

שפר טעמו של החלב ומכרת כמויות גדולות יותר...

חלבם של 10.000 משקים בוורמונט נבחן על טעמו וריחו. כאן יסופר מה מצאו ה"טועמים" המומחים.

הצעד הראשון היה להוציא עלון הדרכה לייצור חלב טוב טעם ולתאר את הסיבות ואת הדרכים לתיקון. המביאות לידי הידבקות טעמי הלוואי הגרועים המצויים ביותר לחלב.

הערכת טיב חלבם של האיכרים

כדי להגיע אל כל משקי החלב שבמדינה היה צורך לאמן מספר גדול של אנשים לבחון את טעמו של החלב. הוחלט לבדוק את טעמו של החלב המובא מכל משק ומשק בתחנות ריכוז החלב. במקרים בהם נאסף החלב ממשקים רבים אל תוך מיכליות (טנקים) היו נהגי המכוניות מקבלים בכל משק ומשק דוגמה מן החלב אשר נמסרה בתחנת הריכוז.

צוותות בני שלושה אנשים מונו בכל תחנה לשם בחינת טעמו של החלב. אחד מאלה היה מפקח חלב שנמנה על חברי הצוות באיזור; אחר נשלח לצוות על ידי המחלבות הנוגעות בדבר והשלישי היה איכר המייצר חלב ושולחו לתחנת הריכוז הנדונה.

מפקחי החלב היו משרדי החקלאות של וורמונט ומסאצ'וסט וכן משרד הבריאות של מדינת ניו-יורק. הם היו בדרך כלל, אשר השגיחו על המשקים ועל המחלבות המשתייכים לאזוריה של אותה תחנת ביקורת. נציג המחלבה היה עובד מחלבה או מרכז חלב באיזור.

סדר קורס על ידי מחלקת משק החלב של אוניברסיטת וורמונט, בו נטלו חלק מרבית המפקחים וכן אנשי מפתח מבין עובדי המחלבות ומרכזים שבאיזור. לאחר קורס זה נערכו 11 קורסים דומים בכל רחבי המדינה על מנת לאמן עובדי מחלבות כיצד להעריך את טיבו של החלב. עם תום הקורסים הללו הוקנו ידיעות התחלתיות בדבר בחינת טעמו של החלב ל-400 איש בקירוב.

עתה היינו מוכנים להתחיל בטיפול בחלב המגיע לתחנות השונות למעשה. נקבעו מערכים מתוכננים ובהג המולד 1955 הוכללו במבצע כל

כמעט מחצית מבני האדם השותים חלב עושים זאת מכיוון שהחלב ערב לחיכם. אם ברצוננו שמספר קוני החלב יגדל והכמויות הנצרכות על ידם תגדלנה, על החלב להיות טעים. כמה בני אדם אינם שותים חלב?

סקרים שנערכו לאחרונה העלו כי כמחצית מתושבי ארצות הברית — שמעל לגיל של 25 שנה — אינם שותים חלב באורח סדיר. כיצד נגיע אל אותם בני אדם? על ידי שנספק חלב טעים.

כשרעיונות אלו במוחם, הסתערו בוקרי וורמונט באוקטובר 1955 לביצוע התכנית להגברת מכירתו של חלב שטעמו טוב. טעמו וניחוחו של החלב הוא המפתח לכל התכנית הזו. למרות שאין מזניחים אף את שאר הבעיות הקשורות באיכותו של החלב, השמירה על מלוא ריחו וטעמו של החלב מן היצרן ועד לצרכן מהווה את החלק העיקרי במאמצים הנעשים בהווה.

לאחר שלוש שנות מחקר באוניברסיטת וור-מונט בדבר הגורמים לטעמי הלוואי הבלתי רצויים של החלב, הוקמה וועדה לשם עיבוד תכנית לשיפור ניחוחו של החלב. הוועדה הוקמה על ידי התאחדות בעלי המחלבות של וורמונט ואלמר טאון מונה לעמוד בראשה. הוועדה התוותה תכנית בת שני חלקים:

1. לחתור לקראת מניעת טעמי הלוואי הבלתי רצויים במקום ייצורו של החלב — במשק.
 2. לחנך את הצרכנים ואת כל האחרים הבאים במגע עם החלב לטפל בחלב כך שטעמו הטוב המיוחד ישתמר בו במידת האפשר.
- כותבי הטורים האלה מונו כוועדת משנה לביצוע חלקה הראשון של התכנית.

