

המשקה הזה - כלום באמת חלב הוא ?

הנפוץ ביותר הוא „החלב המשוחרר“ שמתקנים אותה מחלב רזה טרי, או מאבקת חלב רזה — תוך הוספת שומן קוקוס שמחירו הוא כרבע ממחיר שומן החלב. שיווקו של חלב כזה, המר-פץ באופן רשמי כתחליף, אושר מטעם השלטון נות ב־15 מדינות של ארה״ב.

התחליפים, שתפוצתם קטנה יותר הינם כאלה שאפשר לשלול מהם את הכינוי „תוצר חלב“, כיוון שחומרי־הגלם שמשמשים להתקנתם, אין ביניהם לבין החלב הטבעי ולא כלום, פרט לנתרן הגביני (סודיום קאזינאט) שמוצאו מחלב הפרה. כל שאר המרכיבים, מקורם בצמחים, כפי שתואר לעיל. הוצאות הייצור של התחליף „האמיתי“ הזה הן כמחצית מזה של חלב טבעי.

בייצור ושיווק „חלב משוחרר“ הוחל בשנות ה־20, כשהמחלבות היו מעוניינות בשיווק השמן נת בכמויות גדולות יותר. כתחליף לשומן החלב שימשו שמנים צמחיים. ובעיקר שומן קוקוס. רוב הצרכנים לא התעניינו באופן מיוחד בטבעו של החלב המשוחרר, אולם מומחים לתזונה הקימו רעש כשגילו שהחלב הזה אינו מכיל את הוויטאמין א', המצוי בשומן החלב הטבעי. בהשפעתם של המומחים האלה אסר הקונגרס של ארה״ב בשנת 1923 את שיווק החלב הזה, בהכרזתו שהוא פוגע בבריאותם של בני־אדם וביחוד בילדים.

במרוצת הזמן למדו להעשיר את החלב הזה בוויטאמינים והובעה הדעה שערכו המזוני אינו נופל מזה של חלב טבעי. כיום שותים חילי ארצות־הברית השוהים בארצות־חוץ, רק חלב מסוג זה, כיוון שמשדד הביטחון מעוניין בחיסכון. בפיליפינים נפוץ במידה רבה החלב המשוחרר; הם מייבאים במחיר זול את אבקת־החלב הרזה ומוסיפים עליה את שומן הקוקוס, המצוי בשפע אצלם ומחירו זול מאוד.

תחליפי החלב האחרים הכילו, עד לפני זמן־מה חלבון, שרבע ממנו בא מחלב טבעי, והסידן שבהם היה מתובל בקורט של סידן חלב ממש. המועצה של ההתאחדות המדיצינית שבארה״ב

באחת הפגישות של חוואים במישיגאן (ארה״ב) שתו „לחיים“ מכוסות מלאות משקה שנראה כחלב טעים ומלא־ערך. רק 2 מתוך 84 האורחים שהשתתפו במסיבה חשדו שהם כובדו בתחליף ולא בחלב טבעי, והרושם הכללי היה שאין עוד הכרח בדבר שהפרה תשמש מקור יחיד למיצרן הקרוי חלב.

ה„חלב“, בו כובדו המסובים, הורכב מחלבון חימי שנוצר בנירזילנד, משומן קוקוס שהובא מאחד האיים שבאוקיאנוס השקט ומסוכר שהותקן מתירס של מדינת איובה (ארה״ב); את הוויטאמינים והמינרלים סיפקו בתי־חרושת חימיים שבארה״ב; הנועם הרך בא לו לחלב מתמצית של אצת־ים, ולבסוף — המרכיב העיקרי — המים, מבאר נובעת מים טעימים.

כאילו בין־לילה הופיעו בסופארמאקטים רבים בארה״ב תחליפי חלב, נושאי־שמות, כגון — „בת־האיכר“, „משקה המשפחה“, „כוס־משקה“, „מו“, „טל־זהב“ וכדומה. כמעט כל החברות הגדולות שעוסקות בתוצרי־חלב הוציאו השוקה תחליפים שונים. בפאניקס, למשל, מהווים התחליפים כ־8% מכלל חלב־השתייה המשווק, ובהרזולו הם כבשו כ־20% משוק חלב השתייה — תוך שנה אחת בלבד. מובעת הסברה שתוך 10 השנים הבאות יהפוך החלב הטבעי למיצרן־מוותרות, בדומה לחמאה.

הסיבה העיקרית — המחיר. עקרת־בית אחת התבטאה בערך כך: „במשפחתי הענפה שמחבבת את החלב, הרי תחליפי־חלב עשויים לחסוך לנו הרבה כסף“. מחיר תחלב הטבעי באותה עיר הוא 29 סנטים הליטר והתחליף עולה רק 22½ סנטים. בלוס־אנג'לס ההפרש במחיר הוא 5 סנט לליטר ואחד הצרכנים של התחליף התבטא: „טעם התחליף כטעם החלב, הוא משתמר יפה והינו זול יותר — למה אוותר עליו?“

השאלה שרבים שואלים היא: האם התחליף שווה בערכו המזוני לחלב הטבעי? התשובה לשאלה זו הינה מסובכת כיוון שלמעשה מופיעים בשוק תחליפי חלב מסוגים שונים. התחליף

פעם ל-250 רישיונות מרשויות ממשלתיות מקר מיות, ל-3 רישיונות ממשרדי המדינה ול-20 — מסוכנויות אחרות; באותה מחלבה נערכו תוך חודש אחד 47 ביקורים של מפקחים.

