

פוטנציאל הייצוא של מוצרי חלב למזרח הרחוק

נייד הערכת מצב, הוגש לשר החקלאות על פי פנייתו

דניאל בן-גדליה ויונל רוזנטל
מינהל המחקר החקלאי, בית דגן

למטרות פרסומת) קיימות היום הטכנולוגיות כדי לנטרל את גורם הלקטוז כך, שגם האדם הרגיש ביותר יוכל ליהנות מהמוצר ללא תופעות לוואי. כך הדבר ביחס ליוגורטים ולמוצרי חלב מותססים על ידי תרביות של חיידקים. ניתן לייצר יוגורטים ומעדנים שבהם גורם הלקטוז מנוטרל.

פוטנציאל הייצוא למ"ד גדול ולטווח ארוך. יכולת ההספקה העצמית בארצות המ"ד מוגבלת משום שכל פיסת קרקע תפוסה ומיועדת לייצור מזון עבור האדם; אין מספיק קרקע ומים לייצור מספוא גס או מרוכז. לכן, עם העליה בביקוש למוצרי חלב בארצות המ"ד תגדל התלות בייבוא.

בארץ קיים פוטנציאל גדול של ייצור חלב. פוטנציאל זה חנוק על ידי המכסות. התשתית הפיזית של ענף הרפת, כולל מכוני חליבה וסככות מנוצלת בשיעור של 50%. שטחי קרקע גדולים מתפנים על ידי גידולים ה"בורחים" ומתכנסים בבתי צמיחה, שטחים היכולים לשמש לגידול מספוא הגדל על מי גשמים או על מים שוליים; שטחים שחשוב שיישאו בידיים הנכונות שהן אלה המחזיקות גם בענף החלב. לכן פתיחת שוקי יצוא למוצרי חלב תהיה לברכה רבה למדינה ולענף החלב.

על מה כדאי ללכת: לא נוכל להתחרות בניו-זילנדים ובאוסטרלים בחלב ניגר; הם יכולים להציע מחירים זולים בהרבה מאתנו. לא נוכל להתחרות באירופים בגבינות שזה תחום התמחותם. הגישה שלנו צריכה להיות מעדנים ויוגורטים שבארץ יודעים לעשות אותם היטב ובמבחר גדול. מחיר המוצרים הללו הוא פי 2.5 עד פי 3 ממחיר חומר הגלם (החלב) והדבר מותיר מרווח רווחיות מספיק גדול לתחרות עם יצואנים מארצות אחרות. מה שנחוץ כמו בכל ענין, הוא האדם המתאים שידחוף את הנושא.

המזון

במרבית האוכלוסיות של המזרח הרחוק (להלן מ"ד) קיימת התנגדות ששורשיה מסורתיות/תרבותיים לחלב ומוצריו; ובמקביל קיים פיתוח מואץ של הרפתות וענף החלב בארצות המ"ד.

הרגישות ללקטוז. הלקטוז הוא דו-סוכר החלב המצוי בחלב של כל בעלי-החיים היונקים – האדם, פרה, עז, חתול, עטלף ועד הלווייתן. בחלב הפרה יש קרוב ל-5% לקטוז. התינוקות היונקים של המין האנושי מעכלים יפה את הלקטוז, להוציא מקרים בודדים של פגמים תורשתיים. לאחר גיל הינקות, פוחתת או נפסקת כליל היכולת לעכל לקטוז. הרגישות ללקטוז קיימת ברמה זו או אחרת ברוב המין האנושי, חוץ מהעמים הסקנדינביים וכמה מהעמים של צפון-מערב אירופה, היכולים לשתות חלב כאוות נפשם ללא שום תופעה שלילית. כל העמים האחרים ובעיקר אלה של המ"ד, אפריקה והמזרח התיכון, רגישים ללקטוז. הרגישות נובעת מהיעדר היכולת לעכל את הלקטוז (חסר באנזים – הלקטאז) וכתוצאה מכך עובר הלקטוז תסיסה על ידי החיידקים של המעי הגס, דבר שגורם לגזים, לשלשולים ול"שישו ושימחו". כל זאת, כאשר שותים כמויות גדולות של חלב. אולם, גם האוכלוסיות הרגישות הללו יכולות לצרוך כמות לקטוז של עד 15 גרם לארוחה, כמות המצויה בכוס וחצי חלב או בגביע וחצי של מעדן, ללא כל תופעה שלילית או עם תופעות מוערות בלבד.

לכן, תופעת הרגישות ללקטוז אינה ולא צריכה להיות מחסום בכל הנוגע להערכות לייצוא מוצרי חלב למזרח הרחוק. הנאמר לעיל מסביר גם את העובדה של העליה התלולה בצריכת מוצרי חלב בארצות המ"ד ואת הצריכה הרבה יחסית בישראל שגם בה אוכלוסיה רגישה ללקטוז.

יחד עם זאת, עבור קהל יעד רגיש במיוחד (או