

חלב שפיר



החלב שאנו משווקים

יהושע שניאור, מנכ"ל, מנכ"ל, ש.ה.מ., נגב

החידוקים יקטן משך הזמן של החיזור. כל מה שנחוש הוא לדאוג לכך שאוכלוסית החידוקים לא תגדל. בכל אחד מהשלבים הנ"ל ב"הולכת החלב" קימת רק אפשרות של הוספת חידוקים, של יצירת תנאים טובים להתרבות, לעומת אוכלוסיתם בחלב המקורי הגולמי.

אין כוונה להתייחס במאמר זה לחומרים זרים (מעכבים) שעלולים להמציא בחלב ונניח שהחלב הגולמי (שלב א') הוא בעל איכות מעולה. ננסה לברר לעצמנו מה ניתן לעשות בכל אחד מיתר השלבים של "הולכת החלב".

החלב הנחלב: כל מערכת החליבה, החל מהביטנה וכלה בצינור החלב שיוצא מהצנצנת ומוביל אל המיכל, חייבת לקבל טיפול שיגדיל כפי שהוא נהוג ברוב הקיבוצים. טיפול זה כולל "מחזור שטיפה" לאחר כל חליבה בתוספת חומרי ניקוי וחיסוי, החלפת בטנות לאחר כ-4000 חליבות, החלפת צינורות קרועים ובלויים ועוד. חלב גולמי טוב יעבור בלי נזק במערכת שטיפה היטב ומספר החידוקים בו כמעט לא יעלה.

החלב המאוחסן: כאן אנו מכירים וריאציות שונות: –

1. חלב חם נצבר במיכל ומובל לתחנת איסוף (זושבים).
2. חלב נצבר במיכל, מתערבל ומקורר בבריכת קירור (מושב, קיבוץ).
3. חלב עובר מצנן לוחות ונצבר קר במיכל תרמוס (קיבוץ).

לאחרונה תקפו את החלב ואיכותו גורמים שונים באמצעות כלי התקשורת. כצרכן שאוהב לשותות חלב (עדיין!) אוכל להעיד שחלק הטענות מוצדק – ולוא רק מהיבט אחד שאין עליו עוררין: חלב חמוץ בשקית, שקיית במכולת זה עתה, הינו הוצאה כספית מיותרת ומרגיזה.

איך למנוע החמצת חלב ולהאריך את "חיי-המדף" שלו? הבה נברר לעצמנו תחילה את שלבי השיווק של אותו חלב, שהטבע העניק לו ערך מזין גבוה ושאינו לו כמעט תחליף עבור תינוקות. ודי לנו בבירור "הולכתו" עד לפתח המחלבה:

א. **חלב גולמי** – כפי שהוא נוצר ויוצא את עטין הפרה.

ב. **חלב נחלב** – על כל המשתמע מטיפול בו באמצעות מערכת חליבה.

ג. **חלב מאוחסן** – בקירור וצבירה (או נהפוך).

ד. **חלב מוסע** – במיכליות איסוף למיניהן עד קבלתו בפתח המחלבה.

נהלת המחלבה (תנובה) קבעה והפצה תקן "איכות-חלב" לפיו מסווג החלב ונקבע עבורו המחיר. אם נוריד את הקנסות עבור חלב חריג (זיופים) ונתייחס לחלב "טוב", הרי נשאר עדיין לתוצאות הרדוקטאזה (חיזור) משקל גבוה בקביעת התשלום. מה, אם כן, יוכל היצרן לעשות, כדי להגיע לרדוקטאזה של 6-7 שעות? בתהליך הרדוקטאזה נמדדת צפיפות אוכלוסית חידוקים אוהבי חום. ככל שמתרכים

בקבוצת עדיין לא חדר לתודעת הרפתן שבמושב (בנגב): חיבים לשטוף ולחטא את מערכת החליבה (ואין מה לדבר על ההכרח בניקוי קו הוואקום ופולסטורים או החלפת בטנות). לאחרונה הצלחנו להרכיב למשקים אחדים את מערכת השטיפה הפשוטה של פולסטור, ברו ושסתומי אלחזור (שיטת עו"ג), שבאמצעותה ניתן לשטוף ללא מאמץ את מערכת החליבה. וראה זה פלא – במושב פטיש נחסכו תוך חודש ימים יותר מ-30,000 ל"י (שלושים אלף לירות) ע"י טיפול נכון במערכת החליבה. פשוט לא היו יותר (כמעט) קנסות בגין דוקטאזה נמוכה. כמובן, לא די בהרכבת מערכת שטיפה, יש להשתמש בה כראוי, לשפוך אחרי כל שימוש את התמיסה וכו'.

