0 - 4.0 דולרים לק"ג שום באיכות טובה. מחירים אלה משאירים למגדל בארץ ב- 2.4 - 2.6 דולרים לק"ג. לפי ניתוח הכספיות, שנעשה ב"סיבן"\*, צפואה רוחנית נאותה לגידול בישראל, וניתן להמשיך ולפתח את היצוא ליעדים אלה.

עם זאת רואיה לבדיקה החלופה של יצוא שום לח ישראל לשוקי דרום אירופה. אם אכן קיים ביקוש פוטנציאלי לסוג זה של שום - ניתן מאד, שדווקא בשוקים אלה יהיה אפשר להשיג מחירים גבוהים למוצר זה באמצעות מסע עד סוף מאי. בתקופה זו אין לצרכנים בשוקים אלה דרך אחרת להשיג מוצר זה.

לצורך זה כדאי למלמד באופן עמוק את השימושים השונים בסוגי השום השונים בשוקי ארצות דרום אירופה, ולבדק את מאפייני הביקושים של הצרכנים ושל צינורות השיווק המשרתים אותם. אלו יאפשרו להחליט, אם קיימת בשוקים אלה גומחה (נישאה) רוחנית פוטנציאלית ליצוא שום לח ישראל באיכות מסוימת, וניתן להמשיך ולפתח את היצוא ליעדים אלה.

\* מחינה כלכלית של גידול השום במסגרת "סיבן" - משקי "גרנות", מחלקה כלכלית גרטות, מרדס 1993.

### גידול פלפל בבית רשות – תצלויות בפארן

במאמר בשם זה, שנדפס ב"השודה", כרך זה, חוברת א', עמ' 35, נשמט בטיעות שמו של אויר פיפור מהמקוון להנדסה חקלאית. הוא שעיבד את נתוני מדידות האקלים והצגים בגרפים.

Diagramma 1. מעקבות השינויים בטמפרטורת האוורה שבקרטון המדגם במשתchan השם שנשלח ללונדון. האותיות ליד החיצים מציניות שלבים שונים במסלול המשלוח של השם: A - מועד הכנסת הקרטונים למחסני "כרמל" באשדוד; B - מועד הטענת המשוחט על אניית הקירור; C - מועד חצאת המשוחטים לחובלה יבשתית; D - מועד הגעת המשוחטים למחסני "כרמל" בלונדון; E - מועד בדיקת המשוחטים בלונדון.

