

ניתן דעתנו גם על החומרים האחרים שבחלב

שיש להם כוליסטרול בדם ושיש קשר בין כוליסטרול טרול זה ובין חומצות שומניות רוויות המסכנות, כביכול, את בריאותם ושעליהם להתחיל לאכול במקום מוצרי חלב שמן חריע מבית חרושת מסור ים, אם חפצים הם להישמר ממחלות לב.

אין אנו, כלומר הישראלים, מקוריים בענין זה. בארצות הברית התחולל "קרוב-נייר" בין יצרני החמאה ובין יצרני המרגרינה ובסופו של הדבר הפסידו שניהם. תצרוכת שמני מאכל בקו ירידה. תנאי החיים בארצות הברית, צמצום התנועה לשם הגברת היעול, נסיעות במכוניות ובכלי רכב אחרים, כל אלה הגבירו את הנטייה להשמין. שינויי תפריטים והרגלי אכילה אפשר שהם הכרחיים שם, אך בל נרצה אנחנו לחקות בכל את "מורינו" בארצות הברית. עדיין חשוב החלב להזנת המוני עמנו, ביחוד הילדים, ועדיין משוכנעים הבוקרים שכיצרני חמאה, חלב וגבינה הם מספקים את המזון המעולה ביותר שאין לו תחרה ליה, ושהוא הכרחי לבריאות העם.

אך יהיה זה משגה לסמוך רק על החוש הבריאי של האזרח, ושיזלזל בפרסומת מסחרית. עלינו להיות מוכנים לכך שביחסו של הציבור אל השומן בחלב יחול מפנה גם אצלנו, אם כי יהיה זה בלתי מוצדק לפי מיטב הכרתנו. למד לנו, לא שומן בלבד יש בחלב, אם כי עד עתה אנו רגילים למדוד את ערכו של החלב בעיקר לפי השומן. שתיים הם, כפי הנראה, הסיבות לכך: (א) דביקות בשיטות מקובלות זה עשרות שנים מבלי שמישהו יתן לעצמו דין וחשבון אם אמנם תואמות הן את רוח הזמן או שמא אבד עליהן כלל; (ב) הנוחיות שבה ניתן לבצע בדיקות שומן על ידי אנשים בלתי מקצועיים שקיבלו אך הכשרה קצרה וכל זה בעזרת ציוד מעבדתי פשוט וחול יחסית. הגיע הזמן לתת דעתנו לחומרים האחרים אשר בחלב, לסוכר, למינרלים וביחוד לחלבון. ואמנם מתברר לנו שידיעותינו בשטח זה זעומות ביותר. אפשר שאנחנו יודעים מספרים ממוצעים ואולי קראנו שיש קשר בין אחוז השומן ואחוז המוצקים חסרי השומן (S. N. F.), כלומר — מניחים, שאם האחד גבוה,

זה חודשים רבים מתנהלים ויכוחים סוערים על ענף הבקר. זה חדשים רבים איננו יורד נושא זה ממדור הכלכלה של העתונות היומית. מוסדות כלכלה, ארגונים מקצועיים, גופים צבוריים ואף גלי האיתר הורעדו על ידי הפרה השופעת חלב ואינה יודעת כלל שהיא "אויב מספר 1" של מדינתנו וכלכלתה.

אשר יגורנו בא. אכן מתהדקת עניבת החנק על צוואר הבוקרים. מחוסר ברירה נצטרך להתאים עצמנו למציאות החדשה, ואגב מלחמה על תנאים הגונים ורמה נאותה של מחירי תוצרתנו נעשה הכל כדי ליעל ולהוויל את ייצור החלב ולשמור על תמורה מתקבלת על הדעת בעד עמלנו. לאחר שתי עשרות שנים של מאמצי טיפוח הגענו לרמה מקצועית גבוהה למדי ונשמור עליה כעל אחד הנכסים היקרים ביותר של חקלאותנו הצעירה. אנחנו נוסיף להתקומם נגד הדעה המקובלת (הבלתי נכונה) כאילו אנחנו יוצרים עודפים, בו בזמן שתצרוכת החלב לנפש עדיין נמוכה אצלנו בהשוואה עם עמים נאורים רבים. אנחנו נוסיף להתנגד לייבוא תוצרת חלב מעודפי ארה"ב והמוסדות הנוגעים לדבר מצוים לסייע להפצת תוצרת ענף הבקר בעזרת שופרות התעמולה ועל ידי מדיניות מחירים מתאימה.

אך יחד עם זאת אסור לנו להתעלם מן המתרחש סביבנו. עדיין לא נמצא שום תחליף לחלב כמזון. זול ומזין שהוא חיוני לקיום ולבריאות. החלב מכיל חלבון מן החי טעים, הנעכל בקלות וניתן להגשה בצורות שונות לפי טעמו של כל אחד ובהתאם להרגלי האכילה שלו. אולם בקשר עם השומן שבחלב אנו עדים להתפתחות משונה. מצד אחד מצטברות כמויות גדולות של חמאה במחסני "תנובה" וקשה לשווקן אפילו במחיר מרזל ומצד שני אנו מקבלים סיוע (יש רצון לשים מלה אחרונה זו במרכאות כפולות) מארצות הברית בצורה חמאה הנמכרת לאזרחי המדינה במחיר שאין אנו הבוקרים, יכולים להתחרות בו. נוסף לכך מתחילים לבלבל לציבור את המוח בפרסומים על "חומצות שמנים רוויות", ולאנשים תמימים ובריאים (עד 120 שנה) נודע פתאום