הוכר הצורך לבצע שני דברים:

1. לקבוע באיזו מידה היה חלבו של כל איכר ואיכר טוב או רע, ומהי הסיבה לאותם טעמי לוואי גרועים.
2. להעריך את האיכרים כיצד למנוע את הידבקותם של טעמי לוואי אלה לחלב.

גרוע ושהזבל מצטבר בה נודפת ריח שאין דומה לו. הוסף לזאת מספר יונים ובעלי חיים אחרים מחוץ לפרות, והרי לך סרחון מיוחד במינו שאין לטעות בו.

כאשר הפרות נושמות אויר מטונף זה נודד הסרחון בדרך ריאותיהן ומחזור הדם שלהן אל החלב, והתוצאה היא — מוצר שטעמו וריחו גרועים. חלק מן הריחות הרעים האלה יכולים להיקלט על ידי החלב גם בעת שהוא עומד בכלים גלויים ופתוחים בתוך הרפת.

פרות מזוהמות ואי שמירה על הניקיון בעת החליבה אף הם מוסיפים נופך משלהם לטעמו הגרוע של החלב. מי רוחץ את פטמות הפרה — החולב או מכונת החליבה? האם השגחת אי פעם בניקיון קצות הפטמות לאחר הסרת גביעי המכונה מהן? האם מניחים לגביעי המכונה ליפול על רצפת הרפת או שתולים אותם כה נמוך עד כי הם משתרכים על הרצפה, הרפד דבק בהם ומגיע על ידי כך אל תוך החלב?

דרכי המניעה:

הרפת חייבת להיות נקיה.

הפרות חייבות להיות נקיות.

החולבים חייבים להיות נקיים.

הרפתות חייבות להיות יבשות ונקיות מאבק.

בתעלות הזבל ועל הרצפות יש לבזוק סיד

רפת.

טעם מלוח

הטעם המלוח מסווה את טעמו הטבעי, המתקתק של החלב. ישנם בני אדם אשר טעם מלוח אינו בהחלט בלתי ערב לחיכם.

ישנן פרות המייצרות חלב מלוח מטבען. אין מה לעשות לגבי בהמות כאלו ויש להשתדל להיפטר מהן בהקדם האפשרי.

לעיתים קרובות יקרה שפרות הנגועות בדלקת העטין מניבות חלב מלוח.

למעשה, אחת מן השיטות הראשונות לבדיקת בהמות לגבי דלקת עטין היתה קביעת מידת מליחותו של החלב. במרבית המדינות בארה"ב קיים איסור מכירת חלבן של פרות נגועות. כיום ניתן לרפאות את מרבית מקרי דלקת העטין.

המחלבות שבמדינה — או למעשה, כמעט כולן. אין לצפות להשתתפות של 100 אחוזים בתכנית כזו המבוססת על התנדבות, אולם הגענו להשגת תתפית בשיעור של 98,7 אחוזים. על כל פנים, חלב שרוכז מ־10.000 משקים נבחן על טעמו בתאריך הנ"ל.

שליחת תעודות ציונים

מיד לאחר סיום בחינת טעמו של החלב בתחנת הריכוז נשלחה תעודת ציון לכל אחד מן האיכרים ובה צוין טעמו של החלב כ"טוב", "מספיק" או "גרוע". לתעודות אלו צורפה האיגרת מספר 956. אם טעמו של החלב צוין כ"מספיק" או "גרוע" סומנה באיגרת הסיבה האפשרית לליקוי וכן הופנתה תשומת הלב לאותו חלק של האיגרת, בו ניתנות ידיעות בדבר הסיבה לליקוי והדרך לתיקונה.

עפרון כחול שימש לציון "טוב", חום לציון "מספיק" ואדום עבור הציון "גרוע". במרבית המקרים היה המדריך יוצא מיד בעקבות האיגרת כדי לסייע לאיכר בסילוק גורמי התקלות. גילי יונות הציון נחתמו על ידי כל אחד מחברי צוות השופטים. מקור מוצא של הדוגמאות שהוגרשו למבחן לא נמסר לשופטים.

סוכנים אזוריים וצוות עובדיהם הגישו עזרה רבת ערך לביצועה של כל התכנית הזו.

