

ענף הבקר לחלב בעולם

ענף החלב באוגנדה

יונל רוזנטל*, המעבדה לחקר החלב ומוצריו, מינהל המחקר החקלאי, מרכז וולקני, בית דגן

שבה התל"ג הוא כ־170 דולר לתושב. פלג משמעותי של המסחר הקמעונאי מתבסס על חלב גולמי, הזול יותר, אשר נהפך מידיית למוצר מותסס, הקרוי Bongo או נצרך כ"תה אפריקאי". להבדיל מהתה האנגלי לו מוסיפים מעט חלב, התה האפריקאי מתקבל על ידי הרתחת החלב והמים (ברוב הבתים ביחס 1:1) עם עלי התה. מובן שטיפול כזה מבטיח השמדת כל החידקים הפתוגניים שבחלב ומחפה על היעדר הפיסטור; מה גם שאיכות החלב הגולמי אינה משופרת ביותר. לעתים, מהחלב על סף החמצה מפרידים את השומן, וממנו מכינים ג'י (Ghee, סמנה) על ידי הרתחה.

באוגנדה מספר מצומצם של מחלבות תעשייתיות (פחות מ־10) המרוכזות באזור קמפלה הבירה ובמחוז Mbarara שבדרום מערב המדינה. הגדולה שבהם, Dairy Corporation עדיין בבעלות ממשלתית, אך מדיניות ההפרטה הצמיחה מספר מחלבות בבעלות פרטית. ברובן כושר עיבוד של אלפי ליטר חלב בודדים ליום, אשר אינו תמיד מנוצל. מייצרים חלב מפוסטר מלא, חלב דל שומן, וחלב ממותק בטעם וייל. החלב נארז בשקיות, דומות לשלנו, אך מחומר פלסטי אטום לאור. בנוסף, מייצרים חמאה, שמנת, סמנה, יוגורט וגלידה. קיים גם ייצור מאד בולט (בפרסומות המסחריות) של חלב עמיד בארזיה קטנה של מנה בודדת, המיועדת לילדי בית הספר.

במחלבה קטנה באנטבה, אשר משמשת להדרכת תלמידי בית הספר המקצועי הסמוך אליה, מייצרים גם מעט גבינות קשות. אלה אינן פריט בתפריט התושבים המקומיים ונצרכים בעיקר על ידי הזרים (אנטבה היא עיירה יפיפיה על חוף אגם ויקטוריה המרוחקת כשעת נסיעה מהבירה קמפלה, ובה שוכן שדה התעופה הישן והסגור היום לתנועה אזרחית, ועל ידו נמל התעופה המודרני של המדינה). הישראלים זכורים לטובה באוגנדה של היום ונהנים מיחס אוהד מאד.

אוגנדה היא מדינה מזרח־אפריקאית על קו המשווה, ללא מוצא לאוקיאנוס, השוכנת על חופה הצפוני של ימת ויקטוריה. הדרום ומערב המדינה הם האזורים הפורחים והמפותחים; פרט לרצועת הנילוס, הצפון צחיח ברובו. משנות ה-70 המוקדמות עד שנת 1986, אוגנדה סבלה מנסיגה קשה בגלל שלטון כושל אשר גרם להרס הכלכלה והמוסדות, להרג רב, לגירוש ובריחת אנשים מוכשרים, ולסכסוכים וקרבות עם השכנים. בתשע השנים האחרונות פועל באוגנדה משטר יציב הנלחם בשחיתות ומעודד פיתוח וקדמה, אשר נהנה מאימון המשקיעים והמוסדות הבינלאומיים.

רוב תושבי אוגנדה עוסקים בחקלאות ומשק החי הביתי, לעתים כולל בקר. שנות ההזנחה והכשל פגעו קשות בעדר הבקר: מ־7 מיליון ראש בשנת 1960, נמנים כיום רק 5.4 מיליון, מהם כ־140,000 חולבות. הגזעים הנפוצים הם זבו בעל קרניים קצרות ו־Ankole בעלי קרן ארוכה ומרשימה. מוצאים גם פרות בודדות מגזעים אקזוטיים כהגדרת המקומיים, פריזי או ג'רוזי. הזנת הבקר היא ברובה הגדול ממרעה טבעי. נעדרים אמצעים לקירור החלב (חשמל, מים זורמים וביוב אינם מגיעים לכל מקום) ואיסוף החלב נעשה בעזרת הובלה בכדים על אופניים.

בשנת 1996 מוערך ייצור החלב בכ־430 מיליון ליטר, אשר מתחלק על פני אוכלוסיה של 18 מיליון תושבים ל־23 ליטר לגולגולת בשנה. עבור אוגנדים רבים, החלב משמש כמצרך מזון לימי חג או כאמצעי להבראה לאחר מחלה. צריכת החלב הנמוכה אינה נובעת מהעדר תרבות של "צרכנות חלב", אלא בגלל העוני והקושי לשלם עבורו. מחיר ליטר חלב מפוסטר ארוז בשקית פלסטיק מגיע ל־800 שילינג (כ־2.7 שקל), מחיר גבוה למדי לארץ

* המחבר דר' רוזנטל ביחד עם דר' קלינגר מהמכון הוותיקני, בילו 3 שבועות באוניברסיטה Mekerere שבקמפלה, בהעברת קורס מטעם מש"ב על "בטיחות מזון מן החי".