

מניעת אובדן מזון – משימה עולמית ומקומית

פורסם ב: 24 בפברואר 2015 מערכת פורטל אגרונט



ראיון עם דן מאירי, מנכ"ל אגריטך

שליש ממוצרי המזון בעולם המיועדים לצריכה אנושית – 1.3 מיליארד טון מזון בשנה – אובד, או מתבזבז במסלול משלב ההכנה, או הקטיף ועד הגעתם לשולחן הסועדים. לקראת תערוכת אגריטך הבינלאומית (28-30 באפריל 2015) מספר דן מאירי, מוותיקי התחום ומנכ"ל אגריטך, על Post harvest ועל המלחמה העולמית באובדן מזון

מאת: נחום דוניצה

משתתפי הוועידה בינלאומית למזון (HLPE) המסונפת לאו"ם, שנערכה ב-2014, ולקחו בה חלק כמה מהמומחים העולמיים לשמירה על מזון, היו תמימי דעים: שליש ממוצרי המזון בעולם המיועדים לצריכה אנושית – 1.3 מיליארד טון מזון בשנה – אובד, או מתבזבז במסלול משלב ההכנה, או הקטיף ועד הגעתם לשולחן הסועדים. "המטרה של כל הגורמים המעורבים", אמר נייר העמדה שפורסם בעקבותיה, הוא לסייע לכל השחקנים להפחית את אובדן המזון והבזבז, תוך זיהוי של סיבות לאובדן הזה ומציאת פתרונות ברי ביצוע לבעיה". בין הגורמים האמורים להתגייס למשימה מונה נייר העמדה את המגזרים הציבורי והפרטי, יצרנים, קמעונאים, משווקים, מובילים וצרכנים. "לא מדובר ב'תאונה' או שרשרת תאונות", אומרת הוועדה. "זהו חלק בלתי נפרד כיום משרשרת המזון והמשימה של כולם צריכה להיות אחת: הפחתה דרמטית במספרים".

לשיחה על הנושא, פגשנו את דן מאירי, מנכ"ל תערוכת אגריטך, אירוע המהווה במה בינלאומית לחברות חקלאות ישראליות וזרות. ייחודה של התערוכה, שתיערך השנה בין 28-30 באפריל 2015, הוא בהיקף הרחב של מבקרים ותחומים, והשם העולמי שהיא קנתה לעצמה במרוצת השנים. בתערוכה הקודמת, שנערכה ב-2012, ביקרו בה מעל 27 אלף מבקרים מישראל ומעל 8000 מבקרים מחו"ל, שכללו משלחות רשמיות, שרים וראשי מדינות, והיא השתרעה על שטח כולל של מעל 14 אלף מ"ר. ישראל מהווה כיום מעצמה טכנולוגית-חקלאית המציעה פתרונות יצירתיים לכל העולם, כשטכנולוגיות שפותחו בישראל – מטפטפות ועד אפליקציות מתקדמות נמצאות בחזית המאבק הגלובאלי למיגור העוני והרעב.

"תעשיית החקלאות משתנה והעניין הציבורי והתקשורתי בה גובר והולך", אומר מאירי. "בתקופה של מחסור גובר במשאבים, הפתרונות מצויים בנגישות לטכנולוגיות חקלאיות. באירוע השנה אנו מתכוונים ליצור פלטפורמה להצגה של כמה מהשיטות והפתרונות החדשניים כיום בתחום ה-Post harvest, הכולל טיפול ביבולים לאחר איסופם מהשטח – ועד למקרר בסופר – ובתחום בטיחות המזון".

אני מבין שיש שני פנים לנושא אובדן המזון?

פורום דלועים
מנוהל ע"י אוריג'ן
זרעים



פורום הגנת הצמח
מנוהל ע"י אדמה
אגן



פורום השקיה
מנוהל ע"י
ריווליס פלסטרו
בע"מ



פורום ביטוח חקלאי
מנוהל ע"י חברת
אילון ביטוח



פורום שתילי עצי הדר
מנוהל ע"י
משתלת בני
דרור



פורום קומפוסט
מנוהל ע"י חברת
קומפוסט אור



פורום מיון ירקות ופירות
מנוהל ע"י ליבנה
תכנון ופיתוח



פורום גידול עצי פרי נדירים - אקזוטיים
מנוהל ע"י
אגרונום אריאל
שי



לחץ לעוד מומחים <

בעל עסק?