תכנית זו הביאה לידי גל עצום של התלהבות ושיתוף פעולה מלא מצד כל הנוגעים בדבר. האיכרים גילו ענין רב ועשו כל שבידם על מנת לשפר את טעמו של החלב. היצרנים (האיכרים) נהנו מעובדת היותם חברים בצוות והחמירו בשיר פוטם יותר מאשר המומחים המקצועיים שבין חברי הצוות, למרות שידעו כי אי שם בין הדוגמאות המוגשות להם לשיפוט מצויה אף זו ממשקם הם. כל הנ"ל מסתכם בכך שצרכני החלב בוורמונט ימצאו את החלב המשווק להם נקי, עני בחיידקים ובעל טעם ערב ביותר המעורר את החשק לשתות עוד.

ריח זבל

רפתות מזוהמות מעניקות לחלב ריח זבל. רפת מזוהמת, משופעת בקורי עכביש, בעלת איווורור

קירור איטי ביותר של החלב, או קירור, חימומו וקירורו שנית יגרמו כמעט בבטחה להתפרקות השומן שבו ולהבאשתו. הוכח כי אף בחישה המביאה לידי יצירת קצף בחלב חם גורמת להבאשת החלב; כמו כן נמצא כי מיתקני חליבה סילוניים בעלי רייזורים לאורך הקו, אף הם עלולים לגרום להתקלקלותו של החלב. קירור איטי בלווית בחישה אף הוא עשוי לגרום לתחילתו של תהליך זה. הטעם הבאוש מתפתח לאיטו. למרות שכמעט ואין להבחין בקילקול מיד לאחר החליבה יכול החלב להבאיש במידה בה רבה תוך שעות מספר עד כי אי אפשר לשותו. בשלבי הקילקול הראשונים רואים אותו לעיתים קרובות כחלב בלתי־נקי גרידא.

דרכי מניעה:

השגח על הפרות העומדות בשלהי תקופת החליבה.

ייבש את הפרה מיד עם הופעת סימני הבאשה הראשונים.
אל תשווק חלב באוש.
קרר במהירות גדולה ככל האפשר.
מנע ככל האפשר את בחישתו של חלב חם.
סלק את הרייזורים מצינורות החלב.

המזונות

החלב יהא טעים יותר אם תוקדש תשומת לב רבה יותר להזנת הפרות. יש להניח כי קרוב לשלושה רבעים מכל התלונות המגיעות בדבר טעמו הלקוי של החלב נגרמות על ידי המספוא. מעבר פתאומי ממנת מזון חורפית או ממרעה שנזדקן למרעה רענן ועסיסי יגרום לעיתים קרובות להופעתו המידית של טעם חריף בחלב. יש לבצע שינויים כאלה בצורה הדרגתית. הוצא את הפרות ממין מרעה כזה שעתיים שלוש קודם החליבה.

מינים רבים של עשבים רעים הנאכלים על ידי הפרות גורמים לטעם חריף בחלב. הגרועים שביניהם הם מיני שום בר, לופיים ומספר מיני חרדל.

טעמו של התחמיץ הינו תופעה מצויה ביותר

עם זאת, אין לשווק חלבן של פרות כאלו כל עוד לא הבריאן בליל.

לעיתים קרובות קורה שפרות העומדות בתהליך הייבוש מניבות חלב מלוח. הדבר נכון בעיקר אם מייבשים אותן באיטיות. הדרך הטובה ביותר היא לסלק את המזון המרוכז ממנתן של הפרות המתייבשות ואחר כך להפסיק לחלבן. כעבור זמן־מה תתייבשנה הפרות ללא חליבה מבלי שייגרם נזק כל שהוא להן או לחלבן. מובן שאת כל החלב המתקבל מן הפרות תוך תקופה זו יש לפסול.

ועתה הגענו לאותן הפרות אשר סבלו מקשיי התעברות. הפסקה שבין המלטה אחת לשנייה יכולה להתארך עד כדי שנתיים. פרה הנחלבת למעלה מ־10–12 חודש עשויה להניב מדי פעם חלב שטעמו קלוקל. אם אמנם קורה כדבר הזה יש לייבש את הפרה מיד אף אם אין לצפות להמלטה קודם חלוף מספר חודשים.

הדרכים למניעה:

אל תשווק חלב פרות הנגועות בדלקת עטין.
אל תשווק חלבן של פרות שתנובתן נמוכה.
לאחר תקופת חליבה ארוכה ביותר.

חלב נבאש

מספר רב של ברנשים ותיקים יותר מעורר בנו מדי פעם את הזכרונות הקשורים בחמאה שטעמה חריף ובאוש.

