



יש לעשות להגדלת צריכת שומן החלב

בנימין לב, האגף לבע"ח, שה"מ, משרד החקלאות

עתידי השומן שביניהם תכולת השומן הרבה ביותר היא בחמאה.

צריכת מוצרי חלב וחמאה והסיכויים להגדלת צריכתם

האוכלוסיה בארץ אומנם מצטיינת בצריכת גבינה לבנה (אם אינני טועה בצריכת גבינה לבנה וביצים בממוצע לנפש לשנה יש לנו שיא עולמי), בצריכת החלב ומוצריו בדרך-כלל אנו בדירוג בינוני ומטה (ברמה של תורכיה-יוון). במיוחד קטנה אצלנו צריכת החמאה, שהיא קטנה בסדר גודל אחד בהשוואה לארצות אירופה. בעוד שבארץ הצריכה היא כ-800 גרם בממוצע לנפש לשנה, בארצות אירופה היא פי עשרה, לדוגמה, בגרמניה המערבית כ-7,400 גרם בשנה 1985. מעניין לציין שזה גם סדר הגודל של צריכת החמאה בארצות הקומוניסטיות, ואפילו יותר מזה. צריכת המרגרינה שלנו בממוצע לנפש דומה לצריכת החמאה במערב אירופה וגדולה מצריכת המרגרינה בארצות אלה, המרגרינה היא המתחרה העיקרית של החמאה בשוק. מהצריכה המועטה של חמאה בארץ בהשוואה לחו"ל ומהצריכה הרבה של מרגרינה יחסית לחמאה, ניתן ללמוד על השוק הפוטנציאלי של חמאה שהוא פי כמה מהשיווק כיום. נראה שאם יעשה המאמץ הדרוש, בקלות יחסית אפשר להצליח להגדיל את השיווק של החמאה וזאת אפילו בלי פגיעה רצינית בשיווק המרגרינה. הגדלת שיווק החמאה ב-25%, היא תוספת של

ייצור החלב על ידי החקלאים בארץ מוגבל כדי צריכת החלב ומוצריו על ידי האוכלוסיה. בתנאי הייצור-שיווק היום - הגורם המגביל העיקרי הוא שומן החלב שלפי הכמות הנצרכת על ידי האוכלוסיה נקבעות המכסות לייצור החלב. כידוע, יש חוסר איזון בין תכולת השומן בחלב המיוצר ובין תכולת השומן בחלב הנצרך לסיפוק צרכי החלב ומוצרי החלב של האוכלוסיה. תכולת השומן בחלב הנצרך נמוכה מזו שבחלב המיוצר על ידי הבקר בארץ. כדי למנוע יצירת עודפי שומן בארץ נקבעות מכסות הייצור של החלב לפי כמות השומן ולא לפי כמות הנוזלים וכדי לספק את כמות החלב הרזה החסר יש ייבוא של אבקת חלב רזה. למעשה, לאחרונה חלה החרפה במצב זה, כי מסיבות שונות עושים החקלאים שמייצרים את החלב מאמצים בלתי פוסקים להגדלת תכולת השומן בחלב, הן באמצעי טיפוח והן באמצעים אגרוטכניים, ומשלמים תוספת מחיר עבור תוספת שומן בחלב. בעוד שלמשק הלאומי נקבעת המכסה לפי כמות השומן, למשק הבודד היא נקבעת לפי כמות הנוזלים ותוספת השומן מהווה תוספת ייצור שלא מוגבלת במכסה. אכן, היתה עליה מסויימת בתכולת השומן בחלב בתקופה האחרונה, כפי שאפשר ללמוד מהדיווחים של מועצת החלב. מכאן, כדי להגדיל את מכסות הייצור חשוב להגדיל את הצריכה של כלל החלב ומוצריו. אבל חשוב במיוחד, להגדיל את צריכת השומן והמוצרים

ארומה ותכונות מיוחדות שהיא מקנה גם לאוכל כשמשמשים בה לבישול!

בריאות – נדמה לי שפחד הכולסטרול וחומצות השומן הרוויות לא כל כך משפיע אצלנו, ואלה שסובלים ממחלות הקשורות לנושא זה אל נכון צריכים למעט בצריכה של מזונות עתירי חומרים אלה והחמאה רק אחד מהם, ולא דוקא החשוב. חייבים גם לציין, שברמת הצריכה הממוצעת של חמאה בארץ, אין לגורם הבריאותי משמעות לרוב רובה של האוכלוסיה. אולי אף נהפוך הוא, צריך להדגיש את נעילותה הטובה של החמאה בגלל חומצות השומן הקצרות שהיא מכילה ולכן היא מזון רצוי לתינוקות וילדים וגם למבוגרים שיש להם בעיות במערכת העיכול. פרט לכך, כולסטרול הוא מרכיב חשוב וממנו נוצר ויטמין D ויש לו תפקידים חיוניים בחילוף החומרים בגוף. "מותר" גם לציין שחומצות השומן מסוג טרנס המצויות במרגרינה, ושנוצרות כתוצאה מהעיבוד הכימי של השמנים ועודף של חומצות שומן לא רוויות ורוב לא-רוויות במזון, עלולים לגרום נזקים בריאותיים.