לחץ כאן להוספת עסק

חפש עסק באינדקס

תחום עיסוק

– Choose One –

שם החברה / עסק

שם מסחרי של המוצר

שם זן לגידול

חפש

"בהחלט. יש את הזווית של ה'בזבז', שבה מסתכלים בעיקר על הנושאים הסביבתיים, ויש את הזווית של המזון עצמו, על כל ההיבטים של מה שמכונה 'בטיחות' או 'אבטחת' המזון. קודם כל צריך להסכים על ההגדרה, שאומרת שאובדן מזון הוא 'ירידה של ממש בכמות המזון שיועדה לבני אדם, שקורית לכל אורכו של מסלול המזון, משלב האיסוף ועד הצריכה, בלי קשר לסיבה שגרמה לכך'. בדרך כלל, כשבוחנים את הנושא צריך להבחין בין אובדן מזון שקורה לפני שלב הצריכה וללא קשר לסיבה ולאובדן מזון, או בזבז מזון, שמתייחס בעיקר לירידה באיכות המזון, לפגיעה בו ולאורך כל שלב שרשרת המזון. במדינות מפותחות, או עם הכנסות גבוהות, מרבית אובדן המזון קורית דווקא בשלב ההפצה והצריכה. במדינות עם הכנסות נמוכות, האובדן קורה בעיקר בשלבי הפקת המזון, איסופו ולאחר איסופו. אם מסתכלים על הנתונים פר-נפש, אנו מדברים על אובדן של בין 280 ל-300 ק"ג לנפש, לשנה באירופה ובארה"ב ועל אובדן של 120-170 ק"ג, במדינות אפריקה ודרום מזרח אסיה (ע"פ נתוני ועדת האו"ם, HLPE, לשנת 2014)".

לפי ארגון חלוקת הפגיעה בתוצרת חקלאית מחולקת: IRRI

מהתוצרת נפגעת בזמן הקציר. 1-5%

נפגעת מפגעי שמש והתייבשות. 3-5%

מהתוצרת נפגעת בגלל אחסון לא נכון (בחוץ, לא מקורה, לא מוצל 10-5% וכו')

מהתוצרת נפגעת בשל שינוע לא הולם. 20-30%

המספרים, אם כך, נגדנו...

"בהחלט. אחת הבעיות הגדולות של האנושות כיום הינה הרעב הגלובלי. איך נקבע מחסור תזונתי? לפי החלטת האו"ם משנת 1996, כל אדם, בכל זמן, צריך שתהיה לו גישה פיזית, כספית וחברתית למזון מספק, בטוח ותזונתי; על מנת לקיים חיים בריאים ופרודוקטיביים. וכאן כבר מתעוררת בעיה: אוכלוסיית העולם תגדל מ-6.9 מיליארד תושבים ל-8.3 מיליארד בשנת 2030 ול-9.1 מיליארד עד 2050 – וזה אומר הרבה מאוד פיות להאכיל. הצורך במזון צפוי לגדול ב-50% עד שנת 2030, ובכך-70% עד 2050 – נתון שמשמעותו 33% יותר פיות להאכיל. האתגר של החקלאות העולמית אינו לגדל 70% יותר תוצרת בארבעים שנה, אלא לגרום לכך שיהיה 70% יותר מזון נגיש על הצלחת. כאמור, 30% מהתוצרת החקלאית, הערכה של כ-1.3 מיליארד טונות, מבוזבזת מדי שנה, ואי לכך, גם המשאבים שנדרשו על מנת לגדל אותה יורדים לטמיון.

אחד הכיוונים המאוד מבטיחים בהתמודדות הצפויה נכנס תחת הכותרת פוסט הרואסט (Post-Harvest), שמתייחס לטיפול בתוצרת החקלאית (הירק או הפרי) מהרגע שקטפנו אותה מהעץ, או שלפנו אותה מהאדמה, והוא כולל את כל תהליך הניקוי, קירור, מיון, אריזה, שינוע ומכירה נאותים. מהרגע שהוצאנו את הפרי או הירק ממקום גידולו, מתחילים עליו תהליכים כימיים, פיזיקליים ופיזיים והוא מתחיל להירקב ולאבד ממוכנות האכילה שלו. לפוסט הרואסט יש שלוש מטרות עיקריות: שמירה על איכות המזון; לשמור על בטיחות המזון; ולהוזיל עלויות בין הקציר לצריכה.