והנהג? לגבי האיסוף מכל משק יש צורך במנגנון פיקוח יעיל, הן על טיב החלב במשק והן על טיב עבודתו של הנהג. ישנו ניגוד אינטרסים אצל מוביל החלב: הוא מעוניין

1. למלא את מיכליתו עד תום,

2. לקצר את הדרכים,

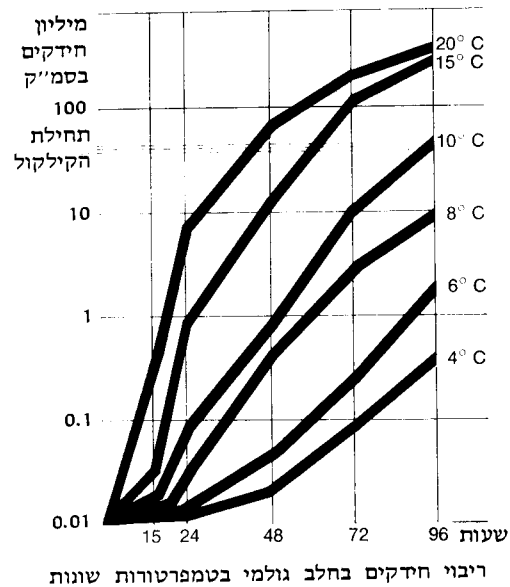
3. לסיים את עבודתו מהר ככל האפשר.

התשלום הוא לליטר חלב ללא פרמיות עבור איכות. נראה שאין לעקוף את התפקיד של "מקבל חלב-חלבן" במושב כפי שנהוג בתחנות האיסוף במושב הגדול. כל האמור לעיל מראה רק עד כמה סבוכה "הולכת החלב" עד לפתח המחלבה. מה עוד שתשלום עבור המוצר אינו מתייחס ישירות ליצרן וגם אינו מגיע אליו במלואו. אין ליצרן כל מוטיבציה להשתדל ליצר חלב טוב כל עוד הקנסות אשר מטילים – הם קולקטיביים, ולמעשה הרשלן נהנה.

עוד מלה על סביבת הרפתות. הרישול ולעיתים הוזהמה ודאי שאינם מוסיפים בריאות. ביוב גולש, בלתי מגודר (או חסר לחלוטין), חבלים, שקי ניר (אבקת חלב) ושקים מניילון, קופסאות וסתם שברי כלים שונים מפוזרים מסביב. כל אלה אינם מוסיפים לטיב איכותו של החלב! אנא (גם בקיבוצים) שימרו על סדר ונקיון גם בסביבה זו! ומן הראוי לציין במשק שובל את הסדר למופת ואף את גינת הנזיר ליד מכון החליבה. כל הכבוד!



ידוע שחידקים אוהבי חום כמעט אינם מתרבים בטמפרטורות נמוכות (ראה דיאגרמה),



אולם אפילו בטמפרטורות אלו באיחסון ממושך קימת התרבות מסוימת. מצוידים בידע זה נשתדל לקרר את החלב סמוך ככל האפשר להחלבו. זו היתה אחת הסיבות, שמושבים באזור הנגב התקינו מיכלי קירור לכל משק בתקווה, שהחלב המאוחסן בהם יקורר מיד ויגיע למחלבה במצב טוב.

כאן המקום להתייחס לשלב האחרון ב"הולכת החלב" והוא **החלב המוסע ומתקבל במתח המחלבה**. לנהג המיכלית תפקיד מכריע בסיווג החלב לפני צבירתו במיכלית המובילה. ברור שעלידי ערבוב חלב טוב בחלב גרוע יפסיד רק יצרן החלב הטוב. גם "דחיפת" החלב שנשתייר בזרנוק השואב, בזרם מים, לא מוסיף איכות לתכולת תא המיכלית. כך, שאפילו אלה המשתדלים לשווק חלב מעולה יוצאים נפסדים על ידי שיתופם של שכנים רשלנים בהובלה. אך נחזור לציפיות של מושבי הנגב שהסבו שיטת האיסוף למיכלים בכל משק. ציפיות אלו לא נתמלאו, החלב הגיע גרוע למחלבה והמשקים נקנסו באופן קבוע. מסתבר שמה שמובן לרפתן