הגדלה וקידום מכירות

לאחרונה הגיע לידי חומר על ייצור החמאה בגרמניה, חוברת של ה-AID (שירות ההדרכה של משרד החקלאות הגרמני) מדצמבר 1985 על שומני מאכל ומאמר בעתון שְׁטֶרְן (Stern) מאותו חודש על חמאה. נדמה שאפשר ללמוד מחומר זה כיצד להגדיל את צריכת החמאה, גם בארץ, על ידי קידום מכירות וגיוון המוצרים.

גיוון מוצרים – בארץ נמכרים 3 סוגי חמאה: חמאה מלוחה ושני סוגי חמאה לא מלוחה, רגילה ובטעם הולנדי. פרט לפיקוח הבריאותי של משרד הבריאות והפיקוח של משרד המסחר והתעשייה בקשר לתכולת מים, מלח וזינפים, אין כל פיקוח והתייחסות לאיכות החמאה מבחינת ריח, טעם, מבנה, צורה וקושיות (קלות מריחה). לעומת זאת בגרמניה יש פיקוח רשמי על איכות החמאה והיא מסווגת לפי הקריטריונים שצוינו לעיל לשלושה סוגים: הסוג המעולה ביותר, המכונה Markenbutter (חמאה בעלת ציון) עם חותמת מיוחדת על האריזה. חמאה מסוג זה

200 גרם בממוצע לנפש לשנה. חבילת חמאה אחת גדולה או שתיים קטנות מהוות שינוי משמעותי ליצרני החלב ולא יפגעו משמעותית בצריכת המרגרינה, אם בכלל, כי כמות זאת תיספג בתוספת הצריכה הכללית.

להגדלת שיווק החמאה ההשפעה הרבה ביותר מבין כל מוצרי החלב על הגדלת המכסות לייצור חלב. מבחינת תכולת השומן 100 גרם חמאה הם שווי-ערך לכ-2.5 ליטר חלב (חלב מכיל 3.3% שומן, חמאה – 86% שומן), 200 גרם חמאה בממוצע לנפש בשנה הם שווי-ערך למכסת ייצור שנתית של 20 מיליון ליטר חלב! להמחשה, זה ייצור שנתי של החלב של כ-60 משקים משפחתיים או כ-6 משקים שיתופיים ממוצעים, וזה בנוסף להגדלת המכסות על ידי הגורמים המקובלים הרגילים כמו הגידול הטבעי של האוכלוסיה.

הסיבות לצריכה המועטה של חמאה בארץ

הצריכה המועטה של חמאה בארץ מוסברת בעיקר על ידי שלושה גורמים: קשרות, הרגלי אכילה ובריאות. אנסה להתייחס לשלושת הגורמים האלה.

חוקי הכשרות הם בעיה והם ללא ספק מקטינים את צריכת החמאה (חלב ומוצרי חלב) בהשוואה לארצות בהן לאוכלוסיה דתות אחרות שאצלן מגבלה זאת לא קיימת. על אף זאת, יש לקחת בחשבון שרק חלק מהאוכלוסיה שומר על חוקי הכשרות ואפילו אצל אלה זה לא צריך לפגוע בהגדלת צריכת החמאה בסדר הגודל שעליו מדובר. אפשר ללמוד דוקא מיצרני המרגרינה שבשנים האחרונות החלו בייצור מרגרינות "חלביות" – לא פרוה! – כגון חלבינה ומרגרינה בטעם חמאה, על ידי כך הגדילו את השיווק שלהם.

הרגלי אכילה – יוצאי אפריקה ואסיה לא רגילים להשתמש בחמאה. גם תושבי הארץ האחרים התרגלו במשך שנים רבות בהן היה מחסור בחמאה והיא היתה יקרה במחיר, לאכול מרגרינה ולא שינו את מנהגם מאז. בנושא זה ניתן לעשות רבות על ידי מבצעי קידום שיווק ופירסומת עם הדגש על כך, שחמאה היא מזון טבעי ולא מוצר תעשייתי, שיש לה טעם,

מהעודפים שלהם! זאת ועוד, צריכת חלב ומוצרי חלב דלי שומן באה על חשבון צריכת מוצרי חלב שתכולת השומן בהם גבוהה יותר ולכן יש בה נוק ישיר ליצרני החלב בארץ, כי היא גורמת להקטנת צריכת שומן החלב ועל ידי כך להקטנת מכסות ייצור החלב לחקלאים.

