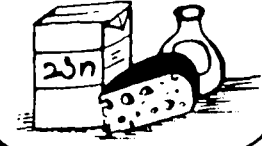


שוק ושיווק



חוקר מולקני בין הפענח "הפרדוקס הצרפתי" לזיעום מחלות לב

מומחי תזונה ובריאות מנסים זה שנים לפענח את סוד "הפרדוקס הצרפתי": הצרפתים הם בין האכלנים הגדולים של שומן מן החי - ואף על-פי-כן לוקים במידה הקטנה ביותר במחלות כלי דם ולב. היו שתלו את הסוד בשתייה המרובה של היין האדום בצרפת, אך לא ידוע להצביע על הגורם הספציפי במשקה, התורם למניעת המחלות. רבים יחסו את הפעולה החיובית לאלכוהול שבין, המפחית הווצרות קרישי דם.

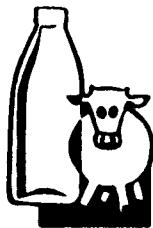
פרופ' יוסף קר, מהמחלקה למדעי המזון במרכז וולקני בבית-דגן, שהה לא מכבר בשנת שבתון באוניברסיטת דיוויס, קליפורניה. הוא יזם מחקר בנושא היין והוכיח, בעזרת שלושה עמיתים אמריקאים, שהיין האדום מכיל חמרים מונעי חימצון של ה-LDL (ראשי תיבות של: גופיפי שומן בעלי צפיפות מעטה), הוא השומן הנחשב מזיק לבריאות. מניעת החימצון מעכבת שקיעת שומן זה בכלי הדם - דבר הגורם את חסימתם.

במחקר נמצא כי יין אדום, בריכוז מופחת פי 5000 מריכוזו הטבעי, עדיין מכיל חמרים מונעי חימצון שהקטינו במידה משמעותית את השינויים ב-LDL של בני האדם. החוקר הישראלי מצא שהחמרים מונעי החימצון נמצאים גם בזנים מסוימים של ענבים טריים, בעיקר בזנים האדומים, ופעולתם החיובית דומה.

המסקנה ממחקר זה: צריכה שוטפת של יין אדום ואכילת ענבים מזנים אדומים עשויות לתרום למניעת מחלות כלי דם.

רק נותר לבחור את היין הטוב

בחברת אפריל 1993 של "השדה" בעמוד 727 מובאת ידיעה קצרה העשויה לשמח רבים, שעד כה חששו מאכילת חמאה ושמנת וגבינות כלילות שומן וטעם. כבר בשל הזמן שמישהו ירגיע אותנו, כי אפשר גם לפתח תסמונות בריאותיות שליליות מתוך עודף דאגה וחשש למרכיבי מזוננו. אני מציע לכל מי שרוצה לדקדק בקיום ההמלצות המשתמעות ממסקנות המחקר האמור, להתיחס ברצינות יתירה לפסקה האחרונה הטוענת לצריכה שוטפת של יין, למען בריאותנו כמובן. יין טוב הולך מצויין עם גבינה טובה, שמנה ככל שתהיה - הכל במידה נכונה, איש איש ומידותיו! בסיכומו של דבר, על ידי שתיית יין אפילו ניתן לחסוך בצריכת מים, מעשה פטריוטי כשלעצמו, בהחלט (מ.מ.).



תשלום לרכיבי חלב

לבקשות המשקים אנו חוזרים ומציינים את רמת התשלום עבור רכיבי החלב החל מינואר 1993:

שומן: אחוז השומן הנורמטיבי לקביעת מחיר המטרה המלא הינו 3.07 אחוז לליטר. התשלום ליצרן עבור שומן בחלב הגלמי שיהיה גבוה או נמוך מנורמה זו, יהיה שווה-ערך ל-8.285 ליטר חלב לק"ג שומן.

חלבון: אחוז החלבון הנורמטיבי הרלוונטי לקביעת מחיר המטרה המלא הינו 3.00 אחוז לליטר. התשלום ליצרן עבור חלבון בחלב הגלמי השונה מהנורמה יהיה שווה-ערך ל-24.855 ליטר חלב לק"ג חלבון.

(ידיעון המועצה לענף החלב – ייצור ושיווק)



פרס "החקלאית" ע"ש ח. צימרמן ז"ל

בזאת מובאת לידיעת הציבור, שפרס "החקלאית" על שם חיים צימרמן ז"ל יוענק בהתקיים האסיפה הכללית הקרובה (10.93) של חברי האגודה. הפרס יוענק עבור מחקר או שירות בשטח

בריאות המקנה או השבחתו. המעוניינים מתבקשים להגיש הצעותיהם למשרד "החקלאית" בחיפה, ת"ד 9610, מיקוד 35252 לא יאוחר מיום 15.9.93.

נְפֹרְקוּס סִיפ אֶלְפֶאקְרוֹן

בחד מינות לזבובים





נפֹרְקוּס - מונע התפתחות רימות זבובים וחלי פרעושים ויתושים באתרי דגירתם

סִיפ - פתיון נרגיזי לחיסול זבובים בוגרים

אֶלְפֶאקְרוֹן - פתיון לריסוס או למריחה קוטל זבובים בוגרים

תוכנית משולבת להדברת זבובים באמצעות תכשירים נוחים ועילים בעלי רעילות נמוכה לאדם ובעלי חיים.



אחים סילצין בע"מ

משרד: רמת-גן, ביאליק 155. טל 03-7518158 המחלקה הווטרינרית

פרטים מלאים וייעוץ: