



אצות לחיים

סיקורה הישראלית פיתחה טכנולוגיה ייחודית לגידול אצות ים ביבשה המאפשרת גידולן של אצות נקיות מזיהומים ועשירות בוויטמינים ומינרלים בקצב מהיר לשימוש בתעשיית המזון, תוספי התזונה והקוסמטיקה // **דניאל דותן**

כל שהעולם מתפתח והאוכלוסיות גדלות ומתרחבות, עולה בהתאם הדרישה למזון בריא וזמין, בעל ערכים תזונתיים גבוהים, הגדל ומתפתח במערכות בנות-קיימא, ללא פגיעה בטבע.

אחד מחומרי הגלם שלא רק עונים על דרישות הסף הללו אלא אף מספקים ערכים מוספים נרחבים, הן אצות ים, אשר בעשורים האחרונים הוכנו יתרונותיהן הקולינריים, הבריאותיים ופוטנציאל השימושים הנרחב בהן. חברת סיקורה פועלת מזה 14 שנה בעולם אצות הים. מתוך כבוד ואהבה לסביבה, החברת פיתחה טכנולוגיה ייחודית ומתקדמת לגידול האצות על היבשה מבלי לפגוע באקולוגיה הימית. לפני שנתיים, הצטרף לחברה רונן שמחי המשמש כיו"ר החברה ואמון על מימוש חזון הבעלים לשיתופי פעולה אסטרטגיים בעולם. "לאחר 14 שנים של מחקר ופיתוח בהשקעה מקסימלית מצד יוסי קרטה, בעלי חברת סיקורה, אנו פונים לעולם הגדול עם הטכנולוגיה הייחודית שפיתחנו" אומר **רונן שמחי**, טכנולוגיית גידול מהיר של אצות נקיות וטריות למאכל, יכולה לשמש כפ"תרון מהפכני עבור מדינות רבות".

ד"ר יוסי טל, ביולוג ימי, CTO של חברת סיקורה, אומר: "הטכנולוגיה שפיתחנו המער"גנת בפוטנט, פועלת לניקוי האצות מזיהומים, ביולוגים וכימיים ומתכות שנספגו ממי הים,



בריכות גידול האצות בחוף מכמורת | צילומים: חיים טרגן

של האצות מאפשר יעילות גידול גבוהה על שטח מאוד מצומצם. תהליך הקציר והארי"זה הייחודיים שפיתחנו מאפשרים אספקה ושיווק של אצות טריות באיכות מקסימלית עבור שווקים בינלאומיים. הטכנולוגיה ניתנת להתאמה ובימים אלו אנו עובדים על גידול אצות מסוגים שונים ובמקביל חושפים את הטכנולוגיה ומחפשים שותפויות להקמה של חברות נוספות כאלו ברחבי העולם".

אילו מוצרים מבוססי אצות פיתחתם בחברה?
"בשנתיים האחרונות, פיתחנו הרבה מוצרים על בסיס אצת ULVA: תוספי תזונה המשווקים כיום ב-500 נקודות מכירה בארץ וכוללים את מרכיב היוד שחסר במידה משמעותית בישראל", מסביר רונן שמחי, "פיתחנו מגוון מוצרי קולינריה מבוססי אצות: פסטות מסוגים שונים, לחמים, קרקרים, שמן זית, ומטבלים, כולם משולבי אצות. האצות בע"לולות ערך גליקמי נמוך מכיוון שהן עשירות בסוכרים תזונתיים. בנוסף אנו בשלבי פיתוח תכשירי קוסמטיקה מבוססי אצות שייכנסו לשוק בחודשים הקרובים. היום החברה כבר מוכרת את חומרי הגלם לאירופה ובראשן איטליה ובמקביל מפתחת את השוק של צפון אמריקה".

מהו החזון שלכם לעתיד הקרוב?
"פיתחנו את מגוון המוצרים שלנו", מוסיף שמחי, "מתוך כוונה להראות את מגוון האפשרויות לשילוב אצות בתעשיות השונות. האצות מהוות חומר גלם איכותי וגידולן בטכנולוגיה של סיקורה הופכת אותן לבעלות ערך רב עוד יותר. משקיע או חברה מהתחומים הנ"ל יכיר לים לראות ולהתרשם מהטכנולוגיה והמוצרים כעסק שלם מגידול ועד הצורך בשוק. המטרה שלנו היא לבנות חוות דומות ברחבי הגלובוס סמוכות לים לגידול האצה המקומית ולאספקת אצות לשוק המקומי והקרוב. החברה נמצאת בשלבי מו"מ לבניית חוות דומות בפיליפינים, בקולומביה ובהולנד".

וגידולן בחוות אצות ייעודית, בסביבה נקייה ובטוחה ליצירת מוצרי מזון למאכל. "בריכות גידול האצות של חברת סיקורה, ממוקמות על חוף הים באזור מכמורת ואנו מגדלים בהן את אצות האלווה והגרצילריה - מאקרו-אצות, המשמשות למאכל וכבסיס למורצרים נוספים ונפוצות בעולם כולו. האצות שלנו עומדות בתקינה בינלאומית מחמירה כמוצר מזון בעל ערכים תזונתיים גבוהים ובריאים".
כיצד פועלת הטכנולוגיה הייחודית שלכם לגידול האצות?

"אצות ים כדרך הטבע, סופגות ממי הים את כל המינרלים והנוטריינטים שלהן הן זקוקות במהלך הגידול כולל גם אלמנטים לא רצויים כמו מתכות כבדות וזיהומים. הטכנולוגיה המתקדמת שפיתחנו בסיקורה מבוססת על מי ים שעוברים פילטר ומסוננים ממזהמים. האצות ממשיכות לגדול כתאים אופטימליים בבריכות מי הים הנקיות שלנו, כשהמחזור השלם של הגידול אורך בין 6-5 שבועות ועד 9 מחזורי גידול בשנה, קצב גידול קצר ומאוד יעיל. בתום השימוש, המים נשאבים חזרה אל הים כדי למנוע פגיעה בסביבה.

"יתרונות השימוש בטכנולוגיה שלנו, אדי"רים. אנו משתמשים במי ים מסוננים ולא במים מתוקים שחסרים בעולם כדי לחסוך בעלויות. אנו מגדלים אצות בעלות ערך תזונתי גבוה מאוד הכוללות חלבונים, מינרלים, נוגדי חמצון, סיבים תזונתיים ועוד, המשמשות כסופר-פוד. הטכנולוגיה בת הקיימא וקצב הגידול המהיר