הגברת הפירסומת למוצרים עתירי שומן, במיוחד לחמאה, תגדיל את צריכתם, כפי שאפשר ללמוד מארצות אחרות וזה יגרום להגדלת מכסות ייצור החלב. קידום השיווק והפירסומת למוצרים עתירי שומן ובמיוחד לחמאה, אפילו אינו דורש אמצעים כספיים רבים נוספים – אם יפנו למטרה זאת את האמצעים המושקעים בפיתוח ובפירסומת לחלב ולמוצרי חלב דלי שומן, שלא תורמים להגדלת מכסות ייצור החלב בארץ, אלא נהפוך הוא, אף פוגעים בהן!

סיכום

מכסות ייצור החלב בארץ נקבעות לפי כמות השומן המיוצרת, מכאן שלהגדלת מכסות הייצור של החלב יש לפעול בראש וראשונה להגדלת צריכת שומן החלב על ידי האוכלוסיה. לאחרונה היתה עליה בתכולת השומן המיוצר בארץ, דבר שעוד מדגיח גורם זה. כדי להגדיל הצריכה של שומן יש לפעול להגדלת השימוש במוצרי חלב עתירי שומן. המוצר העתיר ביותר בשומן הוא החמאה שצריכתה בארץ מזערית בהשוואה לארצות אחרות ולכן יש סיכויים רבים וטובים שאפשר להגדיל את צריכתה. אפשר ללמוד מארצות אחרות שעל ידי גיוון מוצרים, מבצעי פירסומת וקידום מכירות הגדילו במידה רבה את צריכת החמאה בארצותיהם. את האמצעים לכך אפשר להשיג על ידי הפנית המאמצים הנעשים לפיתוח וקידום מכירות של חלב ומוצרי חלב דלי שומן שפוגעים ביצרני החלב בארץ, כי הם מתחרים בחלב ובמוצרי חלב שתכולת השומן בהם גבוהה יותר ופוגעים בצריכתם וכך פוגעים במכסות ייצור החלב של החקלאים. לעומת זאת הם גורמים לייבוא נוסף של אבקת חלב, וזה על חשבון החלב המלא המיוצר בארץ.

צריכה לקבל לפחות 4 נקודות מתוך חמש בכל קריטריון ובס"ה לפחות 20 נקודות מתוך 25. סוג זה מהווה כ-75% מהחמאה המשווקת. הסוג השני הוא "חמאת מחלבות", לפחות 3 נקודות בכל קריטריון. הסוג השלישי, חמאה לבישול, לפחות נקודה אחת בכל קריטריון.

יש גם הבחנה בין חמאה שהוכנה משמנת מתוקה או שמנת חמוצה (חייבים לציין על האריזה). בנוסף יש חמאה דלת קלוריות למריחה שמכילה 39–41 אחוז שומן, ושומן חלב (מוקדש לאחר התכה ואינו מכיל מים) לצורכי תעשייה. אולי לא צריך להרחיק עד לגרמניה ומספיק ללמוד מהמגוון הרחב של סוגי המרגרינה המוצעים לצרכן במגוון אריות עם ובלי מלח, לבישול למריחה ולאפיה, עם חלב, עם חלבון תעשייתי, ועוד. נדמה, שלהגדלת צריכת החמאה בארץ חשוב להוסיף לפחות שניים או שלושה סוגי חמאה – חמאה דלת קלוריות למריחה, חמאה לבישול וחמאה לאפיה, זה עשוי להשפיע בצורה חיובית על הגדלת צריכת החמאה.

פירסומת וקידום שיווק – בשנה שחלפה בגרמניה הצליחו להגדיל את צריכת החמאה מ-7000 גרם בממוצע לנפש לשנה ל-7400 גרם – תוספת של 400 גרם בממוצע לנפש לשנה, שהיא מחצית הצריכה השנתית הממוצעת לנפש אצלנו, על ידי פירסומת וקידום שיווק (הורידו את מחיר החמאה מ-10.3 מרק לק"ג ל-8.8 מרק לק"ג). בעתונות יש פירסומת רבה לחמאה וגם באמצעי תקשורת אחרים. בארץ הפירסומת לחמאה מזערית. כלל האמצעים לפירסומת של חלב ומוצרי חלב בארץ הם מועטים. כדי לנצל אותם באופן יעיל ואם לא רוצים להגדיל אותם באופן רציני, צריך לקבוע סדר עדיפות מה לפרסם ומה לא לפרסם, איזה מוצרים חדשים לפתח ואיזה לא. אין כל הגיון בפירסום ובפיתוח מוצרים דלי שומן, למרות זאת שאולי הן מביאות למחלבות רווח רב יותר. הגדלת השימוש של מוצרים דלי שומן לא מגדילה את המכסות לייצור חלב של החקלאים אלא גורמת לייבוא נוסף של אבקת חלב וזה ועוזרת לארצות שמהן אנחנו קונים אבקה זאת להיפטר