הזיהוי של הסיבות לאובדן מזון, הוא הדרך המרכזית לקראת פיתוח פתרונות להפחתת אובדן מזון וקביעת סדרי עדיפויות. האובדן יכול לקרות כתוצאה של לא מעט מפגעים, מבעיות ביולוגיות, מיקרוביאליות, כימיות, ביו-כימיות, מכניות, פיזיות, טכניות, לוגיסטיות, ארגוניות, פסיכולוגיות והתנהגותיות – כולל גם אלה הקשורות בשיווק ובמכירה. בחלק מהמחקרים העולמיים גילו כמה מאות של בעיות היכולות לגרום אובדן מזון... בכל מקרה, צריך להסתכל תמיד על כל שרשרת המזון ומה שקורה לאורכה. לעתים קרובות, מה שקורה בתחילת השרשרת משפיע על מהלכים מאוחרים הרבה יותר. כך למשל, בהרבה מקרים, אובדן מזון בשלב המכירה ללקוח הסופי וגם אצלו בבית, נובע בכלל משלבים מאוד מוקדמים של הקטיף והאחסון או האריזה, נתון שמקצר משמעותית את חיי המדף של המזון וגורר אובדן מיידי. או למשל, פירות וירקות שנשארים לרקב בשדה, בגלל החלטות של הקמעונאי הכרוכות בתמחור הסחורה. עוד דוגמה: קריטריונים גבוהים למראה האסתטי של תוצרת חקלאית יכולה להביא ל'בזבז' ואיבוד מזון, על אף שהוא מתאים ובטוח למאכל אדם. 20% מתוצרת תפוחי האדמה בשבדיה לא מגיעה לחנויות כי היא לא עומדת בקריטריונים החיצוניים הנדרשים. עוד דוגמה מהחיים: חנויות משתמשות בערימות של תוצרת יפת-מראה כעניין שמושך את ציבור הקונים, הזוכים לבחור את מרכולתם תוך חיפוש בערימה. המוצרים נערכים לכדי ערימה על מנת למשוך את הציבור, ולתת לו את

קנט



כדי להיות תמיד מעודכנים

שם

מייל

בחר תחום:

דיוריים בעברית לאגרונט
 English Newsletters
agronet

מאשר קבלת מידע שיווקי

שלח <

החופש לבחור. לכך יש שלוש השלכות על בזבז תוצרת חקלאית
 אכילה: התוצרת בתחתית הערימה ניזוקה מהלחץ המופעל עליה. הערמת
 תוצרת בשלבי בשלות שונים מקצרת את חיי המדף של פירות וירקות
 שאחרת, היו להם חיי מדף ארוכים יותר ולקוחות שנוברים בערימה פוצעים,
 על הדרך, את התוצרת המוצגת."

[30/04/2015 - 28/04/2015](#)

אגריטך

[24/06/2015 - 23/06/2015](#)

פראש אגרו משוב

[לראוים נוספים <](#)

תוכל להרחיב מעט, מה זה למעשה פוסט הרווסט (Post-Harvest)?

"כל תהליך שנעשה על התוצרת החקלאית – פרי או ירק – שנועדה לשמר
 אותו צופן, למנוע ממנו לאבד את הלחות הטבעית שלו, למנוע התרבות של
 חיידקים שמעיצים את הריקבון הטבעי, למנוע התפתחות פטריות ואף ממש
 למנוע חבלות פיזיות בתוצרת. ישנם שישה שלבים לפוסט הרווסט: ניקוי
 המוצר, מיון, אריזה, קירור מהיר, אחסון הולם ולבסוף, שינוע והפצה כראוי.

התהליך מתחיל בשדה. שיטות קציר וקטיפה מיושנות גורמות נזק רב לבסיס
 הצמח, מה שמקשה גדילה נוספת של "דור" חדש של פירות וירקות. כמו כן,
 איסוף במיכלים לא נכונים, כמו שקים אטומים, במקום בסלסלות מאווררות,
 פוגע בתוצרת. אוניברסיטת קליפורניה הוציאה כבר בשנת 2002 מדרוך
 מצויר – על מנת להתגבר על הבדלי שפה – המיועד לחלקאים בכל רחבי
 העולם, ואשר מדגים מהו תהליך קציר נכון ובאילו כלים יש להשתמש.

התהליך מתחיל בשדה, אך לא נגמר שם. לאחר מכן, תהליך השימור ממשיך
 גם בבית האריזה. המטרה היא לשמור על התוצרת מוצלת, יבשה מנוזלים
 מיותרים ולא דחוסה; תוך שהיא עוברת מיון במכונות ייעודיות. לרוב מפרידים
 תוצרת חקלאית ל"טרי" – מה שיימכר כמזון טרי בשווקים; ו"מעובד" –
 שיימכר למפעלים המכינים אוכל מעובד.

שלב האחסון הוא קריטי. לכל תוצרת (מלפפונים, עגבניות, תפוחים, תפוזים
 וכו') יש צורך בטמפרטורת קירור שונה ואחוזי לחות שונים בהם יש לשמר
 אותם. שוני זה נכון גם בעת שינוע התוצרת מבית האריזה אל נקודות
 המכירה. השלה הסופי, אך לא פחות חשוב, הינו שלב המכירה; תוצרת
 חקלאית ה"מבלה" בשמש הקופחת בצידי הכביש, נדונה לריקבון מוקדם
 יותר מאשר אותו פרי או ירק המונחים על מדף מקורר בסופר.