ריח באוש זה נגרם על ידי התפרקות השומן שבחמאה והתהוות חומצות בעלות טעם וריח חריפים. זהו אחד ממיני הריחות והטעם הדוחים ביותר שבחלב ולמעשה פוסל הוא את החלב למטרות שתיה. התהליך נגרם על ידי האנזים ליפאזה המצוי בכל חלב.

פרות הנמצאות בשלהי תקופת החליבה שלהן מגיבות לעיתים קרובות חלב שעשוי להתפרק ולהבאיש על נקלה. אין כל דרך לחזות מראש אימתי יקרה הדבר. ישנן פרות הידועות כמגיבות חלב באוש לאחר שמונה חדשי חליבה; אחרות מגיעות לידי כך רק בשלב מאוחר יותר. פרות שהתקשו להתעבר ותקופת חליבתן ארוכה ביותר מניבות כמעט תמיד חלב כזה.

רות. בהשתמשך בפעם הבאה בכלים אלה יקבל החלב הטרי מנה נוספת של חיידקים. תהליך זה יחזור חלילה עד שלא תוכל כלל לייצר חלב בעל תכולה נמוכה של חיידקים. חיידקים אינם יכולים להתרבות בטמפרטורה נמוכה. לכן השתדל לקרר את החלב ל-2—3 מ"צ או אף פחות מזה במהירות רבה ככל האפשר ושמרהו קר במשק ובשעת ההובלה.

כללי זהירות:

שמור על נקיון של הפרות.
שמור על נקיון של ציוד החליבה ומיכלי החלב.
מנע חדירת זוהמה לתוך החלב.
קרר את החלב במהירות.
שמור את החלב קר.

חמיצות

בימינו אלה, ימי הקירור הממוכן, אין כל הצדקה להחמצת החלב. רק סיבה אחת לכך — תכולה גבוהה של חיידקים בחלב.

שלושה דברים דרושים לחיידקים כדי לגדול ולהתרבות — מזון, לחות, ומידת החום הנאותה. סלק אחד מן התנאים האלה ומנעת מן החיידקים את האפשרות לשגשוגם. החלב מספק את שני התנאים הראשונים.

החיידקים הגורמים להחמצת החלב ניוונים בסוכר החלב. זהו מזון אידיאלי עבורם. הדרך היחידה להדברתם היא מידת החום. מידת החום האידיאלית עבור סוג זה של חיידקים הינה 22 מעלות צלסיוס. הם יגדלו אף במידת החום העולה במקצת על זו ואף בטמפרטורה נמוכה, עד כדי 10 מעלות, אולם בקצב איטי יותר. קבוצה אחרת של חיידקים תגדל באיטיות בתחומי הטמפרטורה שבין 3 ל-10 מעלות. קבור צה זו גורמת לתסיסה בחלב, והיא לא פחות גרועה מהחמצתו של זה.

החלב בדלי החליבה הינו בעל חום של 37 מעלות בערך. יש לקררו אל מתחת ל-4 מעלות כדי להפסיק התפתחותם של החיידקים. החום שבין 37 ל-4 מעלות הינו תחום הטמפרטורה של גדילת החיידקים. בדרגת החום האופטימלית

ולעיתים קרובות טעמו דוחה למדי. כל תחמיץ שהוא, אשר יוגש קודם החליבה יגרום להופעת טעם לוואי גרוע בחלב. תחמיץ המוגש שלוש שעות קודם החליבה הינו הפעיל ביותר מבחינה זו. הטעם דומה יותר לחלב באוש מאשר לזה של תחמיץ והוא דוחה ביותר. האבס תחמיץ לפחות חמש שעות קודם החליבה על מנת להיות בטוח שטעמו של התחמיץ לא יופיע בחלב. השיטה הבטוחה ביותר היא להגיש את התחמיץ מיד לאחר החליבה. על ידי כך יש סיפק בידי מעוררי הטעם והריח לעבור את מערכת העיכול של הפרה קודם החליבה הבאה.

אם הפרות נושמות אויר שנודף בו ריחו של תחמיץ יורגש ריח זה בחלבן.

כללי זהירות:

נקוט כל אמצעי הזהירות המקובלים במקרה של מיני מספוא בעלי ריח חריף.
הגש את התחמיץ מיד לאחר החליבה.
הרחק את הפרות מעל מרעה רענן וצעיר כשלוש שעות קודם החליבה.

טעם לתת (מאלץ)

מספר רב של חיידקים בחלב הוא הגורם בדרך כלל לטעם הלתת. חיידקים גדלים ומתרבים במהירות בחלב. טעם הלתת מעיד שהחלב הוא בעל תכולה גבוהה של חיידקים אולם טרם היתה לו שהות להתחמיץ.

