



מכונות מיון של עשת אילון.
ממיינות את התוצרת לפי צבע, גודל, קוטר ומרקם



מה זה ירוק בחוץ, ואינפרא-אדום בפנים?

טכנולוגיה ישראלית שידרגה בדור שלם את ענף מכונות המיון, שמגלגל בעולם כל שנה 1.2 מיליארד דולר. מצלמות משוכללות ששירותי ביטחון משתמשים בהן לזיהוי תווי פנים, ושיטות מדידה של אסטרו-פיזיקאים, עברו הסבה רק כדי לוודא שעל הצלחת שלכם יונח הפרי הטעים ביותר. גם ראש ממשלת הודו התרשם / ענת יפה / צילומים: עשת אילון

בודד (!) ודירוג אופטי באמצעות מצלמה משוכללת שסורקת את התוצרת ומחלקת אותה לקטגוריות לפי צבע, גודל, קוטר ובעיות במרקם החיצוני.

הקפיצה הטכנולוגית המשמעותית שביצעה החברה החלה לפני כעשור, כאשר הבעלות בה נרכשה על ידי מנשה ונירית תמיר. החברה מעסיקה כ-60 עובדים - חלקם עובדים בה עשרות שנים ברציפות. מנשה, המשמש כמנכ"ל, עוסק בפרויקטים חקלאיים ברחבי העולם כבר כ-30 שנה, ונתקל שוב ושוב בהערכה העולמית בענפי החקלאות לפתרונות חדשניים "כחול-לבן".

תמיר מציין כי עשת אילון היא מהחברות היחידות בתחום בעולם שמייצרות את כל מכלולי המערכת באופן עצמאי. "החומר שממנו עשויים המכלולים הוא נירוסטה - עובדה בעלת חשיבות עצומה בעולם שבו בטיחות המזון עומדת מעל הכל".

בנוסף למערכי אריזה לפירות וירקות במגזר החקלאי, הניסיון רב-השנים של עשת אילון בא לידי ביטוי גם בתחומי שינוע נוספים, ובהם תעשיית המזון, טקסטיל, שדות תעופה ומסופי גבול, מחסנים ותעשיות כימיות. החברה מפתחת ומספקת מערכות מסועים מתקדמות ושלל פתרונות למשטח, שקילה ואריזה לתעשיות השונות, ואף למשרד הביטחון (השנה הקימה מערכי אריזת מנות קרב עבור צה"ל).

"השילוב בין מחלקות ההנדסה, המתכת, החשמל, האלקטרוניקה, האופטיקה והמחשוב הוא ה'דבק' שמחבר את הכל למכלול אחד, למכונה מודרנית ויעילה. זו הסיבה שחלק מהמכונות שלנו משרתות את הלקוח כבר 40 שנה, המכונות שלנו - וגם העובדים הוותיקים אצלנו - לא מתעייפים כל כך מהר", מסכם תמיר.

הוצגה לראש ממשלת הודו, נרנדרה מודי, כאשר ביקר בישראל ויצא ל"סיור טכנולוגי" עם רה"מ בנימין נתניהו.

עשת אילון, שנוסדה ב-1935, פועלת בתחום שצומח במהירות. על פי מחקר אנליסטים, שוק מכונות המיון יגדל מ-1.2 מיליארד דולר ב-2016 ל-1.8 מיליארד דולר ב-2021 כאשר מנועי הצמיחה שלו הם הדרישה הגוברת והולכת בעולם למזון איכותי, והמודעות הגדלה ליתרונות האוטומציה.

מפעל בוטיק

הגישה של עשת אילון שונה משל מתחרותיה - והיא פועלת כמפעל בוטיק הממוקד בתפירת פתרונות שלמים לפי צורכי הלקוח. את מכונות המיון של החברה ניתן למצוא בכ-30 מדינות בעולם, החל מאירופה וארה"ב ועד דרום אמריקה, אסיה ואפריקה. עשת אילון מייצרת קווים שלמים לבתי אריזה לרוב סוגי הפירות והירקות, מתמרים ועגבניות שרי ועד פירות גדולים כמו מלונים ואננס; מאפרסקים ושוזפים ועד לפלפל, עגבניות, אבוקדו, מנגו ותפוחים. המערכות שעשת אילון מפתחת מאפשרות טיפול מתקדם בפירות וירקות לאחר הקטיף - מרגע קבלת המוצר, הטיפול בו במים חמים, ניקוי, הברקה, ייבוש, מיון ודירוג לפי איכות.

הציוד המיוצר כיום במפעל עשוי רובו מנירוסטה. בעשת אילון רואים את בתי האריזה המודרניים כמפעלי מזון לכל דבר הנדרשים לעמוד בסטנדרט גבוה של סניטציה וניקיון.

מחלקת המו"פ של עשת אילון מפתחת ומיישמת את הטכנולוגיות המתקדמות ביותר למיון ודירוג התוצרת. הן כוללות מיון לפי משקל, עד לרמה של גרם

תעודת זהות: עשת אילון

שנת הקמה: 1935

התמחות: מערכות למיון תוצרת חקלאית

מנכ"ל: מנשה תמיר

מיקום: קיבוץ אילון

מספר עובדים: 60

אזורי פעילות עיקריים: אירופה, דרום אמריקה, אסיה ואפריקה

הידע שנצבר במסגרייה הקטנה של קיבוץ אילון שהתפתח למפעל לצידוד חקלאי - מוביל כיום את ענף המיכון לבתי אריזה. המוח הקודח של מהנדסי חברת עשת אילון ממשיך להפתיע את מגדלי הפירות והירקות בעולם - כאשר החידוש שהשיקו באחרונה נשען על עקרונות מתחום האסטרו-פיזיקה.

כבר שנים רבות שתחום מיון הפירות והירקות בעולם נעשה על ידי מכונות - ולא בידיים אנושיות כבעבר. אבל עשת אילון ביצעה קפיצת מדרגה, ופיתחה מערכת שמאפשרת למיין ולדרג את התוצרת החקלאית באמצעות טכנולוגיית המכונה (Near InfraRed - NIR).

מדובר בשיגור אורכי גל מיוחדים החודרים לאזור הפנימי של הפרי ומבצעים אנליזה של תכונותיו הכימיות, לפי ההחזר שמתקבל מהשידור. כך ניתן לבצע הערכת איכות מדויקת של המוצר לפי פנימיותו - מבלי לפגוע בו. הטכנולוגיה, שפותחה בשיתוף עם חוקרים ממכון וולקני, כבר צברה עניין בעולם, ואף



מנשה תמיר מנכ"ל
עשת אילון