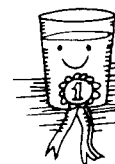


חלב שפיר



מי צריך חלב היגיני?

אברהם הברון, קיבוץ בארי

רב־יוקרה סותר זאת פרופסור מאן ומסכם את ההוכחות הנגדיות בהסתמכו על נתונים של מחקרי תזונה באוכלוסיות, נתוני תחלואה ותמותה במשך עשרות שנים, ומנסויי מניעה של מחלות אלה בעזרת תזונה מבוקרת ועל־ידי תרופות. פירסום זה הוא אחד מרבים, שחלקם גם מאשים את "מתנגדי החלב" באינטרסנטיות. אם כן החלב הוא בסדר. כפי שחשבנו מאז, אבל אולי אנחנו מקלקלים אותו?

ההתקפות בענין זה תכפו לאחרונה מאוד, ובכותרת של מאמר זה התכוונתי בעצם אליהן. נבחין ונפריד בין קלקול סתם (ע"י חידקים, החמצה, לכלוך) לבין זיהום ע"י חומרים המזיקים לבריאות כגון שאריות של תרופות, אנטיביוטיקה וחומרי הדברה.

בנושא הראשון, המופיע בדרך כלל תחת הכותרת "חלב שפיר" נכתב הרבה ונעשה מעט. אהיה נא בין המכים על חטא: איננו עושים די כי אין הדבר לוחץ. כיצדן בודד איני חש שפעולת יחיד שלי לשיפור תנאי הנקיון, הקרור והחליבה במשקי בלבד תשפר את השיווק, המחיר או שמה הטוב של תוצרת הענף כולו. כיוון שכך, די לי במאמץ הצנוע הדרוש לקיים את רמת "הפרס" במבחן הדוקטזה.

ואם כן – אינני צריך חלב היגיני...

אך אם נראה לי שהעולם יצעד קדימה, שהענף מתנדנד קצת, לעתים, ושכדאי להביט גם קצת אל העתיד – הריני מוכן לשפר. כיצד?

ההתקפות על החלב כמזון, וכתוצר הפגום ע"י מזהמים שונים, אינן חדשות. לאחרונה גדל מספרן בעתונות, ברדיו ובטלוויזיה ובעצותיהם של רופאים ושל מתקני תזונה אחרים.

לעתים הינך נתקף יסורי מצפון. האם אתה קם לחליבת בוקר בגשם ומבוסס בבוקר אל הרפת רק על־מנת להרעיל את האוכלוסיה, חסיושלום? נראה לי שיש לחזק קצת את הכליות המיוסרות שלנו, אבל גם להכות על חטאים קטנים שלנו פה ושם, ולתקנם.

ראשית – אמיתות נדושות אחדות, בקיצור: חלב היונקים הוא מזון מושלם, שתוכנו ע"י הטבע במנגנון ניסוי־טעייה בן מיליוני שנים, על־מנת לספק לרך הנולד את כל צרכיו, כמזון בלעדי. כיוון שכך, אין ספק בערכו לתינוקות, וכמובן גם לילדים, כאשר הם גדלים. החלב טוב גם למבוגרים בגלל איכות המרכיבים הראשיים שבו (חלבון מאוזן, סוכר לא־מתוקמדי, שומן קל לעיכול), בגלל המרכיבים המשניים (מאקרו – ומיקרומינרלים, ויטמינים) ובזכות האיזון שבין כל אלה מבחינת צרכיו של האדם. ומה בדבר המטעמים שניתן לייצר מחלב?

יפה! ומה עוד?

לאחרונה נסתרות והולכות האמונות בדבר הקשר בין החלב, שומן החלב ומחלות לב מסוימות, אמונות ששלטו בקרב חלק מציבור הרופאים בשני העשורים האחרונים והוכתרו בכינוי "אימת הכולסטרול". בעתון רפואי

הדרך היחידה היא כנראה סיווג החלב לפי טיבו, ותשלום עבורו בהתאם לכך. אני מתכוון להפרשים של לירות, לא של פרוטות.

אך יותר מכל מתקפים אותנו בנושא שאריות חומרי ההדברה. ההגזמות רבות, והטענות פנטסטיות ופנטיות בחלקן. בהתחשב באלטרנטיבות אין כל הצדקה להמנע משימוש בחלב גם ברמתו הנוכחית. אלא שהתודעה האקולוגית הנפוצה היום בקרב הקהל עלולה להשפיע על הרגלי הצריכה ועל השיווק. להגנתנו נוכל לטעון בצדק שהסיכון מזערי, כי נזק ממשי לא הוכח, וכי היהם שבאוור, במים, בירקות ובפירות, בסיגריות ובחומרי הניקוי והקוסמטיקה גדולים הרבה יותר. אך אין די בכך, והמלה "מסרטן" מהלכת אימים, בדין או שלא בדין.

ומאידך – אפשר לשפר. חבל מאוד שהוראות האסורות קוטלי חרקים וקוציות מסוימים מגיעות אלינו באמצעות "תנובה" כבלדר של משרדי הממשלה, ללא הסברים, ללא המלצות

ואף ללא הגדרה תקפה של החומר שנאסר לשימוש. בל עוד יותר על כי גם בפי השרותים הווטרנריים אין תשובות חיוביות. אולם קימים קוטלי מזיקים בלתי שאריתיים לכל המטרות, וקימות שיטות הדברה ביולוגיות ושיטות היגיינה שבעזרתן אפשר בוודאי למצוא פתרון ברוב המקרים. דרך זו ידועה מכבר בגידולי המטע והשדה בתור "הדברה משולבת", כזו הממעטת ככל האפשר בשימוש ברעלים נגד מזיקים, תוך הכוונת השימוש ההכרחי בהם למטרות מצומצמות ומוגדרות.

כאשר נשכיל לתכנן הדברה כזו נגד זבובי הרפת, טפילי הבקר ומזיקי המספוא גם יחד, נוכל לעמוד בתקנים מודרניים של שאריות חומרי הדברה בחלב ובתוצרתו ואף לשמור על בריאות הבהמות (והרפתנים) החשופים היום לדעלים מרוכזים.

נקווה שעד אז יותקנו תקנים מציאותיים ומחייבים, ונפטר מהיסטריות הניזונות מחוסר ידיעה.



אני – בעד חלב היגייני!

קל לגלות מים בחלב

נקודת קפאון החלב – מהי?

ד"ר י. יצחקי, מחלבת "תנובה" תל אביב

מהמים אשר נמצאים בחלב באופן טבעי, אם בדון ואם בשגנה, נוכחותם נוגדת את החוק וגם גורמת לנזקים כלכליים כגון: – א. ירידה בטעמו של החלב וכתוצאה מכך הקטנת הצריכה;

ב. תפוקה נמוכה בתהליך ייצור גבינות; ג. טעמי לוואי בחלב (באם המים המוספים מכילים חומרי ניקוי).

חלב טבעי מכיל כ-88% מים אשר עברו את גוף הפרה ודרך מערכת הדם הגיעו לעטין, שם נוצר החלב בתהליך הנקרא "לקטציה". מים אלו מהווים חלק טבעי מהחלב.

אחת הבעיות שתעשיות החלב בעולם ובארץ נתקלו בהן היתה תוספת מים לחלב. למרות שמבחינה כימית אין המים המוספים שונים