

## ועידת התחמיצים הבינלאומית ה־13

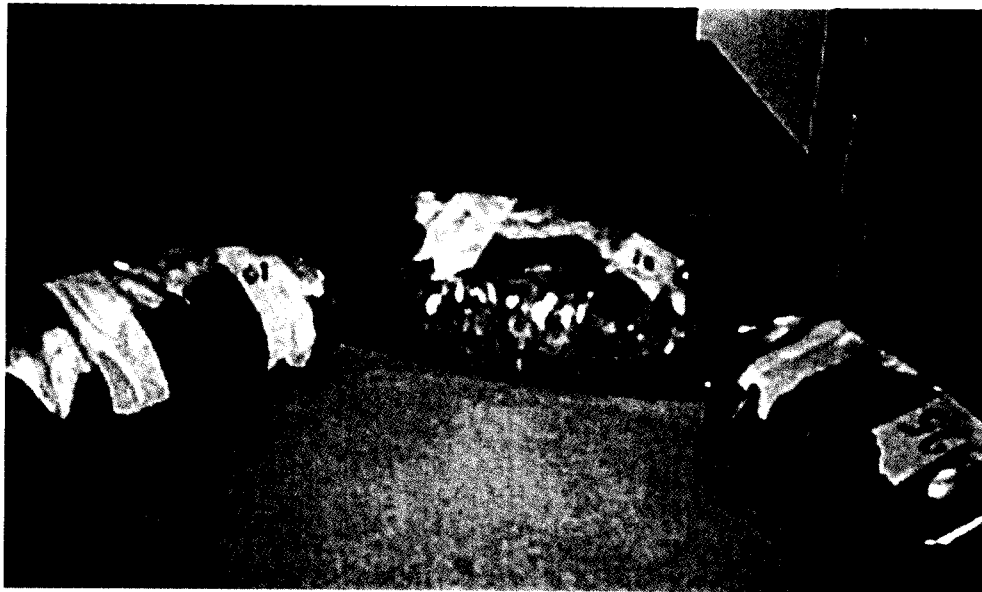
צבי וינברג, היחידה לשימור מספוא ומוצרי לוואי, מנהל המחקר החקלאי, מכון וולקני, בית דגן

בקר מכיל יחס גבוה של חומצות־שומן רוויות בעקבות החיזור המיקרוביאלי שחל בכרס. צריכה מוגברת של שומן רווי קשורה בשכיחות גבוהה של מחלות לב וכלי דם. חלב מכיל אחוזים גבוהים של חומצות־שומן רוויות בעלות 12–16 פחמנים שנחשבות כמזיקות לבריאותנו. מאידך גיסא, לחלב תכולה גבוהה יחסית של חומצה לינולאית מצומדת (CLA) שלה מייחסים תכונות נוגדות סרטן. ניתן להגביר את ריכוזה בחלב על ידי ממשק הזנה, למשל ברעיית עשב טרי או בהזנת שומנים בלתי רוויים מוגנים כגון תוספות שומן חמניות או שמן דגים. יחד עם זאת יש לזכור, שעליה בריכוז חומצות־שומן בלתי רוויות במוצרי המזון עלולה להגביר את רגישותם לתהליכי חימצון.

מעניין עבורנו היה המושב על תחמיצים באזורים טרופיים, והיינו שותפים לעבודה שהוצגה על ידי חוקרת מזימבאבואה איתה שיתפנו פעולה בפרויקט GIFRID. תחמיצים באזורים הטרופיים עדיין אינם מפותחים ולכן

ועידת התחמיצים ה־13 התקיימה בספטמבר 2002 בדרום־מערב סקוטלנד. בוועידה השתתפו למעלה ממאתיים נציגים מ־37 ארצות, ונושאה מסוכמים בחוברת עבת כרס. נושאי הוועידה חולקו ל־13 מושבים והם הוצגו בהרצאות ובכרזות. הנושאים העיקריים היו:

1. השפעת התחמיצים על איכות מוצרי המזון.
  2. החמצה באזורים טרופיים וסוב־טרופיים.
  3. דגנים וקטניות לתחמיץ.
  4. תהליכי תסיסת ההחמצה ועמידות בתנאי חשיפה לאוויר.
  5. תוספים לתחמיצים.
  6. השפעת תחמיצים על ביצועי בעלי־החיים.
  7. תחמיצים להזנת סוסים.
  8. גידולים חדשים וטכנולוגיות חדשות בהחמצה.
- הרצאות הפתיחה עסקו בהשפעת מוצרי הבקר (חלב ובשר) על בריאות בני אדם. שומן



ההרצאה סקרה גם את המיכון והחידושים במכונות שעוסקות בהכנת תחמיצים מסוגים שונים ואת שיטות ההחמצה. בעולם המערבי עולה החשיבות של תחמיצים בבאלות (חבילות גדולות) ותחמיצים ב"שרווליי" פלסטיק.

במסגרת הוועידה נערך סיור לחוות מחקר מלכותית באזור והוצגו בפנינו נושאי המחקר שנערכים בה: השפעות סביבתיות וגנטיות על תגובת החלב; פיתוח מכשיר למדידת צריכת העשב ברעיה, ופיתוח תחמיץ תירס בסקוטלנד (19% ח"י מעורבב עם גרעינים, ס"ה 23% ח"י, גרוע). ארגון הכנס היה מצויין ומושבי ההרצאות לא התארכו יתר על המידה, כך שניתן די זמן לסקירת הכרזות. כמקובל, לוועידה היה גם פן חברתי שכלל פגישות, הכרויות, שיחות מסדרון, קבלות פנים וסעודות ונצרכו משקאות רבים שמבוססים על תסיסת שמרים ולתת שעורה.

ועידת התחמיצים הבינלאומית הבאה תיערך בשנת 2005 בבלפאסט שבצפון אירלנד, במסגרת הכינוס של האגודה העולמית לעשבי מספוא (International Grassland Congress) שייערך במקומות שונים בבריטניה ובאירלנד.

נושא זה מהווה אתגר למחקר ולהדרכה. באזורים אלה יש לפתח טכנולוגית החמצה שתתאים לתנאים הכלכליים והחברתיים, כמו למשל למשקים הקטנים שבבעלותם מספר קטן של בעלי-חיים. יש להתאים את מועד הקציר של הגידולים להחמצה לאיכות המספוא, לתנאי האקלים (גשם) ולאפשרויות ההחמצה. החמצה במיכלים קטנים או בשקים מסתמנת כאפשרות.

עבודה מאוסטרליה סקרה את סוגי המספוא באזורים הטרופיים של יבשת זאת והם כוללים תירס, זני סורגום (הדגש על זני bmr בעלי איכות משופרת), עשבים טרופיים ומיני קטניות.

עבודות מגרמניה הציגו את הבעייתיות של תכולות נמוכות של ניטראטים בתחמיצים הלחים בצפון אירופה. כידוע, ניטראטים שמחוזרים לניטריטים בתחמיץ מעכבים כלוסטרידיות שהם חידקי קלקול ולפעמים גורמי מחלות. אצלנו הבעיה היא דוקא סיכון של תכולות גבוהות של ניטראטים במספוא קייצי בעקבות דישון או השקיה במי קולחין.

מעניינת היתה הרצאתם של מוק ואוקיילי שנושאה: חידושים בטכנולוגיית ההחמצה.

