

בכספת במרכז למיכון משרדי בירושלים, ועותק שני יישמר בסניף יפו, שממנו נוכל לקבל לפי דרישותינו פרטים על כל פרה, שישנה או היתה בביקורת חלב מאז התחלת העיבוד במחשב. אנו בטוחים, שהסדר זה יתרום ליעילות הטיפול בחומר וישמור את הנכס המקצועי העצום בצורה בטוחה ונוחה לשימוש. ההוצאה השנתית להפעלת ההסדר היא קטנה ביותר.

קרן מחקר, בישיבת הנהלת הענף הוחלט על חלוקת התקציב לשנת 1974/75, פרט לאי אלה נושאים, שלגביהם טרם הוגשו תוכניות, או שישנם חילוקי דעות. לרשות הנהלת הענף עומד סכום של 1,020,000 ל"י, שמקורותיו הם — 625,000 ל"י מכספי החקלאים ("קרן המחקר") ו-395,000 ל"י ממשרד החקלאות. נוסף לאלה יש ברשות "קרן המחקר" של החקלאים סכום של 75,000 ל"י, והנהלת הקרן תחליט על השימוש בהן למטרות מיוחדות. לאחר דיון בהנהלת הענף מתחלק הסכום של 1,020,000 ל"י באופן כללי: למחקרים זואטכניים (יונקים, עגלות, עגלים, פרות חלב, תזונה, רבייה, הרכב חלב, ועוד) — 420,000 ל"י, מחקרים ווטרינאריים — 410,000 ל"י, ובנושאים כלליים (מבנים וציוד, טכנולוגיה של חלב, חוות עכו, ועוד) — 190,000 ל"י.

הוחלט על חובת דיווח תקופתי על המצב במחקרים, מלווים בדיונים מקצועיים על תוצאות העבודות. אשר לעתיד המחקרים, יש צורך לקיים דיון יסודי וגלוי על מבנם, מגמתם וצורכי המשק, בעיקר בסעיף של מחקרים זואוטכניים.

שלמה דורי, המ.ב.

ה.ב.מ. לצורך זה ניפגש עם ועדות המשק של התנועות ונבקש את עזרתן בנושא זה. מנסיונו של כותב שורות אלה מהביקורים באזורים ברור, שדרושים שינויים ארגוניים בהרבה שטחים גם בתודעת הבוקרים באזורים בהקשר לפעילות הוועדות.

**ייצוא:** בחודש יולי ייצאנו (בארבע טיסות) 300 מבכירות לאירן, שעושות דרכן באויר דרך תורכיה. עם סגירת המרחב האווירי התורכי (בגלל מלחמת קפריסין), נדחה משלוחן של 150 מבכירות לשבוע ימים והם הוחזקו בתחנת הסגר בלוד. כעת נעשות כבר הכנות לייצוא ספטמבר. ההיצע של המשקים גדול. המחיר למבכירה ב-6 חודשי הריון הוא — 4,200 ל"י. ב"השדה" הופיעה לאחרונה רשימה על ענייני ייצוא, המבוססות על חוסר מידע מוחלט בנושא (מחירים ותנאי מכירה), והמתעניין יכול לקבל מידע מוסמך מהחברים העוסקים בענייני ייצוא בהתאחדות, הח' אורי יטבת וזאב נורי.

**במשרדנו שמוורים אתנו הנתונים על כל פרות ספר העד.** במשך השנים נוצרה בעיה של מקום ואפשרות סבירה של מיון ושימוש בחומר העצום, שמתרבה ומתוסף מיום ליום. אחרי בירורים מספר החליטה הנהלת ההתאחדות על הסדר חדש: במשרד ישמרו על כרטיסי הפרות עד 5 שנים לאחר יציאתן את העדר. כל החומר הקיים על העדר הנוכחי והשנים בעבר (מאז התחלת עיבוד הנתונים במחשב, לפני 10 שנים) יישמר על סרט מגנטי, בשני עותקים. על עותק אחד ישמרו

## חידוש פעילות ועדת הבוקרים בגליל העליון

לרגל כניסת מדריך מקצועי חדש לאזור, ברוך זינגר מגשר, נידונו תפקידיו. סוכם, שהמדריך יבקר בכל משק אחת בחודש. בביקור זה יסכמו האירועים העיקריים ברפת ויפיקו לקחים כלכליים ומקצועיים. סוכם עוד לחדש את פעילות ימי

כמו בכל הארץ, שותקה פעילות הוועדה האזורית עקב תנאי החירום, והיא חודשה רק החל מאמצע אפריל.

