

ניצול מי-גבינה

באנרגיה (הדרושה לייבוש מי הגבינה למשל), ליין ערך כספי גבוה (דולר לליטר), ואפשר לייצר את היין באמצעים פשוטים, ללא השקעות כספיות גדולות, גם במחלבות קטנות.

כיום נעשים ניסויים לייצור מסחרי של יין ממי-גבינה והפצתו בשוק לצרכנים. ייצור היין ממי-גבינה הוא רק שלב ראשון, אך איננו מהווה פתרון לשימוש במי-גבינה בגלל הצריכה הקטנה יחסית. כיום מנסים להשתמש במי-גבינה גם כחומר-גלם לייצור בירה.

נראה, שיש ענין לנסות ייצור משקאות מסוג זה גם בארץ – בעיקר להגדלת רווחיות הענף.

בנימין לב

המחלקה לבקר, ש.ה.מ.,
משרד החקלאות

בידיעות של שירות ההדרכה הקואופרטיבי של משרד החקלאות בארה"ב נמסר על שיטת ניצול חדשה של מי-גבינה. הודות לשיתוף פעולה בין שירות ההדרכה, החוקרים של אוניברסיטת אורגון ויוזמה פרטית במימון האגודה למניעת זיהום הסביבה, פותחה שיטה לייצור יין ממי-גבינה.

היוזמה באה לאחר שנודע, שכומר באלסקה משווק יין המיוצר ממי-גבינה.

נערכו ניסויים ראשוניים לייצור יין ממי-גבינה של גבינת קוטג' וגבינת צ'דר. התוצר התקבל בצורה חיובית על-ידי אלה שטעמוהו. ניתן לייצר ממי-גבינה יינות שונים ואף להוסיף להם טעמים שונים.

לשיטה זו של ניצול מי-גבינה יתרונות רבים: כל מי הגבינה מנוצלים ללא שאריות, אין צורך



נירים אלקטרוניקה ישראל
NIRIM ELECTRONICS ISRAEL

נירים ד.נ. נגב טל. 057-83876

שוב במלאי!

ציוד מושלם לגדרות בקר
ולכלב חשמלי

1. ברק ניר 220 וולט לבקר.
2. ברק ניר 12 וולט לבקר.
3. עמודי פלדה לגדר.
4. כבל אלקטרופלסטי.
5. מבודדי גומי.

פנה לקבלת פרטים נוספים

"ברק ניר" פרושו משמעת ברזל

