

גדל במשקו? או ל-20,000–25,000 שקל לפרה, וזאת בתנאים של יחס 1:1 מחיר המזון המרוכז והחלב.

לא ארחיב בניתוחים כלכליים, ועל נצילות מזון דובר כבר הרבה. אם כלכלי ליצר מה שאנחנו מיצרים, בבקשה! אך נזכור, זה אולי נכון להיום, אבל לא בטוח שגם למחר. וזאת הטיפוח והמטפח חייבים לזכור, כי טיפוח – כפי שאמרו אחרים לפני – זו פעולה לטווח ארוך, ואת הנעשה היום נראה בדלי בעוד 10–12 שנה. האם משהו מוכן להמר על מה יהיו התנאים הכלכליים בארץ ובעולם בעוד 12 שנה?

אני מוכן להסתכן ב"דון קישוטיות" ובשמרנות, ולהציע לבעלי העדרים ולאנשי הטיפוח, לא לזנוח את ייצור השומן, ובאמצעותו גם נשמור על כמות החלבון. ואם אין המדינה מוכנה כל כך לשלם עבור מוצר זה, יש להאבק שתשלם. אפילו אם המאבק ייכשל, אין לנטוש קנה מידה מקצועי, נכון ואובייקטיבי לשנים רבות, ולהעדיף קנה מידה כלכלי זמני, שמתאים אולי לאווירת הבורסה, אולם לעניות דעתי השמרנית יגרום להרס של הענף.



המצב הנתון מחר בבוקר, והתחזית הבדוקה עד כמה שאפשר למחרתיים, אבל בסיס הטיפוח חייב להיות המוצר האמיתי: השומן, החלבון או כלל החומר היבש.

האם נתנו את הדעת לכך, שעולי המערב, אשר הם הם צרכני החלב העיקריים, לא אוהבים את החלב הישראלי, כיוון שטעמו אינו ערב לחיכם? האם אכלתם לאחרונה אשל, גיל וקוטג'? אני, אשר גדלתי על אלה, כמעט ולא מסוגל לטעום אותם היום.

הבה ניתן את הדעת ונראה, מה יש בחלב לפחות במדינה אותה אני מכיר היטב – בריטניה – בה צריכת החלב לנפש היא מהגבוהות בעולם. ואין זה בגלל שבלי חלב אין קיום ואין תזונה נכונה. להיפך, בעיקר זה בגלל החינוך, הפירסום, טעמו וטיבו של המוצר. מדוע מייצרים בכל העולם חלב המכיל כ-4% שומן ו-3.5% חלבון, בתוך סך של כ-12.5–13% חומר יבש, ואילו מאיתנו צופים שנשתה חלב בעל 3.2% שומן, כ-2.8–2.9% חלבון, ופחות מ-11% חומר יבש?

כמה מחקלאינו מגיעים לתרומה של 5,000–6,000 שקל לדגום כפי שמגיע האיכר האנגלי, דרך החלב, שמיוצר מן המספוא אשר

חלב טבעי, חמ"ש, חמ"ט, חמ"מ – היכן נקודת התורפה, והיכן הפתרון?

הערה לוויכוח בנושא בחוברות 179 ו-181 בנימין לב, המחלקה לבקר, שה"מ

העיקרית. קיימות שתי בעיות: הדגימה, וביצוע הבדיקה.

הדגימה: החלב אינו בהרכב אחיד בתחילת החליבה ובסופה, ולא מפרה לפרה. לשומן יש נטיה לצוף. לכן קשה בצורה ידנית המקובלת היום, להגיע למידגם המיצג במהימנות את תכולת השומן בחלב של פרה, ועוד יותר של כל העדר. על דבר זה ניתן להתגבר, אם המידגם ילקח בעזרת מיכשור מהימן, הקיים למשל במדי החלב הטובים.

חיים שטורמן מסכם יפה את הנושא ב"משק הבקר והחלב" 181. ברצוני רק להוסיף, שאם הרפתן יודע את עקרונות החישוב של השיטות השונות, את חולשותיהן ובעיותיהן, ונוהג לפי ההגיון, אזי ישנה תועלת רבה במכנה משותף כל שהוא להשוואה בין תנובות שונות בתכולות שומן שונות. התנאי הוא שהנתונים הבסיסיים, לפיהם נעשה החישוב, אמין.