בין באיכות ייצרני החלב ישנם התובעים העלאה ניכרת במחיר המח"ש כדי להכביד על ייצרני החלב המשוחר את תחרותם בחלב הטבעי; לעומתם טוענים האחרים שדבר זה רק יחיש את החלפת החלבון הטבעי שבחלב המזויף בחלבון של סויה. אחד מבאיכות ייצרני החלב התפרץ באחת הפגישות של החוואים במ" לים אלו: „יש להיפטר לכל הרוחות, מכל הכב" לים שהטילו עלינו. תארו לכם, למשל, שהקונגרס היה קובע מתכון אחד ויחיד ללחם! הדבר הטוב ביותר יהיה שתעשיית החלב שלנו תהיה חופשית „לגזור ולתפור" סוגים שונים של חלב ומוצרי חלב לכל גיל, לכל חיך ולכל מצב של בריאות".

תוצאות קרב זה עלולות להיות חמורות לגבי עתידה של הפרה, שאיננה, כידוע, מצטיינת בהפקת תועלת מאקסימאלית מהאדמה. אקר אחד (4 דונם) זרע סויה יניב פי-עשר חלבון לעומת הכמות שתניב הפרה מאקר אחד מרעה. תמורת דולר אחד הכנסה הבאה מהפרה, חייב בעליה להשקיע פי 2½ עבודה, הנעשית בדרך כלל מעלות השחר ועד חשכת הלילה — בכל ימות השבוע ובכל השבועות של השנה. לא רבים הם בימינו שנאותים לשמש עבדים לפרה. במדינת וויסקונסין „גמרר" 4000 איכרים את חשבונותיהם עם הפרות, והרוצה בימינו בכינון משק חלב עם 150 פרה, עליו להשקיע בכך למעלה מ-¼ מיליון דולר.

התוחלף הפרה בקיטנית הסויה? כרגע — אין תשובה על שאלה זו, אולם דבר אחד ברור, על כל פנים: בולמוס המחקרים, הניסויים ובדיקת השווקים מתסיס את תעשיית החלב ויש לה- ניח, שכתוצאה מזה יפיק הצרכן תועלת, הן מאיכות התוצר והן ממחירו.

תומצת מהירחון „רידארס דיג'סט"

חוברת 90' 1968

ע"י א.

הצהירה שתחליפים כאלה אינם יכולים למלא את מקומו של החלב הטבעי בתזונת הילדים; אולם ייצרני התחליפים אינם אומרים נואש ומשקיעים אמצעים רבים בייצור חלבון סויה משופר שימלא, לדעתם, בצורה מושלמת את חלבון החלב, והתחליף שלהם יהיה שווה-ערך מכל הבחינות לחלב טבעי, כביכול.

התפתחות זו בייצור התחליפים מעוררת מבו- כה רבה בקרב ייצרני החלב. עד עתה כבר נכבש כרבע משוק שומן החלב ע"י תחליפים; כ-35% משמנת-הקפה הינם תחליפים ו-80% מקצפת השמנת באים מתחליפים; שיווק החמאה הוא בשפל המדרגה וצריכת המרגרינה היא כפ- ליים מזו של חמאה.

יש התולים את התדרדרות הצריכה של חלב טבעי ומוצריו באיגמישותה של התעשייה להס- תגל לטעמים המשתנה של הצרכנים, כיוון שהיא כבולה בתקנים ובחוקים שנקבעו בזמנים שונים ואושרו ע"י הקונגרס לשם הגנה, כביכול, מפני תחרות וזיופים. כל שינוי בהרכב המוצרים הסטנדרטיים של חלב טבעי טעון עד היום אי- שור חוקי מטעם הקונגרס. כך, למשל, תקן החמאה נקבע ע"י חוק מיוחד מטעם הקונגרס, והרישיון להוסיף מרכיב חדש כלשהו לחמאה טעון אישור חדש ומיוחד מהקונגרס. היוצא מזה שהחמאה, הרכבה וטעמה, נשארה ללא כל שי- נוי משך הרבה שנים, בה בשעה שהמרגרינה „התאימה" את עצמה מדי פעם לדרישותיהם של הצרכנים. כשהצרכנים התאונו שתחליף השמנת אינו משתמר די טוב, ייצרניו של תחליף זה השביחוהו ע"י הוספת חומר משמר, אולם שמנת טבעית מחלב פרות אסורה בתיקון כגון זה.

כבלים בדומים לנ"ל הוטלו על החלב הטבעי ומוצריו ע"י תקנות סאניטאריות שנחקקו בשכבר זימים כשהחלב נחלב ברפת שבתוך היישוב העירוני והפצתו בוצעה ע"י האיכר עצמו מתוך קנקן שהוסע בעגלה מבית לבית. עד היום נצ- טברו 21 אלף חוקים וחוראות סאניטאריים שנקבעו ע"י רשויות עירוניות, איזוריות, ממ- שלתיות וכי' שבארה"ב! מחלבה אחת נזקקה