בישיבה שהתקיימה בחולתא צורף נציג בוקרי הגולן לוועדה.

העיון באזור. ואכן, בסוף יוני התקיים יום עיון בבעיות פוריות, בהשתתפות נציג „און” וד”ר איילון. יש לציין את ההשתתפות המרובה של קהל הבוקרים, על אף האווירה הבטחונית המתוחה השוררת בגליל.

הישיבה שלאחריה התקיימה ביוני בבר-עם. נידונו עניינים שוטפים, מחירים, תשומה, אספקת המזון באירגון אנשי האזור.

נמסר מידע על עריכת ניסוי בשימוש בשיטת ה-C.M.T. מבריכת החלב (ולא מכל פרה באופן

אינדיבידואלי) כאינדיקטור לבריאות העטינים בעדר.

כמו כן נמסר מידע על עדר הבקר לחלב בגולן. החקלאים קיבלו מאות עגלות, שחלק מהן כבר הוזרעו, ומקווים לגמור את בניית מכוני החליבה עד להמלטתן.

ואחרון חביב, קורס קצר לבוקרים מתחילים נמצא בשלבי הכנה ויתקיים ביולי.

**אן בכר, מחנכים**

מרכז הנערה

## שונות

### החלב שאנו שותים

אני נתקל לעיתים בבוקרים, שאינם יודעים מהי הצורה, בה מגיע החלב שהם חולבים לצרכן. הכוונה לסוגי חלב ניגר השונים, אשר ניתן לרכוש בסופרמרקטים ובחנויות המכולת. נדמה לי, שנכון יהיה לפרסם זאת ב„משק הבקר והחלב”.

חלב מפוסטר טעים ומותר להשתמש בו ללא הרתחה. הוא נמכר אצלנו בשקיות מחומר פלסטי בנות ליטר ומחצית הליטר כל אחת. אחוזו השומן בחלב אחיד ונקבע ע”י משרדי החקלאות ומסחר ותעשייה, בשיתוף עם מועצת החלב. כיום, אחוז השומן החוקי הוא 2.80. חלב מפוסטר נשמר בקירור טוב — יומיים, שלושה ואף יותר.

חלב דל שומן — מכיל רק 1% של שומן ותכליתו להיענות לדרישות שוחרי הדיאטה אצלנו. חלב זה איננו עובר תהליך הפיסטור, כי אם תהליך של הומוגניזציה. בתהליך זה מועבר החלב תחת לחץ של 200 עד 300 אטמוספירות דרך פומיות דקיקות. כשהחלב עובר דרך הפומיות, מתחלק השומן שבחלב באופן שווה ביותר. במלים אחרות, בחלב הומוגני אין השומן צף למעלה. החלב ההומוגני טעים ביותר וקל מאוד לעיכול. אין להרתיחו קודם השימוש.

גם חלב זה נמכר לצרכן בשקיות מחומר פלסטי, בנות  $\frac{1}{2}$  ליטר בלבד. מאחר והיצרנים מוסיפים לחלב דל שומן ויטאמינים א’ וד’, ערכו התזונתי הוא כערכו של חלב מלא, כמובן, פרט לדלות

בתקופת „בראשית” קיבל הצרכן חלב בצורתו הטבעית, כפי שנחלב מעטיני הפרה — חלק מהשומן לא הופרד ממנו וגם לא נוסף לו כל חומר (כגון, ויטאמינים). כך היה לפני עשרות שנים.

כיום משיגים חלב, שמעובד תחילה במחלבות השונות. במשק המשפחתי במושבים ובמושבות צורכים גם כיום חלב טרי, ויש גם שחלב נמכר פה ושם בצורתו הטריה לשכנים קרובים למשק. ברור, שאם משתמשים בחלב „בלתי מעובד” חייב הוא להיות נקי ללא רבב מכל הבחינות.

חלב שתייה לצרכן מוגש כיום בצורות אחדות. החלב הנמכר ביותר הוא — המפוסטר. הפיסטור יכול להתבצע בשלושה אופנים. כל אחד מאופנים אלה יעיל וטוב:

1. חימום ממושך של לפחות 30 דקה, בטמפרטורה של 63 עד 65 מעלות צלזיוס;
2. חימום רגעי בלבד של 40 שניות, אולם בחום של 70 עד 74 מעלות צלזיוס;
3. חימום גבוה — לפחות 85 מעלות צלזיוס, ומשך זמן החימום לפחות 16 שניות.