

הנקיון בחלב

6.6°—7.4°, מה שמוכיח שהחלב היה בעל טיב נורמלי.

אתעכב גם על בעיית הטמפרטורה של החלב, עת הוא מגיע למחלבה. אנו יודעים שהקור בדרך כלל אינו משמיד חיידקים ורק בולם את פעילותם; פירוש הדבר שחלב אשר נזדהם בחיידקים ובלתי מקורר במידה מספקת יגיע למחלבה בדרגת חמיצות גבוהה והרדוקטאזא תסתיים תוך זמן קצר מאוד. חלב מזוהם בחיידקים אך מצונן כהלכה — דרגת חמיצותו תהיה אולי נמוכה באופן יחסי, אבל גם הרדוקטאזא שלו תהיה קצרה למדי. ורק חלב נקי מחיידקים ומצונן כראוי יגיע למחלבה כשחמיצותו נמוכה והרדוקטאזא שלו תהיה ממושכת.

בחדש יוני קרה והחלב של משק שלוחות הגיע למחלבה בשעה 8.40 בבוקר וחומו היה 19° צ'. זוהי טמפרטורה גבוהה למדי. הבדיקת קות שנעשו בחלב זה נתנו תוצאות אלה: נקיון החלב — 1, חמיצות — 7.0° הרדוקטאזא — למעלה מ-3 שעות. מקרה זה מוכיח באופן בולט שמשק שלוחות השיג את אשר השיג לא באמצעות סינון משוכלל אלא ע"י שמירת החלב בפני הזדהמות וצינונו המהיר, סמוך לחליבה. כרגיל מגיע החלב של משק זה למחלבה כשהטמפרטורה שלו נעה בגבולות 11°—15° צ'.

נוסף לכל הבדיקות הנ"ל נערכה בתנובה גם בדיקה על מתגי "קולי". גם בדיקה זו הוכיחה על הסטנדרד הגבוה של הנקיון בחלב שלוחות, ומחלבת תנובה מתכוונת להשתמש בחלב זה להכנת מחמצת (לחמאה).

רצוי היה, איפוא, לשמוע מפי רפתני שלוחות כיצד הם עושים זאת; ובשעת ביקורי במשק לא ראיתם לובשים חלוקים לבנים וחובשים "כיפות-טבחים" לבנות, וכן לא גיליתי שם מכונות מיוחדות; הם משתמשים

הרבה מדובר בזמן האחרון על ההכרח לשפר את טיב החלב המשווק ע"י משקיניו, והכוונה היא בעיקר — לנקיונו של החלב. רבים הם אלה, לצערנו החושבים שמלאכת הייצור של חלב נקי קשה היא ושוה קשור בהוצאות רבות ותוספת גדולה של ימי-עבודה. אך אין הדבר כך, וישמש לנו משק שלוחות שבעמק בית-שאן לדוגמה.

משק זה הגיע מבחינת השמירה על נקיון החלב וטיבו להישג יפה ומן הראוי לציין זאת באופן מיוחד, בזכרנו את תנאי האקלים השרירים בעמק זה. לנגד עיני — העתק הכרטיס של שלוחות, כפי שהוא מתנהל במחלבת תנובה בתל-יוסף. בכרטיס זה מרוכזות הבדיקות שנעשו 15 פעם בתאריכים שונים, החל מינואר 1954 ועד אוקטובר שבאותה שנה. אמסור פרטים אחדים שאובים מהכרטיס הנ"ל: תוצאות 12 בדיקות צוינו בציון 1 ורק שתי בדיקות — בציון 2; הננו למדים מכאן שהחלב הזה בדרך כלל מצטיין בנקיונו, והעיקר — דבר זה לא הושג באמצעות סינון "משוכלל" של חלב שהיה מזהם קודם לכן; בזאת אנו יכולים להיווכח מבדיקות הרדוקטאזא. ודאי ידוע הדבר לרבים שאמנם אפשר לנקות במידת-מה חלב מרופש ע"י סינון, אולם אין באפשרותו של הסינון להרחיק את החיידקים שחדרו לחלב עם הזיהום, והחיידקים הם הגורמים לקיצור תהליך הרדוקטאזא. מקובל שרדוקטאזא הנמשכת 3 שעות ולמעלה מזה מוכיחה שהחלב הוא טוב; ספקי חלב ממין זה זוכים בהטבה מיוחדת (פרמיה). מכל 15 בדיקות הרדוקטאזא שנעשו בחלב שלוחות רק שתיים נמשכו פחות מ-3 שעות (וגם אלה — בגבולות המותר); שלוש בדיקות הראו זמנים שלמעלה מ-4 3/4 שעה ואף הגיעו ל-5 1/4 שעות.