שמור על נקיונם של הרפת, הפרות וכל שנמצא בסביבתם, כך שלא תהיה לזוהמה גישה אל החלב. הזוהמה נושאת חיידקים.

למרות שיש בידך לסנן את הזוהמה מתוך החלב, אין אתה יכול לסנן ולהוציא ממנו את החיידקים. הם כה זעירים עד כי הם עוברים ללא כל קושי דרך כרית הסינון ומתחילים מיד להשריח את החלב.

במסננת יכול אתה להשתמש כבמכשיר מדידה לגבי טיבה של החליבה; ככל שכרית הסינון נשארת נקיה יותר כן יהיה החלב המתקבל טוב יותר.

אם אין מקפידים להרחיק את כל שרידי החלב מן הכלים השונים יתרבו בהם החיידקים במהיר

3. פרות מסוימות מניבות חלב מחומצן. במספר מקרים החלב מחומצן מיד עם צאתו מן הפטמה; במקרים אחרים נדרש זמן מה להתחמצנות החלב.

כללי זהירות:

השתמש בפלדה בלתי מחלידה.
הקפד על ציפויים התקין של הכלים.
מנע אור מן החלב.

טעם בלתי טבעי

לעיתים מתאוננים הצרכנים על טעם רפואות או חמרי חיטוי בחלב. חומר זה או אחר חודר אל תוך החלב בעודו במשק ומעניק לחלב טעם לוואי זה.

תרופות מסוימות המשמשות לשם טיפול בפצעים, חבלות ופטמות פגועות הינן בעלות ריח חריף ועז ביותר. על ידי טיפול בלתי זהיר בפטמה אחת יכול אתה לפגום בטעמה של כמות חלב גדולה ביותר. לטיפול בפטמות סדוקות וחבלות יש כיום בשוק תכשירים מחוסרי ריח וטעם. משחת עטרן פשוטה מחוסרת צבע וריח כשרה למטרה זו לא פחות מכל תכשיר אחר. אם הפטמה ניזוקה במידה רצינית, דרוש בעצתו של רופא. בדרך כלל רצוי לפסול את החלב המוצא מפטמה כזו כל עוד לא החלימה כליל.

רבים מחמרי החיטוי המיועדים לריסוס מכילים ביסודם את הקריאוזוט. לחומר זה ריח הדומה לזה של חומרי החיטוי בבתי חולים. זהו גורם רב עוצמה לטעם לוואי בחלב. בהשך תמשך בחומר חיטוי מנע את חדירתו למספוא והשתמש בו מעט בכל האפשר באיבוסים.

גם חמרי ריסוס נגד חרקים יכולים להוות מקור לצרות. לרובם ריח מיוחד היכול לפגום בטעמו של החלב. חומר ריסוס נגד גרר המכיל בנזן הקסאכלוריד נמצא גורם לטעם לוואי בלתי רצוי בחלב. אל תשתמש בחמרי ריסוס אלה סמוך לשעת החליבה או משך החליבה.

חמרי ריסוס מסוימים המשמשים להדברת חרקים בצמחי המספוא משתמרים בכמויות מועטות על גבי הצמחים והם עשויים לפגום בטעמו של החלב כאשר מספוא זה ייאכל על ידי הפרות.

עבור חיידקים אלה נוצר דור חדש מדי 20 דקות. כדי להפסיק כליל את גדילתם של חיידקים יש לקרר את החלב ל-10—12 מעלות תוך 20 דקות מרגע שהוצא מעטין הפרה.

כיוון שהחיידקים גדלים באיטיות גדולה יותר בתחומי הטמפרטורה היותר נמוכים לא נודעת חשיבות להחשת הקירור מ-12 מעלות עד 4 מעלות. בתחילת הקירור נודעת למהירות הקירור חשיבות ממדרגה ראשונה אם יש ברצונך להפיק חלב בעל תכולה נמוכה של החיידקים.

כללי זהירות:

קרר את החלב במהירות ל-4 מעלות או אף פחות מזה.

שמור את החלב קר.

שמיר על כך שהמים שבבריכת הקירור שירגיעו עד צוואר הכדים.

חימצון

אם ברצונך לדעת מהו טעמו של חלב שנתחמצן תחב לפיך פיסת קרטון ולעס אותה. טעם לוואי זה הולך ונעשה שכיח יותר וצרכנים רבים בוחלים בו.