הערה להצעתו של הח' יוחנן הנדל

לאט לך ח' הנדל! מתקבל הרושם שעצות המומחים לתזונה ומדענות פרסומת של סוחרים ויצרנים חבילו אותך והנך מוכן (כמעט?) להציב מצבה לפרה השופעת חלב שמן! ברצוני להרגיעך ולהוכיח לך שאין חשד כה גורא, ועל כל פנים טרם הגיעה השעה להועיק את ח. מ. ב. ולהציע לפניה שתקציב סכומים למחקר בשאלת תכולת מ. ח. ש. (מוצקים חסרי שומן) כדי להתוות לבוקרינו שיטות טיפוח ובידור בהתאם ל"רוח הזמן".

נתבונן קודם כל אל הנעשה בשטח זה בחוגי הבוקרים בעולם. בהולנד אין חדלים מזה עשרות בשנים לספח בכיוון העלאת השומן ואף הושגו תוצאות חשובות בכיוון זה. אותה מגמה קיימת גם בדנמרק, שאף בוקריה אינם "קוטלי קנים" בציבור המטפחים בעולם. האנגלים והגרמנים מבקרים מדי פעם בהולנד ורוכשים פרים מיוחסים, מורשי שומן רב, כדי להשביח את הבקר השחור לבן (הפריזי) המגודל בארצותיהם. כן טרם הגיעונו ידיעות שהמטפחים בארצות הברית מאסו בטיפוח וריבוי בקר חלב עתיר-שומן. מסתבר איפוא שבעולם הגדול לא נתקבלו על דעת הבוקרים עצותיהם המחכימות של כל מיני מומחים לתזונה, האומרות, שיש ל"חנך" את הפרות להפריש חלב חסר שומן לחלוטין. ולמה זה נקבל אנחנו על עצמנו להיות החלוצים בשטח זה?

ועכשיו מלים אחדות לעצם השאלה של הרכב החלב ותכולת החומר היבש שבו. מחקרים בשאלה זו נעשו ונעשו ברוב הארצות המתקדמות, ומסופקני אם אנו נוכל לגלות בכוחותינו הדלים דברים מיוחדים בשאלה הנידונה. ומהו המצב? מקובל במדע החלב שהחומר היבש של חלב פרות נע בגבולות 12%—14%. מרכיבי החומר היבש הזה הם: השומן, החלבונים למיניהם (בעיקר קאזאין), סוכר החלב והמלחים האנורגאניים. תכולת הסוכר והמלחים נחשבת ליציבה ולמעשה כבלתי משתנה בדוגמאות השונות של חלב הבקר. התנודה הגדולה ביותר היא בכמות השומן, ובמידת-מה משתנה גם תכולת החלבון, באופן מקביל לשומן — כלומר: ככל שהחלב עשיר יותר בשומן, עולה בו בשיעור-מה גם אחוז החלבון. היוצא מזה שהתנודה בתכולת החומר היבש בכללו תלויה בעיקר בכמות השומן שבחלב, ותכולת המ. ח. ש. היא כמעט יציבה בכל חלב בקר שהוא. אין להבין את הדברים כך שתכולת המח"ש היא יציבה בכל מצב ובכל התנאים; לפי חקירותיו של פרובאן, מטעם מועצת שיווק החלב באנגליה, ניתן להסיק את המסקנה שתכולת המח"ש מושפעת במידת-מה מתנאי הסביבה, כגון הזנה ומזג איר. כך נמצא בחקירות של פרובאן ושל

תיים. כיצד? על התאחדות מגדלי הבקר להקציב הקצבה למחקר מדעי, כלומר — ראשית כל להביא לידי גילוי פרות המצטינות בחלב עשיר מוצקים חסרי שומן בעדרינו, ולמיין את החומר לפי משפחות ופרים. שנית — עלינו למצוא שיטה פשוטה לקביעת התכולה שתינתן לשימוש באותה המהירות, פשטות ומידת מהימנות כמו בבדיקות השומן המקובלות. זאת תהיה רק התחלה. מחקר זה יצטרך להתרחב ולברר השפעת תנאי הזנה ואקלים שונים על תכונה זו ובצורה כזו להכין את הקרקע למיון הפרים והפרות לפי נתונים חדשים.

יוחנן הנדל

חולדה

כן בדרך כלל גם השני. אך למדנו כבר שאין אנו מחויבים להתייחס אל אמיתות מקובלות כאל דברים מקדשים. ברצוננו לדעת אם קיימות גם פרות השופעות חלב עם פחות שומן אבל עם אחוז גבוה של מוצקים חסרי-שומן. לכאורה אין יסוד להניח שהתכונות קשורות אחת בשניה מסיבות גנטיות, ביוכימיות או פיסיולוגיות, או לפחות לא באופן מלא. היכן, איפוא, הפרה בעלת חלב העשיר בחלבון אם כי אחוז השומן בו נמוך מן הרגיל?

לא נאמר שעלינו להפוך מיד את הכיוון ולהתחיל לספח בקר לפי תכולת המוצקים חסרי השומן בחלב, אבל עלינו להתכונן כבר כעת לכך שבידור בכיוון זה יהיה נחוץ מחר או מחר-