

'צמח תערובות' התאמת תזונה בגישה חדשנית לכל רפת

ב'צמח תערובות' נפתחה מעבדת מחקר ופיתוח ושימוש בטכנולוגיות חדשניות לייצור מזון בריא לבע"ח בסטנדרט הגבוה ביותר

עומר לביא, מנכ"ל מפעל 'צמח תערובות'

'צמח תערובות' הוותיק ובעל המוניטין הוא אחד משלושת יצרני המזון לבעלי חיים מהגדולים בארץ. המפעל בבעלות 47 קיבוצים ומושבים בצפון, מהווה מרכז ידע מקצועי עבור חקלאי העמקים והגולן מזה למעלה מחמישים שנה. על בסיס הידע שנצבר לאורך השנים, מפתחים ב'צמח תערובות' מגוון מוצרים ופתרונות הזנה לענף הרפת. על מנת לעמוד בצרכים המשתנים של הרפתות, בשנים האחרונות מתקיים במפעל תהליך מחקר ופיתוח אינטנסיבי. המפעל מעסיק 90 עובדים מקצועיים ומסוריים, המגיעים מדי יום מרמת הגולן, עמק הירדן, טבריה, בית שאן, עמק המעינות והגליל התחתון.

'צמח תערובות' מוסמך לתקני האיכות ובטיחות המזון המחמירים ביותר: HACCP, FSSC 22000 ו-ISO 9001. הוא מייצר כ-270,000 טון בשנה של מזון בטוח, בריא ואיכותי לבעלי כנף, צאן, בקר, דגים, סרטנים, כלבים וחתולים.

עומר לביא, מנכ"ל 'צמח תערובות' אומר: "ב'צמח תערובות' שוקדים על פיתוחים מגוונים, במטרה להיות תמיד בחזית המו"פ המדעי והחקלאי ולהשיג פתרונות חדשניים, איכותיים וידידותיים לסביבה".



עומר לביא, מנכ"ל מפעל 'צמח תערובות'



אשר בראון, סמנכ"ל תזונה ב'צמח תערובות'

אומר: "על מנת לשפר את הדיוק בבדיקות איכות חומרי המזון, רכשנו מכשיר מתקדם וייחודי לבדיקת תכולת החלבון בחום של 1,100 מעלות צלסיוס. באמצעות המכשיר החדש ניתן לבדוק עד כמאה דוגמאות של חומרי גלם או תערובות בכל הרצה. התוצאות מתקבלות תוך מספר דקות והן מדויקות ואמינות. המכשיר פועל באוטומציה מלאה וידידותי לסביבה, מגמה אליה אנו שואפים בכלל הבדיקות

והייצור במפעל. בנוסף למעבדת האיכות, הוקמה לאחרונה ב'צמח תערובות' מעבדת מחקר ופיתוח, בניהולם של ד"ר שלמה פלמן, הממונה על תחום החדשנות ב'צמח תערובות' ושתי החוקרות, ד"ר דאנה שוכן בתחום הכימיה וד"ר ענת יוגב בתחום המיקרוביולוגיה וחומרי הטבע. הקמת מעבדת המחקר המשוכללת מאפשרת פיתוח 'IN HOUSE' של מוצרים בטכנולוגיות חדשניות, המבדלות את מוצרי המפעל ממתחריו בארץ ובעולם.

לאחרונה הכירה הרשות לחדשנות בחשיבות אחד מהפרויקטים המובילים, הנמצאים בפיתוח במפעל ותשתתף במימונו בהיקף משמעותי. במקביל לתהליכי הפיתוח ב'צמח תערובות' כתעשייה מובילה, מקיימת החברה שיתופי פעולה לאיתור ופיתוח טכנולוגיות חדשות עם מכללות ומכוני מחקר.

על ממשקים ייחודיים לייצור מזון ללא אנטיביוטיקה בענפי גידול שונים של בעלי חיים

לפני כעשר שנים החלו ב'צמח תערובות' לפתח ממשק הזנה ייחודי לגידול עופות ללא אנטיביוטיקה. עבודת הפיתוח נעשתה בשיתוף פעולה עם חברת 'עוף טוב' וחברת 'נוטרקו' העולמית. ההצלחה בגידול עופות ללא אנטיביוטיקה היוותה אבן דרך משמעותית במפעל ואפשרה לנפץ מוסכמות ישנות לפיהן נהוג היה לחשוב שלא ניתן לגדל בעלי חיים בקנה מידה תעשייתי, ללא שימוש בחומרים אנטיביוטיים (למניעה



לאחרונה הוקמה ב'צמח תערובות' מעבדת מחקר ופיתוח, המאפשרת פיתוח של מוצרים "IN HOUSE" של מוצרים בטכנולוגיות חדשניות, המבדלות את מוצרי המפעל ממתחריו בארץ ובעולם

וטיפול במחלות מחד וכזרזי גדילה ואמצעי לשיפור ניצולת המזון מאידך). גידול מאסיבי ומסחרי של פטמים ללא אנטיביוטיקה נחשב עד אז ל"גביע הקדוש", שרבים חושקים בו אך טרם הושג.

