

על הפרק

עודפי שומן?

לכאורה, צרה ידועה בארצות רבות בעלות משק חלב מפותח וצריכה גבוהה של חלב ומוצרי חלב, אולם עודפי שומן בארצנו הם ענין יותר מתמיה. ובכל זאת, זה שבועות אחדים שמועצת החלב מנהלת מ"מ עם משרדי הממשלה על פתרון בעיית השומן שהצטבר בקיץ האחרון ומגיע ל-350 טונות בקירוב. מה איפוא קרה? במאי 1961 הופחת אחוז השומן בחלב השתייה מ-3.6% צעד זה נעשה כדי למנוע העלאת מחיר חלב השתייה ב-2% אג' הליטר — דרישה שהועלתה עוד בפברואר אותה שנה, ותכליתה היתה — לשלם ליצרן 30.5 אג' תמורה שהוסכם עליה בוועדת השרים הכלכלית. המוצא של הפחתת השומן ב-0.4% היה "חלק" מאוד: הוא הבטיח הכנסה נוספת ליצרן, לא ייקר את החלב לצרכן, ולא גרם לשום זעזועים באינדקס. הספקת החלב למחלבות בתקופה שלפני מאי היתה בסימן ירידה והיה הרושם כי שומן זה ישווק ויביא באמת את תוספת ההכנסה המיוחלת. באה המציאות והפכה את הקערה על פיה. בניגוד למקווה גברה הספקת החלב בחודשי הקיץ והי שומן שהופחת מחלב השתייה נאגר במחסנים והפך להכנסה פיקטיבית. כיום, בינואר 1961 אנו עומדים בפני מהדורה חדשה של פרשת החמאה בתשי"ט, שחתמה את המשבר הקשה של הענף באותה שנה.

במקום להכיר במשגה שנעשה ולתקנו ע"י החזרת השומן לחלב השתייה ולהעלות את מחירו הולכים להוסיף חטא על טעות ומחפשים שווקי ייצוא ל"עודפי-החמאה" הישראלית. קשה להעלות על הדעת אבסורד משקי יותר גדול מייצוא חמאה ישראלית כאשר מחיר החמאה בשוק הבינלאומי הוא פחות ממחצית מחיר החמאה שלנו, וזאת — לאחר סובסידיה של 7.1 אג' לכל ליטר חלב ממנו נוצרת החמאה. האין שום גבול לכדאיות של ייצוא?

נוסף על הגורמים הממשלתיים המתנגדים להחזרת השומן לחלב השתייה מטעמים של אינ-דקס, כמו נציגות איגוד הצרכנים ומוסדות את התנגדותן מטעמי... בריאות. לדעתן אין כל צורך בשומן המוסף, הוא אף מזיק בשל הכולאסטרול שבו. להשכלתן של נציגות אלו — שהן כנראה אינן מייצגות את השכבות העממיות ובוודאי לא את אוכלוסיית הילדים — צריך להצביע על שתי עובדות:

א. החלב הינו מוצר טבעי והוא בא לעולם עם 3.5% שומן, ואין לפי שעה אפשרות ליצור בלי שומן זה. כיוון שאין סביר — מכל מקום מבחינה משקית — להפריד את השומן ולהטילו לים, צריך להשלים עם כך כי חלב שתייה יימכר עם אחוז שומן מסויים.

ב. אין כיום ארץ בעולם התרבותי בה נמכר חלב שתייה בפחות מ-3% שומן. פרט להולנדים השותים חלב עם 3% שומן הרי ביתר ארצות מערב אירופה מכיל חלב השתייה 3.5% שומן ויותר. האנגלים לא נוהגים סטנדריזציה של השומן ומוכרים את החלב על השומן הטבעי שבו. אפילו האמריקאים, בעלי הדיאטה העשירה ביותר בעולם ורדופי-פחד ההשמנה מאין כמוהם, שותים עדיין חלב עם 3.3% עד 4.2% שומן. הנסיון לשווק חלב שתייה כחוש או דל שומן לא התקבל ע"י האוכלוסייה וחלב שתייה מסוג זה אינו תופס אלא שיברי אחוז מן השיווק הכללי. עודפי השומן שלנו הם מלאכותיים בהחלט ואין לחפש להם פתרונות אחרים זולת החזרת אחוז השומן הטבעי בחלב השתייה.

הגיע הזמן להקום מתקן לייצור אבקת חלב בישראל

אבקת-החלב קשורה בזכרון הציבור הישראלי והבוקרים בכלל זה, במושגים של "חלב אחיד" ותוצרת קלוקלת אחרת שהוכנה מאבקת חלב שהיתה הרבה פעמים מטיב מפקפק ומתור-

סמך את ידוע משרד החקלאות. יש להתריע על ההתערבות הזו של משרד המסחר והתעשייה ולדרוש את האישור המידי של הקמת המפעל ואת הקצבת ההלוואות הדרושות למימוש. כי בלי זאת נהיה עדים כבר בתשכ"ג לשפיכת חלב כחוש בעונת השפע, ובעונת השפל יהיה הכרוז להשתמש באבקה מן היבוא.

