

יש תערובת מ"מ – ויש תערובת מ"מ מוסכמת...

כמה מן ההנחיות לגבי אותם חומרי גלם, אשר מהם יכינו את התערובת האמורה.

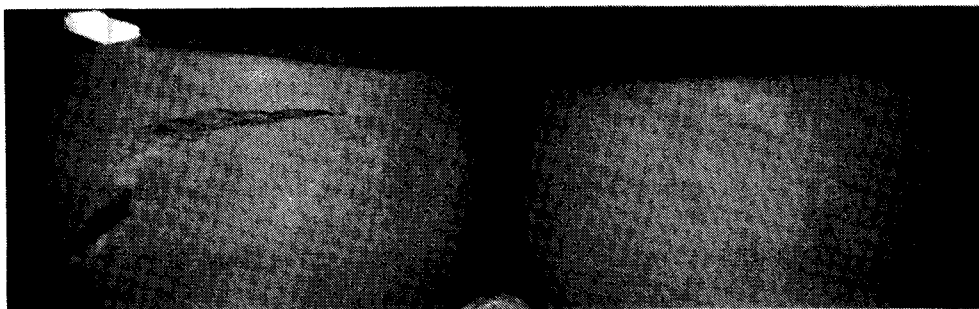
קודם כל, כל רכיב צריך להיות יציב ושווה מראה בכל כמותו, מכופתת ובכל מקרה עם מעט אבק. מיקרואורגניזמים וחומרים שונים העלולים להוות סיכון הן לבריאות הבקר והן לתהליך ההגבנה יש להימנע מהכללתם בתערובת. לפי כך, לא ישתמשו ברכיבים המראים קילקול כלשהו או אינם עומדים בתנאי הבדיקה במעבדה; לא יכילו חומרי הדברה או מתכות כבדות, לא מיקוטוקסינים ולא חלקי צמחים רעילים מעבר למגבלות הקבועות בחוק. כנ"ל נכון גם לגבי רמת הרדיר-אקטיביות. בנוסף לכך, אסור להכליל בתערובת תוספות ספציפיות מעבר לאלה שצוינו במפורט בתקן, או חומרים תרופתיים ושאריותיהם אשר אינם שייכים ישירות לנוסחת התערובת, ואשר נוכחותם עלולה לזהם את התערובת האמורה אם הוכנה באותו מתקן לאחר מכן. נקבעו כללים מחייבים של איחסון נפרד, עירבול ועיבוד נפרדים, ואפילו הובלה בכלים נפרדים – שמא שארית זעירה ביותר תיסחף לתוך התערובת המיוחדת. היה ומכון תערובת מסויים אינו מסוגל לקיים קווי ייצור נפרדים לגמרי, הוחלט על תהליכי ניקוי או "רחיצה" יסודיים ביותר של כל המתקן כדי להבטיח מוצר מוגמר בהתאם לתקן המחמיר.

לצורך הבלטת המאמץ והדייקנות, בהם מצטיינת תעשיית הפרמזון בכל אשר אמור לגבי הונת הפרות שמחלבן מייצרים את "הגבינה האצילה בין הגבינות", הנה כמה טבלאות העשויות להבהיל כל מכון תערובת כפי שאנחנו מכירים. אמנם, כאן לא מדובר במחירים, לא של מזון ולא של חלב – אך צריך לדעת, שמחיר החלב המיועד לייצור הפרמזון גבוה מזה של חלב רגיל בכ- 30%–35%. אגב, גם הגבינה יקרה בהרבה מכל יתר הגבינות, משהו סביב \$20/ק"ג, לפי העונה-השנה – דרגת ההבשלה (מינימום

מדי חודש נשלח אל משרד המ"ב דו"ח תקופתי של המחלקה לביקורת טיב המספוא; מחלקה זאת שייכת לאגף להגנת הצומח וביקורת של משרד החקלאות שלנו. דו"ח זה מפרט לפי היצרן ומשווק (קרי מכוני התערובת, בד"כ) ולפי סוגי מוצרי המספוא את תכולת החומר כפי שעולה מבדיקתו והשוואתו לתקן ומידת הסטייה מן התקן. מעניין מאד ומאיר עיניים. כמו כן, יש בידינו התקן למוצרי מספוא – נדמה לי שלא בכל רפת מודעים לקיומו.

לאחרונה קראתי בחוברת האיטלקית Informatore Zootecnico, כלומר "מידע למגדל בע"ח", שבאיטליה ישנה דרגה נוספת – אם גם וולונטרית במידה מסויימת – של תקן לתערובת מ"מ. למעשה, בעוד התקן הראשון מפרט את השיעורים המירביים של סוגי מספוא שונים ביחס לתערובת מ"מ המיועדת לייצור חלב, וזה מעבר לתקן האיכותי של כל רכיב ושל התערובת השלמה כנהוג אצלנו – התקן הנוסף והמחמיר מתייחס לתערובת מ"מ המיועדת לפרות, אשר מחלבן מייצרים את גבינת הפךמיון האמיתית (Parmigiano-Reggiano). איגוד יצרני הפרמזון, כלומר המחלבות והמגבנות, החליטו שלצורך מעקב בקרת איכות החלב ממנו עומדים לייצר הגבינה המסויימת הזאת, חיוני הוא לפקח על טיב המספוא הגס וגם המרוכז אותו מאביסים לפרות הללו.