בשלוש צורות מופיע טעם זה, ולכל אחת מהן גורם מיוחד.

1. נחושת או ברזל. חלב הבא במגע עם ברזל או נחושת חשופים, קולט מהם חלקיקים קטנים הגורמים מצדם לטעם החימצון של החלב. גרם נחושת די בו להעניק טעם חימצון ל-1000 קילו חלב בקירוב. שימוש במתכות אחרות מחוץ לנחושת ימנע צרה זו. כלים עשויים מפלדה בלתי מחלידה מצמצמים עתה בהצלחה גורם זה לחימצון של החלב. כל כלי הברזל המצופים המשמר שים לטיפול בחלב טעונים ציפוי מחדש מיד עם הופעת כתמי חלודה בהם.

2. אור היום. אם החלב הינו גלוי לאור השמש או אף רק לאור היום אין ספק שיתפתח בו טעם החימצון. לטעם זה קוראים לעיתים קרובות "טעם אור היום". לעיתים די בהארה בת 15 דקות כדי להשחית את טעם החלב. לכן מנע אור מן החלב במידת האפשר.

השימוש במשחות לטיפול בדלקת העטין לפני משבר?

נראה, כי תקנות חדשות בדבר השימוש במשחות המכילות פניצילין ושאר מיני חמרים אנטיביוטיים לטיפול בדלקות עטין, "מתבשלות" במשרדי הממשלה. זוהי התוצאה של סקר רשמי שקבע כי פניצילין עדיין מגיע אל הצרכן בדרך החלב המשווק.

למרות שכמות הפניצילין בחלב המשווק כיום הינה מצערה, מתכוננים מפקחי הממשלה לנקוט באמצעים כדי לסלק כל זכר של חמרים אלה מן החלב, ולמנוע כל אפשרות להתפשטותה של תופעה זו ועל ידי כך לאיים על בריאות העם.

הוועדה לפיקוח על תכשירים ומוזנות, שמי תפקידה למנוע הפצת מזון בלתי טהור, ערכה שלושה סקרים ברחבי המדינה על מנת לקבוע באיזו מידה מזוהם החלב המשווק בחומרים אנטיביוטיים.

מספר הדוגמאות שהכילו פניצילין	מספר הדוגמאות	
19	187	קליפורניה
2	29	קולוראדו
1	15	קונטיקט
1	9	דלאוואר
5	39	פלורידה
3	42	ג'ורג'יה
4	26	אידאהו
4	82	אילינוי
3	33	אינדיאנה
1	35	איובה
2	25	קנטקי
1	11	מיין
1	24	מרילנד
1	34	מסצ'וסטס
1	28	מישיגן
3	65	מיסורי
1	8	ניבאדה
15	87	ניו ג'רסי
11	127	ניו יורק
5	31	קארולינה הצפונית
5	83	פנסילבאניה
3	20	רוד איילנד
2	80	טקסאס
2	48	ווישינגטון
1	57	וויסקונסין
4	14	וויומינג

המפקחים מטעם הוועדה לפיקוח על מוזנות ותכשירים, קבעו כי הפניצילין מגיע לחלב כתוצאה מ"חוסר זהירות". אחד הפקידים הגבויר הים אמר לכתבנו, "כל הזמן היתה לנו ההרגשה כי מציאות הפניצילין בחלב נגרמת על ידי

בסקר הראשון (בשנת 1954) נלקחו דוגמאות וקצת למעלה מ־3 אחוז מהן נמצאו מכילות פניצילין. אותו זמן נבדק אף מספר מיני תוצרת חלב, כגון גבינה, חמאה, אבקת חלב וחלב כחוש, אולם לא נמצאו בהם כל עקבות של חומרים אנטיביוטיים. בסקר השני נבדקו 474 דוגמאות וכמעט 12 אחוז מהן נמצאו מכילות פניצילין.

בסקר האחרון, המקיף ביותר, שנערך בפברואר, נבדקו למעלה מ־1700 דוגמאות מ־48 ככלי זהירות:

השתמש בתרופות חסרות צבע וטעם לטיפול בפטמות.

השתמש בחמרי ריסוס מחוסרי ריח או בעל ריח חלש ככל האפשר.

אל תרסס את הרפת בחמרים להדברת זבובים סמוך לשעת החליבה או משך החליבה.

א. ברדפולד, א. דודג', תורגם מ"הוארדס דיירימן", אוג. 1956, ע"ד ע.