הניסיון הרב והביטחון שנצבר בפיתוח ההזנה ללא אנטיביוטיקה לפטמים, הרחיב את יכולות ואפשרויות 'צמח תערובות' לייצור מזון עתידי ללא אנטיביוטיקה, גם לענפי גידול נוספים כגון: רפת, בקר, צאן ומדגה. חלק גדול מהמחקר במעבדת המו"פ עוסק במציאת חומרים טבעיים אשר יוכלו לטפל בבעיות אלו ולהחליף בעתיד את החומרים האנטיביוטיים.

אשר בראון, סמנכ"ל התזונה ב'צמח תערובות' אומר: "כמפעל המייצר מזון למגוון בעלי חיים, אנו מיישמים טכניקות חדשניות בייצור התערובות. שיטות הייצור המתקדמות מאופיינות בדיוק מרבי ומבוקרות מחשב. כמו כן, פיתחנו הרכבי מזון ייחודיים ללא אנטיביוטיקה וזרזי גדילה לענפי בעלי הכנף" אומר בראון ומציין: "קיימת חשיבות רבה להפחתת השימוש באנטיביוטיקה גם בענף רפת החלב. המטרה הינה לקדם את הניסיון המצטבר במפעל, בתחום העופות, לצמצום השימוש בחומרים אנטיביוטיים, גם בענפי הרפת והבקר ולהמירם בחומרים טבעיים, אשר יתרמו לבריאות הבקר וגם לבריאות הצרכנים".

התאמה מדויקת לכל רפת, לא רק בהזנה

בשנים האחרונות אנו עדים לשינויים הרבים החלים בהרגלי הצריכה של הציבור וכפועל יוצא מכך, לשינויים החלים בענף. היום, הדרישות מהרפתות ובעיקר מהרפתנים מחמירות מאי-פעם. הרפתנים נדרשים לספק חלב טרי, מזין ואיכותי, בכמויות הולכות וגדלות ובתנאי סחר בהם הרווחיות הולכת ונשחקת. יתרה מכך, נדרשים הרפתנים לעמוד בתקנים של איכות סביבה, רווחת בעלי החיים ומגוון דרישות רגולטוריות, כאשר כלל הפעילות של הרפת שקופה וחשופה לעיני הציבור. המפתח לצליחת אתגרים אלו הוא שיפור הניהול ברפתות. "בשנתיים האחרונות, שינינו את התפישה לגבי ההזנה ברפת ובעקבותיה חלק ניכר מהשירותים והמוצרים אותם אנו מציעים" אומר מתן בן ישי, איש השדה לענף הרפת במפעל ומוסיף: "אם בעבר קידמנו את החליפות הכוללות והמנות המיוצרות במרכזי מזון מרכזיים, כפתרונות המתאימים למרבית הרפתות, היום אנו מבינים שיש להציע מגוון פתרונות מדויקים ומותאמים לכל רפת באשר היא. כל רפתן

מתמודד היום עם מגוון אתגרים שונה, הנגזרים מהשתתפות של הרפת, מבנה העדר, היכולות הכלכליות של המשק וכמובן המטרות של הרפת עצמה. את המשתנים הללו יש לקחת בחשבון כאשר באים להציע פתרון כולל שייביא להצלחה. בשיתוף עם מרכזי מזון צמח יונתן בהם אנו שותפים, אנו מציעים מגוון שירותים ומוצרים, כך שיתאימו לכל רפת ורפת. בין השירותים החדשים: הפעלה מקומית של מרכז המזון הביתי, חליפות "קטנות" ותערובות מותאמות לצרכי הרפת".

מה צופן עתיד המזון ופעילות המחקר והפיתוח ב'צמח תערובות'

"ענף הרפת הוא מעמודי התווך של החקלאות הישראלית. אנו רואים בהמשך הצלחת הענף יעד אסטרטגי ראשון במעלה ופועלים ללא לאות ליצירת שיתופי פעולה עם חברות מהתחום בארץ ובעולם, על מנת להמשיך לפתח, ללמוד ולהשתפר" אומר דני ברץ, מנהל השיווק של המפעל. לדברי עומר לביא, מנכ"ל 'צמח תערובות': "כמפעל השייך ל-47 משקים המתבססים על חקלאות, אנו חשים אחריות להמשיך ולקדם את ענפי החי בכלל וענף הרפת בפרט. אנו עוסקים כל הזמן בבחינה ופיתוח של טכנולוגיות חדשות לשיפור נצילות המזון, בריאות בעלי החיים ושיפור ממשקי הגידול באופן כללי. תוך כדי כך אנו עוסקים כל העת בפתיחת שווקים חדשים, בעיקר בחו"ל, על מנת לבסס את האיתנות של המפעל, כך שיוכל להמשיך לתמוך בחקלאות המקומית". ▲