אי-לזאת, ולאחר "הכנת השטח" באמצעים חינוכיים, הדרכה והנחיות טכניות וממשקיות, ופירסומת מתאימה בקרב כל המעוניינים בהצלחת הפרמזון, הקימו מעין "לשכת מכוני תערובת המספקים מ"מ לרפתות מהם לוקחים החלב לייצור הפרמזון". כל מכון הקשור בחוזה מחייב עם הלשכה זוכה לסמל מסחרי מיוחד ובולט. מצד שני, הם יעמדו תחת ביקורת ומעקב מתמידים לא רק באשר לחומרי הגלם עצמם, אלא גם בקשר לאופן ותהליך הפיכתם לתערובת. כדי לסבר את האוזן, הנה



הזנה שאינה מכבדת את ההנחיות של איגוד יצרני הגבינה מסוג "פרמזן" על פי כל פרטיה, עלולה לגרום לתקלות וקלקולים בתקופת הבשלת ככרות הגבינה, תקופה הנמשכת חודשים רבים מאוד.

טבלה 1. השיעורים המירביים של חומרי מספוא המשמשים כרכיבים בהכנת תערובות לפרות חלב; הנחיות אלה מחייבות את כל התערובות לכלל פרות החלב.

אחוז מירבי	
30	תירס (גרוס או פתיתים)
30	שעורה (גרוסה, לחוצה או פתיתים)
20	ש"ש, שיפון, חיטה, חיטפון (ביחד, ס"ה)
10	סורגום
30	תוצרי-לואי של תעשיות הקמח
15	סחיט ס"ס מיובש
20	כוספת סויה
8	כוספת פשתן
5	כוספת תירס
5	כוספת חמניות
5	גרעיני סויה שלמים מטופלים בחום
5	תוצרי-לואי תעשייתיים (נבטי-תירס, גלוטן-תירס, גלוטן-סמולה)
10	כוספה של שומשומין, קוקוס, פשתן ותירס (בס"ה)
25	תירס בהבשלת דונג, קצוץ ומיובש*
15	קמח צמחי מספוא אחרים*
30	ס"ה צמחי מספוא מיובשים*
3	חרובים
2.5	מולסה (בתור חומר קושר, דבק לכיפתות)
0.5	שמרים מיובשים (מתים)
0.5	תמציות חלבוניות
0.5	חומצות-אמינו וחלבונים "אצילים" – בצורה מוגנת או בלתי מוגנת

הערות: * שיעור הקצרו צריך להיות פחות מ-3% ביחס לחומר ללא ייבוש.
 מותר להוסיף שומן, כל עוד התכולה הכללית של חומרי מיצוי אתרי (Ether Extract) לא תעלה על 4.5% של החומר.

טבלה 2. חומרי מספוא האסורים בתערובות מ"מ לפרות, אשר מחלבן מייצרים גבינת פרמזן.

- 1 - **קמחים חלבוניים ממקור בע"ח** (דגים, בשר, דם, נוצות, תוצרי לואי מבית המטבחיים, וכו'); כמו גם תוצרי-לואי מתעשיית החלב (חובצה, מי-גבינה, קמח חלב, וכו');
- 2 - **קמח עצמות, שומן עצמות, שומנים ושמינים ממקור בע"ח וצמחים**;
- 3 - **גרעינים/זרעים שונים** (כותנה, בקיה, חלבה, לפתית, תורמוס, שעועית, עדשים) ותוצרי-לואי מעיבוד אורז;
- 4 - **כל הכוספות, פרט לאלה מפשתן ותיירס**;
- 5 - **כוספות, של בוטנים, לפתית, כותנה, זרעי-עגבניות, חמוניות עם פחות מ-30% חלבון, פֶּבְּסוֹ, גֶּאֹק, טבק, פרג, דקל, זיתים, שקדים, אגוזים**;
- 6 - **טפיוקה, תפוחי-אדמה ותוצרי לואי**;
- 7 - **מזונות מיובשים שמקורם בירקות ותוצרי לואי של עיבודם התעשייתי (אפונה, קליפות זרעי עגבניות וכו'), כמו גם פירות יבשים ומיובשים מכל סוג (תאנים, ענבים, ערמונים, אגסים, תפוחים, אפרסקים, תפוזים, וכו'), וכל תוצרי-הלואי של עיבודם התעשייתי (קליפות, סחיט, גפת)**;
- 8 - **סְּכֶרוֹז, גֶּלּוֹקוֹז וכל תוצרי הלואי מתעשיית הסוכר, אשר עברו תהליכי תסיסה**;
- 9 - **שחנן** (אוריאה) ותוצרי-לואי, מלחי-אמוניה, תרכיז חלבוני של סלק-סוכר (CPB), וכן כל סוג של תוצרי-לואי נוזלים מכל מקור שהוא (borlande);
- 10 - **אנטיביוטיקה, הורמונים, קרקע תרבית, שמרים חיים וכל חומר פעיל, אשר לא אושר בתקן.**

נ.ב. כמו כן, השימוש בחומרי מזון שאינם כלולים בתקן האמור מותנה בתוצאות חיוביות של ניסויים מתאימים, אשר נערכו ואושרו על ידי "לשכת מכוני התערובת המספקים תערובת מ"מ לרפתות ולפרות המספקות חלבן לתעשיית הפרמזן".

שנתיים/שלוש), בהשוואה לסוגי הגבינות הבאות אחריה החל מ-12\$/ק"ג ומטה. מאידך, המגבלות המחמירות המחייבות את הרפתות הלוקחות חלק בייצור החלב לפרמזן גורמות לכך, שתנובת הפרות אינה מרקיעה שחקים שנתיים/שלוש), במי שכדאי לו, עושה את המאמץ, מה גם שהצרכן משלם עבור זה די ברצון, אם ניחן בטעם מעודן ואם ידו משגת.

(מ.מ.)