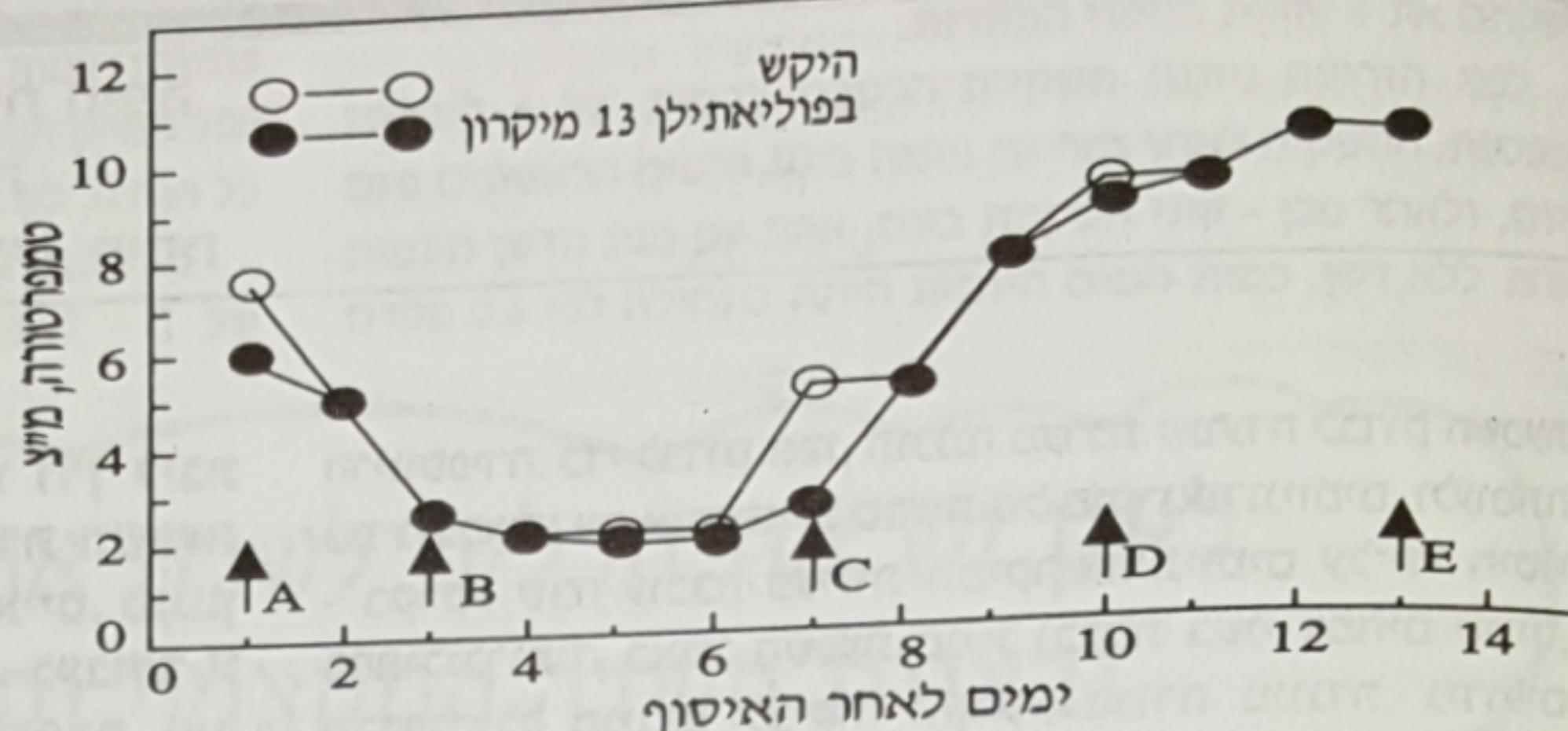


Diagramma 2. השפעת סוג האריזה על שיעור איבוד המשקל של שום ביולוגי טרי מהזון "שני" לאחר שהיה של שבועיים בתנאי משוחט. השום נארז בקרטונים של 5 ק"ג. התוצאות מבטאות ממוצע של 4 קרטונים לטיפול. הקרטונים שבו במהלך המשלוח בתנאי הטמפרטורה המתוארים בDiagramma 1.

טיפולי האריזה כללו: 1 - היקש, שום ערום; 2 - בטנת פוליאטילן מחוררת (13 חורים) + ניר עיתון; 3 - בטנת פוליאטילן מחוררת (40 חורים) + ניר עיתון; 4 - בטנת פוליאטילן מחוררת (72 חורים) + ניר עיתון; 5 - פוליאולפין מחורר דק (8 שקיות של 0.7 ק"ג לקרטון); 6 - פוליאולפין מחורר עבה (6 שקיות של 0.7 ק"ג לקרטון); 7 - פוליפרופילן מחורר עבה (6 שקיות של 0.7 ק"ג לקרטון).