נקודת התורפה בביקורת החלב היא צורת ביצועה, במיוחד בדיקות השומן, וזוהי הבעיה

הרבה יותר מאשר בשיטה הידנית הנוכחית. זאת ועוד, במיכשור זה ניתן ברזומנית לקבוע תכולת שומן, תכולת חלבון ואף מרכיבים אחרים, מדגימת חלב אחת. כבר זמן רב מדובר על ביצוע בדיקות השומן במעבדה מרכזית. רצוי שתונהג בדיקת שומן יחד עם בדיקת חלבון ואף ספירת תאים סומטיים, כאמצעי בפעולה למניעת מחלות עטין.

★

ביצוע מהימן של ביקורת החלב חשוב הרבה יותר מצורת החישוב, כי בסיס אמין הוא הבסיס לכל חישוב טוב, וחשוב להגיע לכך מוקדם ככל האפשר.

לביצוע הבדיקה: הבדיקה הנהוגה אצלנו היא מיושנת. אם היא תבוצע במעבדה מסודרת ובתנאים מבוקרים היא תהיה טובה ואמינה. בתנאים בהם היא מתבצעת ברפתות כיום, רבות ביותר האפשרויות לאי־דיוקים. העבודה ידנית, ולכן שינוי קטן בכמות של אחד החומרים, בטיב אחד החומרים, בחום בו מבוצעת הבדיקה, שינוי בזווית הקריאה של התוצאה בסקאלה שבבוטרומטר, או בקביעת קו ההפרדה ובסירכוז בלתי נכון, כל אלה יביאו לסטיות בתוצאות. כדי שהתוצאות תהיינה מהימנות, חייבות הבדיקות להתבצע במעבדה מרכזית. קיים היום מיכשור אוטומטי המבצע את הבדיקות במהירות ובדיוק מירבי, בצורה טובה ומהימנה

הקריטריונים לברור בבקר לחלב

ראובן בר־ענן

מיליון. לעומת זאת, "תנובה" מבטיחה לשלם עבור השומן העודף לפי ערך פדיונו בשוק ללא סובסידיה. החיזוי הוא שיחס המחירים של חלב בלתי מסובסד לעומת שומן בלתי מסובסד, יהיה 10:1. מהו המצב בארצות אחרות? פרס וקנס בשיעורים שונים משולמים גם באנגליה. בארצות הברית היחס בין המחיר של חלב בעל 3.6% שומן לבין מחיר ק"ג שומן הוא 13:1. ברוב ארצות אירופה היחס הוא 17:1 בקרוב. בהולנד התשלום הוא אך ורק עבור ק"ג שומן וחלבון, ואילו על כמות החלב מוטל קנס. הסיבה לגישה זו היא שחלק ניכר ממי הגבינה נשפכים והם גורמים להוצאות יותר מאשר להכנסות.

ההתפתחות הצפויה

מהי ההתפתחות הצפויה במחירים? קרוב למחצית הלקטוזה הנוצרת והמשווקת ל"תנובה" אינה נמכרת על ידי "תנובה" להזנת בני אדם. לעומת זאת, משנה לשנה עולה הביקוש לתוצרת עתירת שומן, בשנה שעברה

החלב מורכב מלקטוזה, חלבון, שומן ומינרלים. אין הרפתן יכול לשנות את מתכונות הלקטוזה או המינרלים. אולם ביכולתו לגייס את % השומן במידה רבה, ואת % החלבון במידה קטנה יותר. "תנובה" אינה משווקת את החלב בהרכבו הטבעי, אלא מרכיבה תוצרות בעלות תכולת שונות של חלבון, שומן ולקטוזה. התשלום עבור החלב בא משני מקורות: השוק והסובסידיה הממשלתית. הסובסידיה נקבעת לפי העקרון של זכות היצרן הישראלי לספק את תצרוכת השומן. מיכסת הייצור היא איפוא מבוססת על כמות השומן, אולם היא מחולקת בפועל לפי מכסות של כמות חלב.

הנהלים הנוכחיים

לאחרונה הנהיגה "תנובה" קנס על חלב שמתכונתו מתחת ל-3.2% שומן, שיעור הקנס הוא 1% מהמחיר עבור כל הפחתה ב-0.1% שומן. דוגמה למשמעות הקנס: משק בעל מיכסה של 2.5 מיליון ליטר, המשווק חלב בעל 2.8% שומן, מקבל תשלום כאילו שיווק 2.4