בסופו של דבר, תהליך הפוסט הרווסט אינו תהליך של גידול בכמות האוכל
 ה"מיוצרת", שכן דבר זה כמעט בלתי אפשרי עם התכונות שטחי החקלאות
 בעולם והמחסור ההולך וגדל במים, אלא ניצול נכון יותר ויעיל יותר של
 התוצרת המגודלת.

במהלך הכנס הנלווה השנה לתערוכת "אגריטך", יוקדשו בשיתוף טובי
 המומחים מהארץ ומהעולם, מסלולי דיון לפתרונות פוסט הרווסט. הכנס
 נערך בניצוחו של פרופ' אלי פליק, מנהל המכון לחקר איכות תוצרת חקלאית
 ומזון, המשתיך למינהל המחקר החקלאי – מרכז וולקני ויתארחו בו מומחים
 בעלי שם מהארץ ומחו"ל."

על איזה פתרונות מדברים כיום?

"מספר פתרונות שיאפשרו, או ליתר דיוק תהליכים, שיעלו את החקלאות
 הישראלית ויגדילו את כמות התוצרת המגיעה לשוק הישראלי מבלי להגדיל
 את הייצור, אלא רק על ידי שימור טוב יותר ונכון יותר של התוצרת הקיימת.
 בין הפתרונות:

1. חינוך לחקלאים: יש ליזום סדנאות לחלקאים במהלך ילמדו כיצד לקצור
 את התוצרת על מנת לאפשר גדילה של "דור" חדש של גידולים, באילו כלי
 איסוף להשתמש על מנת לא לפגוע בתוצרת וכיצד לשמור על התוצרת בבית
 האריזה.

2. קיימות כיום בשוק אריזות מיוחדות לתוצרת חקלאית שמטרתן לשמור טוב יותר על הפרי או הירק כל הדרך מבית האריזה ועד לבית הלקוח. בנוסף, ישנם מוצרים נוספים בפיתוח, כמו תמיסות שיצפו את הפרי או הירק ויגנו עליו מפני ריקבון ופגיעות פיזיות.

3. חינוך הקהל הישראלי: מי מאיתנו לא השליך לפח – בשלמותה – עגבניה שקצה קטן שלה השחיר? ולמה? הרי מרביתה עדיין אכילה? כך לדוגמה, מכון וולקני הוציא לקראת אגריטך חוברת שמסבירה לציבור איך לבחור נכון פירות וירקות, ואולי יותר חשוב, כיצד לשמור על הירקות ופירות בבית על מנת שיאריכו ימים. עוד נקודה חשובה שיש להסביר לציבור – קניית ירקות ופירות מדוכנים בצידי הדרכים פוגעת בפרי או הירק, החשיפה הממושכת לקרני השמש ולנזקי הסביבה, פוגעת בתוצרת החקלאית.

יש כיום לא מעט יוזמות גלובליות כיום למלחמה באובדן מזון ולאורך כל הרמות, מממשלות ועד לצרכנים הפרטיים, אבל, לכלם ברור שמהלכים כאלה, כדי שיצליחו דורשים מעורבות עמוקה ותמיכה של הרבה מאוד מגזרים ו'שחקנים' לאורך שרשרת המזון. מדינת ישראל על שלל הגופים הפעילים בה חייבת להתייחס למשימת הורדת אובדן המזון כמטרה לאומית. יש צורך בשיפור איסוף המידע לגבי אובדן מזון לאורך השרשרת, יש לפתח איסטרטגיות מתאימות להפחתת האובדן, יש לנקוט בצעדים להפחתת האובדן ובהחלט יש לתאם בין כל הגורמים היכולים לסייע במניעת אובדן מזון. אנו חייבים שינוי, ומהר, שכן 800 מיליון בני אדם שעדיין סובלים מרעב ברחבי הגלובוס, לא יכולים לחכות יותר... זהו מספר שמעיד שמהו לא טוב קורה, שמערכות מזון אינן מתפקדות כראוי. הפחתת אובדן מזון היא משימה בקדימות. עולמית ומקומית."

בנוסף אולי תאהבי/



ביטול תקנות מס ההכנסה החדשות בדבר ביטול נקודות הזיכוי לעובד הזר - אגרונט



"אנחנו המחנה הלא-ציוני? זהו מפלטו של מי שהולך להפסיד בבחירות" - אגרונט



למי שטועם את אגסי "רד-דרוז" ואגסי האסיאני - "תפוח סיני" מצפה הפתעה עם עסיסיות, מיציות ומתיקות מיוחדים - אגרונט

Recommended by



אהבתם? הפיצו הלאה....

> מאמרי חקלאות