



מכסות 1987/88

ידיעות מועצת החלב, דצמבר 1986

ביטוח תמותה

החל מ־1 באוקטובר 1986 הורחבה מסגרת הביטוח לבקר באזור עמק יזרעאל גם למקרים של תמותה. ההפעלה האזורית נעשית במסגרת נסיון לשנה אחת.

תשלום הפיצוי יינתן עבור ראש בקר שמת והובא למפעל הפסדים לשם השמדה, מלווה בתעודת רישום (ש"ו-200) ותווית אוזן. הפיצוי לפרה ייקבע על פי גילה ובהתאם לתעודת הרישום. סכום התשלום הבסיסי יהיה 100 דולר לבקר מגיל 6 חודשים בתוספת 10 דולר לחודש עד גיל שנה. יש לציין שבחודשים האחרונים שולמו פיצויים למגדלים עבור 20 ראשי בקר שעמדו בקריטריונים לכך.

משקה חדש בארה"ב – חלב מוגז

תקופה ארוכה עמלו מעבדות המחקר של מועצת החלב האמריקאית, הנמצאת במדינת אילינוי, על פיתוח חלב מוגז. לאחרונה הצליחו לפתח תהליך שבאמצעותו הוחדר דו־תחמוצת הפחמן אל תוך חלב כחוש.

מחלבות מסחריות באירופה מגלות עניין בפיתוח החדש, בעיקר לאור האפשרויות השיווקיות שהמצאה זו פותחת. בעזרת המצאה זו יוכל החלב להרחיב פלח שוק גדול באופן משמעותי בין המשקאות הקלים, שברובם הם מוגזים והחלב לא יכול היה להתחרות בהם.

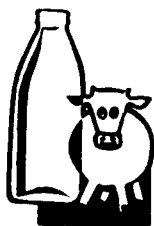
ערך תזונתי: לדעת המדענים מפתחי המוצר, הערך התזונתי המקורי של החלב לא ייפגע

בימים הקרובים נערכת המועצה למשלוח ההודעות על מכסות השיווק בהתאם לחוק. נכון להיום, מכסת החלב הרשמית המחולקת הינה 771 מיליון ליטר וההודעות למכסת שנת 1987/88 תישלחנה על פי היקף זה.

מניתוח נתוני הצריכה בפועל של החלב ומוצריו על פי תכולת השומן במחצית הראשונה של 1986/87 עולה, שהצריכה השנתית תסתכם בתחום שבין 800–815 מיליון ליטר. לפי הנתונים החדשים הסכימה הממשלה להגדיל את מכסת החלב ב־15 מיליון ליטר נוספים ואף אישרה מחדש את ההסדר לתשלום 2% תוספת למכסה השנתית, שתחולק בסוף השנה. בסעיף זה קיימות מחלוקת חריפה עם הממשלה הדורשת שהתוספת (2%) תינתן רק למשקים שלא חרגו ממכסתם מעבר ל־5%. לדעת העוסקים בענף מגבלה זו מיותרת ואיננה מתאימה לתנאים המיוחדים בהם פועל ענף החלב כיום.

מן הראוי לציין שגם לאחר התוספת שאישרה הממשלה, כמות החלב הכוללת שתהיה זכאית לסובסידיה ולמחיר מטרה מלא תסתכם ב־795 מיליון ליטר בלבד, בעוד שהצריכה במונחי שומן נעה בשנה זו, כפי שציינו, בין 800 ל־815 מיליון ליטר.

קבלת החלב במחלבות תסתכם השנה בכ־840 מיליון ליטר ובנוסף לכך ייבאה המועצה 3,150 טון אבקת חלב שהיא שוות־ערך לכ־36 מיליון ליטר חלב.



בתהליך החדש. הווה אומר שהקלציום, החלבון והויטמינים אינם אובדים בתהליך ההגזה. זאת ועוד, אותם צרכנים, שאינם אוהבים את טעמו הטבעי של החלב, ימצאו עניין מיוחד במשקה החדש המבטל את הטעם הקרומי שמשאיר החלב בחיך (לדעתנו, חלב טוב שעבר פיסטור או תהליך UHT תקין, טעמו טוב ואינו משאיר "טעם קרומי", מה שזה לא יהיה – העורך).

מאחר והצרכנים אינם מתכננים רכישת משקאות קלים בתכנון מדוקדק כפי שנעשה לגבי מוצרי חלב (בשל טריותם המוגבלת), יש חשיבות רבה לאורך חיי המדף של המוצר החדש, שהוא כעת כ־5 ימים בלבד, בממוצע.

זאת ניתן להשיג על-ידי שיטת ייצור מסוג UHT (תהליך הייצור של חלב עמיד). פיתוח זה יקל על מלאכת השיווק ברשתות הקמעונאיות באופן ניכר, כנגד המשקאות הקלים האחרים.

באו-מטיק

מערכות חליבה מתקדמות

• מערכות חליבה
• מכוני חליבה ואוטומציה
מושלמת
• חליבה לקו
• מכון עם צנצנות
• חליבת צאן ועיזים

* התאמת האבן לצרכי האקור

סוכנים לישראל:
אחים פזק
סוכניות יבוא
בע"מ



רח' לינקולן 11, תל אביב,
טל. 03-291236-9

שרות מקצועי מעולה

WESTFALIA
SEPARATOR

מערכות ואביזרים
למכוני חליבה
מחב' ווסטפליה

נציגים בלעדיים בארץ

חב' אחים הרשברג
מכונות בע"מ

טל. 052-521666

שירות לילה 052-521657

כתובת, רח' גלגלי הפלדה 18
אזור התעשייה, הרצליה ב'