חמיצות החלב נעה כל הזמן בגבולות

במכונת החליבה הרגילה, במסננת סטנדרטית ובריכת קירור פשוטה (בלי מצנן מיוחד).
אולם בלטו לנגד עיני דברים אחרים, והם: הרפת עצמה היתה נקיה, הפרות היו נקיות והקפידו עד מאוד על ניקוי העטינים בטרם יורכבו גביעי המכונה על הפטמות; ועוד דבר: כל כד שנתמלא חלב הועבר ללא שהיות לבריכת הקירור. נוכחתי שכל התהליך הזה אינו מסובך כל עיקר.
משק זה, אין כל ספק, שיוכה בפרס כספי

עבור החלב הנקי שהוא מספק למחלבה; אולם עלי להעיר בהודמנות זו שלא למען הפרס מחוייבים אנו לשפר את שיטות ייצור החלב. עלינו לזכור שהחלב הוא המזון החשוב ביותר בתפריט הילדים וזה מטיל עלינו חובה מיוחדת. ומשק שלוחות הרי הוכיח שאין הדבר למעלה מכוחותיו — ייצור חלב מעולה — ורצוי שממנו יראו וכן יעשו גם השאר.

ש. שרר

האיכות והמחירים

לעתים קרובות שומעים: החלב המלא עשיר-השומן, חמאת הבקר וכדומה יקרים הם וקהל הצרכנים יעדיף תחליפים שונים, כי זולים הם, ובטעמם „כמעט“ שאינם נופלים מהתוצרים המקוריים מלאי-הערך. כנראה שאין דברים אלה נכונים בכל המקרים, וקהל הצרכנים מוכן לשלם מחיר גבוה יותר תמורת תוצרת משובחת יותר. הוכחה לכך משמשת שיטתו של אופה ידוע בשיקאגו. כרגיל משתשים גם בארה"ב רוב האופים של מגדנות בשמן צמחים, מרגרינה, אבקת-חלב וכדומה להמנת תוצרתם, אולם בעל מגדניה אחת בשיקאגו בחל בכל התחליפים הנ"ל ולש את הבצק בחלב מלא, סך את העיסה בחמאת בקר טרית, ובלל אותה בביצים טריות ולא באבקה ביצים; וחיש מהר הבחין חך הצרכנים בטעמן המיוחד של עוגות האופה הזה; ועל אף מחירן הגבוה, מכירתן עלתה משנה לשנה והמחזור של מגדניה זו גדל פי 12 בתקופה של ארבע שנים.

ולקריאת ידיעה מעין זו עולה מאליה המחשבה: האמנם צריכים היינו אנחנו כאן לעמוד בפני „עודפי חלב“ אילו היינו מציעים בשוק בכל השנים חלב ממש ולא „קומבינציות“ של חלב; חמאה, גבינה, לבן ולבניה — הכל בטיב מעולה — ראויים לשמם ולמקור מוצאם, שיעוררו תיאבונם של הצרכנים?

בכל אתר ואתר מתאמצים לשפר את החלב ותוצרתו, להגישו בצורה נאה ולחבבו על קהל הצרכנים, ואצלנו? יש להודות בצער רב שמעט מאוד נעשה בכיוון זה; ובשנים האחרונות אף השתלטה המגמה (מתוך כל מיני חישובים שתועלתם מוטלת בספק) להציע לקהל חלב ותוצרת חלב שאך המאיסו עליו את טעמם, והגענו כבר לידי כך שאפשר בארצנו לשווק חלב טרי וגבינה „שמנה“ ללא חליבת פרות כל עיקר, כי „הומצאה“ שיטה של הכנת חלב וגבינה מאבקה + מים + מרגרינה, ואפשר אפילו להתפאר שחלב כזה לחלב פרות ג'רסי ידמה בכל!

הגיע הזמן להגיש לצרכן חלב ותוצרת חלב שיכיר בהם טעמם האמיתי והמקורי, ואין כל ספק שהם יתחבבו עליו ואף יהיה מוכן להחזיר ליצרן תמורה הוגנת עבורם.