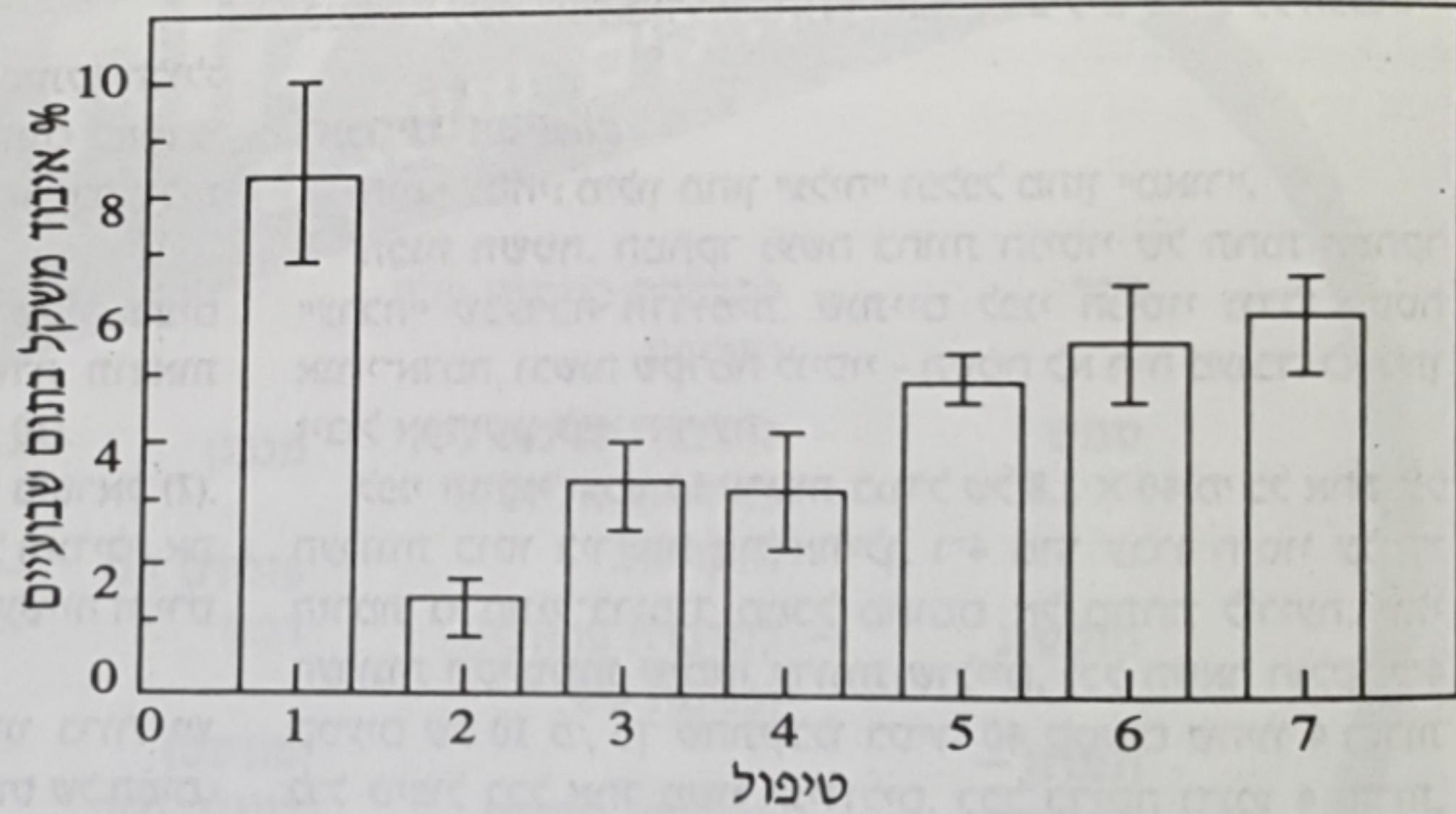


Diagramma 3. השפעת סוג האריזה על אחוז הרקבונות בשום ביולוגי טרי מהזון "שני" לאחר שהיה של שבועיים בתנאי משוחט. השום נארז בקרטונים של 5 ק"ג כמתואר בDiagramma 2, ושיעור הריקבון בקרטונים נבדק ביום ההגעה ללונדון.

