

סיכום

- הרכב החלב מושפע מגורמים שונים שלא ניתנים לשליטה על ידי המגדל. למגדל יש השפעה מסויימת על הרכב החלב באמצעות מניעת תחלואה, הזנה נכונה, הגנה בפני תנאי אקלים קיצוניים ובעיקר על ידי טיפוח. בנושאי ההזנה, ההגנה בפני אקלים ומניעת תחלואה נעשה הרבה העשוי לעזור בשיפור איכות החלב המיוצר בארץ מבחינת הרכבו. לא כן בטיפוח. יש הרושם, שבשנים האחרונות לא הוקדשה מספיק תשומת לב לטיפוח לשיפור הרכב החלב, אלא לשיפור התנובה בלבד.
- לכל הגורמים העוסקים בנושא, חשוב שייעשה כל מאמץ לשיפור הרכב החלב, עם דגש על העלאת תכולת החלבון שבו. זה חשוב לקידום הייצוא, זה חשוב לייעול תעשיית החלב, למניעת ייבוא אבקת חלב, ולייעול ייצור החלב בארץ בכלל.
- ספרות**
1. ס. גורדין – החלב, האנציקלופדיה לחקלאות, כרך ד' בעלי חיים, חלק שני.
 2. שנתון 1983/84, המועצה לענף החלב בישראל, ייצור ושיווק.
 3. דוחות חודשיים של המועצה לענף החלב.
 4. יאיר זליגר, סיכומי ביקורת החלב תשמ"ד, משק הבקר והחלב 193.
 5. משה הימן, בעיות הטיפוח ורעיונות לעתיד, משק הבקר והחלב 194.
 6. ר. וולקני, הרכב החלב וגורמים המשפיעים עליו, "השדה", פברואר 1985.
 7. א. בונדי, הזנת בעלי חיים, הוצאת מגנס, תשמ"ב.
 8. Ferns H.R., Roberts D.J., Milk composition, The West Scotland Agricultural College, May 1984.
 9. C.C. Balch, Milk composition, Handbuch der Tierernährung, part 2, Paul Parey, 1972.
 10. Smith V.R., Secretion of Milk, Iowa Press, 1960.
 11. Kirchgessener, Friesecke & Koch, Nutrition & the Composition of Milk, Crosby & Lockwood, 1967.
 12. United Kingdom Dairy Facts & Figures 1983, The Federation of United Kingdom Milk Marketing Boards.
 13. Milk Producer, July 1983, United Milk Marketing Board U.K.
 14. Bath, Dickinson, Tucker & Appleman, Dairy Cattle: principles, practices, problems, profits, Lea & Ferbiger 1978.
 15. Jollans J.J., Milk production in the European Community, World Animal Review, No 30, 1979.
 16. Laird, R. Leaver J.A & Moisby F.K., The effects of concentrate supplements on performance of dairy cows offered grass silage ad libitum, Anim. Prod. 33. 199–209, 191.

וגם זה רעיון.....

הצבע הירוק מעיד על טריותו של החלב

מתוך Dairy Herd Mg't September 1983

מדענים באוניברסיטת קורנל שבארה"ב פיתחו "גשש צבע לזמן וחום" לחלב (time temperature color monitor). הרעיון הוא פשוט ומשכנע: הקרטון המשמש לאריזת החלב בנוי שתי שכבות, האחת מכילה תסס (enzyme) והשניה תשתית כימית (chemical substrate). כאשר התוצרת – חלב, שמנת וכדומה – נארזת, האטימה המפרידה בין שתי השכבות נפתחת והתסס מופעל. על פי רמת ה-pH משתנה הצבע בעקבות שינויים בטמפרטורה והזדקנות התוצרת. אם כן, ירוק מעיד על טרי, צהוב משמש כאזהרה ואדום מצביע על קלקול.