



התמונה באדיבות יורם אשריים

לתבשילים, סלטים, ממרחים ושייקים. "מאחר שהאצות שלנו עתירות בסיבים תזונתיים ומינרלים, הן לא רק מאכל מלא כשלעצמן - אלא גם מורידות ערך גליקמי של מזונות אחרים. אם מוסיפים אותן לפיזה או לחם, למשל, הן יורידו את הערך הגליקמי של המזון - ויהפכו אותו לבריא יותר עבורנו. האצות נחשבות למזון שעוזר לאזן את המערכות השונות בגוף - ואוכלוסיות שאוכלות אצות, חיות יותר שנים מאשר כאלו שלא".

תגיד, זה טעים?

"זה טעים מאוד. אנשים שטעמו את האצות אומרים שיש להן טעם של אומאמי - שנקרא גם הטעם החמישי. הן מוסיפות עוד מימד של טעם למזון, וגם הקראנצ'יות שלהן הופכת אותן לאהובות. רוב הסחורה שלנו יוצאת לאירופה - איטליה, צרפת ואנגליה, שם הצרכנים אוהבים להוסיף את האצות של סיקורה למאכלים שהם מכינים. זה פשוט משהו אחר - באיכות, בצבע, במרקם ובהרכב התזונתי".

מזיהום הסביבה, ומנצלים את השטח שיש לנו בצורה הכי יעילה שיש. אם בדונם אחד של אדמה חקלאית אפשר לגדל 2 או 3 טונות סויה - באותו שטח בדיוק, אנחנו יכולים לגדל 20 טונות של אצות. "למעשה, השיטה שלנו היא היחידה שמאפשרת גידול אצות שיש בהן ריכוזי חלבון גבוהים מאוד - 35%-30% חלבון בחומר היבש באצה, שיעור גבוה מאוד. וכל זאת כשאנחנו משתמשים במי-ים, ולא מזהמים אותם - אלא מחזירים אותם לים כשהם נקיים לחלוטין. האצות שלנו הן כמו לוח סולרי, שקולט את קרני השמש, סופח מינרלים מהים - ומייצר מזון עשיר ומלא".

"מוסיפות עוד מימד של טעם למזון"

אנחנו מכירים את האצות בעיקר כסושי. מה הופך אותן למזון מלא?
"כמויות החלבון, כמובן, ופרט להן, האצות שלנו עשירות במינרל יוד. מתברר שרוב אוכלוסיית כדור הארץ סובלת ממחסור

בשנים האחרונות, בשל הגידול המאסיבי בכמות האוכלוסיה בכדור הארץ, הידלדלות משאבי הטבע והזיהום הסביבתי, עולה צורך משמעותי במציאת חלופות אקולוגיות המאפשרות, באמצעות חקלאות מתקדמת, לגדל מזון איכותי תוך שמירה על הסביבה. כאן בישראל פותחה שיטה שכזו בדיוק: חברת SEAKURA וה-CTO שלה, ד"ר יוסי טל, מגדלים אצות ים אורגניות למזון מלא ועשיר בערכים תזונתיים, בחוות יבשתיות במקום בים - בתהליך ידידותי לסביבה, שאינו דורש כריתת יערות או שטחי יבשה נרחבים; וניתן לבצע אותו בכל מקום, בדגש על אלה שאינם מתאימים לחקלאות המסורתית - כגון רצועות חוף מדבריות.

מגדלים אצות ים על היבשה
האם סיקורה הישראלית, המתמחה בגידול אצות ים ביבשה בדרך לבצע מהפכה עולמית? החברה ממכמורת פיתחה טכנולוגיית גידול שמייתרת שימוש בדשנים מזיקים, קרקע פוריה ושאר המשאבים שמצטמצמים בעולם החקלאות. באירופה כבר קונים

"כשיש תחרות גדולה על משאבים, ובמיוחד על מים מתוקים לגידולים חקלאיים - הפתרון האולטימטיבי הוא להשתמש במי הים, אבל בצורה מבוקרת, לגידול אצות", אומר ד"ר טל. "אנחנו מגדלים מאקרו-אצות בתוך מי-ים, אבל בחוות יבשתיות. הייחוד שלנו הוא האפשרות לשלוט בצורה מיטבית באיכות המים, על מחזור הגידול ועל איכות האצות.

"בדרך כלל, מגדלים אצות על חבלים בלב ים, ללא כל אפשרות לשלוט בתהליך הגידול. הן בעצם צמחי-ים הסופחות אליהן את מה שנמצא במים - כמו למשל מתכות כבדות וזיהומים אחרים; ולעתים גדלים עליהן אלמנטים ביולוגיים מזיקים, כמו חיידקים. "בשיטה שלנו, הגידול מבוקר, האצות עומדות בתקנים מחמירים, נקיות מחומרי הדברה ומזהמים ביולוגיים, והיא מאפשרת להן להיות היחידות בעולם שנמכרות בצורת Fresh-Frozen - טרי קפוא. אנחנו מוציאים אותן מהבריכה, וללא כל תהליך עיבוד, מקפאים. בצורה זאת הן נמכרות לאירופה, וניתן לאכול אותן מיד לאחר ההפשרה. בדיקות גילו שבישראל, אנחנו היחידים שנמצאים מתחת לתקן המותר בהימצאות מתכות כבדות כמו ארסן, למשל; בעוד שאצות מיובאות הראו לפעמים רמות גבוהות במאות אחוזים מעל התקן".



התמונה באדיבות סיקורה

ומה היעד הבא שלכם?

"אנחנו מתמקדים כיום לא רק בייצור של האצות, אלא גם בהפצה של הטכנולוגיה עצמה. לאחר פיתוח של יותר מעשר שנים אנחנו בתהליך של רישום פטנט עליה, ומחפשים הפצה ושיתופי פעולה אסטרטגיים עם חברות ממדינות שונות, כדי להקים ברחבי העולם חוות שייצרו את האצות וימכרו אותן לשוק המקומי. אנחנו מכוונים לארה"ב, אירופה והשווקים האסייתיים. זה לב העניין שלנו כיום".

ביוד, שנובע בעיקר משתייה של מים מותפלים, שהוציאו מהם את המינרלים; ובישראל, אוכלוסיית הילדים, הנשים ההרות, המניקות חסרות ביוד לפי סקר לאומי שנערך לאחרונה בישראל ע"י קופ"ח מכבי, האוניברסיטה העברית בירושלים וביה"ח ברזילי. משרד הבריאות עדכן לאחרונה את המלצותיו לנשים טרום תקופת ההיריון, ההיריון וההנקה ליטול תוסף תזונה של יוד - ואנו בסיקורה מייצרים תוסף תזונה עשיר ביוד טבעי ואורגני, שמותאם להמלצות החדשות של משרד הבריאות". פרט לתוספי התזונה, שנמכרים בבתי מרקחת ובתי טבע ברחבי ישראל, לסיקורה מוצרים נוספים - שניתן להשיג במגוון חנויות טבע. "אנחנו משווקים אצות טריות קפואות, שצריך רק להוציא מהארזיה, לשטוף במים - ולשים במרק או בכל מאכל שרוצים. קו נוסף הוא של מוצרים יבשים, כמו פיתים, שאפשר להשתמש בהם כתיבול מיוחד לגבינות, אומלטים וכו'. ויש לנו גם קוביות של אצות טריות קפואות, שאפשר להוסיף



ד"ר יוסי טל. התמונה באדיבות סיקורה

עוד על סיקורה: www.seakura.co.il