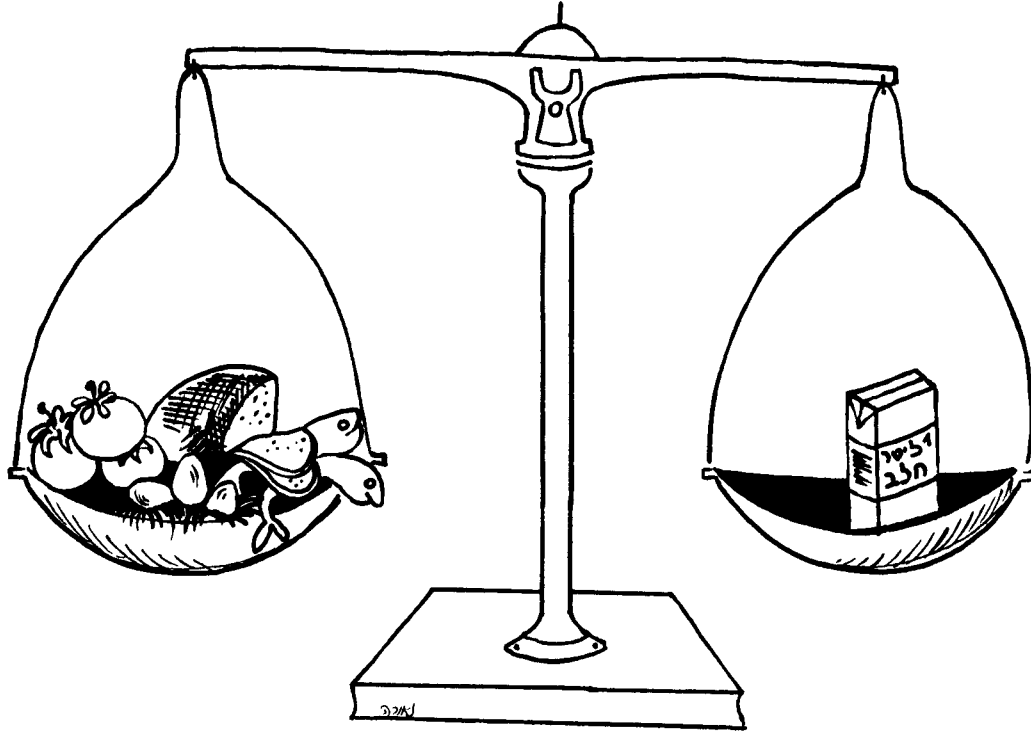


החלב – לבריאות ולהנאה

- ליטר אחד של חלב מכיל אותה כמות ויטמין A כמו חצי ק"ג עגבניות
 - ליטר אחד של חלב מכיל אותה כמות ויטמין B² (ריבופלאווין) כמו 7 ביצים (מס' 3)
 - ליטר אחד של חלב מכיל אותה כמות סידן כמו 1¼ ק"ג לחם לבן
 - ליטר אחד של חלב מכיל אותה כמות חלבון כמו 200 גרם דג בקלה
- החלב הוא המזון הטבעי לכל הגורים ממשפחת היונקים, כולל האדם; החלב הוא המקור המקובל ביותר של סידן, ויטמינים וחלבון, להם זקוק גוף האדם. זאת ועוד: אניני הטעם לא יוותרו על שומן החלב – החמאה והשמנת – וטעמם עמם!



חמאה – הבחירה הטבעית

בנימין לב, המחלקה לבקר, שה"מ

כידוע קיים חוסר איזון לגבי החלב המיוצר בארץ, בין צריכת החלב הרזה (הנוזלית) לבין שומן החלב לסיפוק הצרכים השונים של חלב ומוצריו. כתוצאה מכך נקבעות מכסות ייצור החלב לפי כמות השומן ויש ייבוא משלים של אבקת חלב. מכאן שהגדלת הייצור מותנית בהגדלת צריכת החלב ומוצריו בכללותם. אולם, נראה שניתן להגדיל את הצריכה על ידי פעולה המכוונת במיוחד להגלת צריכת השומן. הגדלה ספציפית של צריכת השומן תביא להגדלת מכסות הייצור של החלב בכללותן על חשבון הקטנת הייבוא של אבקת החלב הרזה. הרווח מבחינת מאזן הייבוא יהיה כפול: צמצום הייבוא הן של אבקת חלב רזה והן של פולים