להנכרת שיווק חלב השתייה

בחוברת הקודמת עמדנו במקום זה על התור פעה המדאגה של חוסר התקדמות בשיווק חלב שתייה גם בשנת תשכ"א. למעשה אנו נמצאים זה שנים אחדות בירידה בצריכת חלב שתייה לנפש ולשנה מאחר והגידול בשיווק פיגר אחרי גידול האוכלוסיה. אפילו נצרף לחלב השתייה את התוצרת הניגרת — דבר המקובל בסטאטיסטיקה של ארצות אחרות — נגיע בתשכ"א לגידול של 3% לגבי תש"ך, אשר אף הוא לא הדר ביק את גידול האוכלוסיה.

לא ניכנס במסגרת רשימה זו לניתוח כל הגורמים האפשריים המביאים לתופעה זו וכן לא נצביע על הדרכים הרבות בהן אפשר לנסות להתגבר על הגורמים הללו. נעמוד הפעם על הצעה אחת, שהיא, לדעת החוגים המצויים בבעיית השיווק של חלב שתייה, הצעת מפתח: להנהיג אריזת חלב בקרטונים. שיטת אריזה זו כבשה לה מקום נרחב בארה"ב ובמערב אירופה והביאה לעליה ניכרת בשיווק חלב שתייה. היא פתחה אפשרויות חדשות של שיווק חלב באוטומטים, סופרמרקטים ומזנונים במקומות ציבוריים ומפעלי תעשייה, דבר שלא הצליח — ואינו מצליח גם אצלנו — בבקבוק המסורתי.

זה שנתיים ש"תנובה" מבקשת להביא ציוד לאריזה בקרטונים בשביל לנסות איך שיטה זו תתקבל בארץ ונתקלת בסירוב מוחלט מצד משרד המסחר והתעשייה לאשר את ייבוא הציוד מתוך טעמים של הגנה על תעשיית הזכוכית המקומית. אין זה מעניינו להיכנס בחקירת הצי רכים של תעשיית הזכוכית, אבל ייאמר ברורות, כי משק החלב לא יכול להיות קרבן להם.

אנו מצטרפים לתביעת תנובה ומקוים כי הרשיון להבאת הציוד יינתן עוד בעונה זו.

בלת בשומן צמחים. מיותר להסביר כי אסוציאציה זו היא ספציפית ישראלית וכי אבקה חלב כחוש היא אחד ממוצרי היסוד המכובדים של משק החלב בכל מדינות העולם. היא מיוצרת לתכליות שונות ובהתאם לזה גם משתמשים בסוגי חלב שונים לייצורה. עיקר השימוש באבקה במשק החלב בא לגשר על פני ההבדלים בייצור החלב במשק בין עונת השפע ועונת השפל. אין כלל לתאר כיום מהלך תקין של ייצור שוטף במחלבות במשך כל חדשי השנה בלי השימוש באבקה חלב. מתקני הייבוש הש" תכללו מאוד בתקופת האחרונה חם מהווים ציוד יסוד של משק החלב בכל המדינות המפור תחות.

גם בישראל לא פסקו מלהשתמש באבקה חלב למרות שהמשק החקלאי המקומי הגיע לממדי ייצור המספקים את מלוא התצרוכת של השוק. יתר על כן, אפילו בשנת תש"ט, כאשר תוספת החלב מן הייצור המקומי גדלה ב-25% לעומת שנה לפני זה וקרוב ל-7 מיליון ליטר חלב כחוש ירדו לביוב, היה הכרח להשתמש בעונת הקיץ באבקה חלב מן תחוך. גם בתשכ"א השתמשו במחלבות באבקה חלב כדי אקוויווא לנט של 17 מיליון ליטר חלב, בו בזמן שבעונת השפע היה הכרח להכין גבינות קשות מעל למידת כושר הקליטה של השוק, כי לא היה שום שימוש אחר לעודפי החלב הכחוש.

בתנאים האקלימיים של ארצנו אין שום סיכוי לשינוי מצב זה, עליו לא התגברו אפילו בארצות בעלות אקלים ממוזג, ואין שום מוצא אחר אלא הקמת מתקן לייבוש חלב וייצור אבקה מקומית. לצערנו טרם חדרה הכרה זו לחוגים האחראיים של משרד המסחר והתעשייה וכל הפניות לקבלת הלוואה מתאימה מתקציב הפיתוח למטרה זו הושבו ריקם. משרד זה, הידוע בליבאראליות הרבה שלו ביחס למתן הלוואות פיתוח לכל מיני תעשיות אשר לא פעם התבררו כחסרות זכות קיום, שם ואטו על הקמת מפעל לייבוש חלב, בניגוד לדעת המומחים של משרד החקלאות. התנגדותו מבוססת על חישובי מחיר הדולר הנחסך תוך התעלמות מן העובדה כי הומר הגלם — החלב הכחוש העודף — מצוי בארץ והוא קיים בהתאם לתכנון הייצור עליו