

# HOARD'S DAIRYMAN

THE NATIONAL DAIRY FARM MAGAZINE

## טעמו של חלב

H.D. 10/II, 25/IV

אין זאת הפעם הראשונה שטוענים לטעם החלב ומוצאים אשמים כאלה ואחרים. יצרני חלב בארה"ב היו רגילים לשתות את החלב שהם עצמם יצרו – ומעידים על טעמו הטוב במשך שנים רבות. אולם, מאז שעברו לקנות את חלב לצריכה עצמית לאחר עיבודו במחלבות ומכירתו במכולת או סופרמרקט, רבו התלונות שטעמו נפגם, לעתים באופן חריג.

יש מי שחושד בשינויי הרגלים בהזנה וטיפול בפרות, או בקשר לעיבוד החלב לשתיה (כי אז מבחינים הכי טוב השינוי בטעם, לטובה או לרעה). הכל אפשרי, אך לאו דוקא סביר בתנאי העיבוד במחלבה מודרנית ומסודרת.

נדמה לי ועל סמך נסיוני במשך שנות עבודתי בסיציליה ברפת הסמוכה למחלבה שהיתה שייכת לאותם בעלים, שהסיבה היתה והיא עדיין מיכלי האריזה לחלב שתיה. אז שמעתי לראשונה על השפעת קרינת-אור פלוארסצנטי על שקיות הפלסטיק של חלב, כפי שהן מוצעות למכירה בארגזי קירור מוארים באור "ניאון" כזה.

יתכן מאד, שאריזת חלב שתיה בשקית פלסטיק יותר זולה, גם למחלבה וגם לצרכן. אך מאחר שהשקית נהוגה רק לגבי חלב מפוסטר, אורך חייו של החלב (גם בארגז קירור) הוא קצר, יחסית לחלב עמיד. יש לשער, שהצעת/הצגת השקיות בארגז קירור פתוח מואר היטב מתכוונת לעורר את תשומת לב הקונים הפוטנציאליים, השמחים לחסוך כמה עשרות אגורות לליטר.

אך הטעם שונה בין סוגי העיבוד והאריזה, דבר שמורגש ביתר שאת ככל שאדם שותה חלב בלי תוספת (קקאו, קפה). אריזות הקרטון מצופה הפלסטיק (בפנים) כמו של החלב העמיד בהחלט עשויות לפטור את הבעיה. אז מי שאינו אוהב את טעם העמיד, ירוה צמאון

## קראנו בשבילכם...

L'Allevatore

### בארה"ב, הנחיות חדשות לשיווק מזונות טרנסגניים

ANAS/L'Allevatore 15/02/01

בין יתר הנושאים הבווערים – פשוטו כמשמעו – אם נדמיין לרגע את שריפת גופות הבקר בגלל BSE, ועוד השמדות המוניות של בע"ח באירופה – יש גם ידיעה מפתיעה מעט מעבר לים. לפי כך, מוסד אמריקאי המופקד על מזונות ותרופות ואישור שיווקם הידוע בר"ת סדרים חדשים בנוגע לשיווק מזונות טרנסגניים וסימונם.

על פי ההנחיות החדשות, בתעשיות המזון יהיו חייבים – ולא רק על פי רצונם הם, כמו עד כה – להודיע על כוונתם להכניס לשוק מוצר ביו-טכנולוגי לפחות ארבעה חודשים קודם לכן. יהיו חייבים לספק את כל המידע המדעי ומחקרי על בדיקות שנעשו ונסיונות שנערכו, על מנת לאפשר לרשות הביקורת והאימות של התוצאות.

עצם הנושא יובא לדיון בסבב השיחות הקרוב של WTO, ארגון הסחר העולמי.

\*

בהמשך ובאותו שבועון קראנו, שהחל מן ה-31 במרץ השנה, יהיה אסור לשווק ולמכור לצרכנים אומצה עם העצם (T-bone steak) – הכל בגלל הסיכון לחלות בספגת המוח של הבקר (BSE). על פי הפרסום מטעם הוועדה האירופאית: "עמוד השדרה ייחשב לחומר מסכן ובתור שכזה לא יוכל לשמש למאכל אדם וגם לא להזנת בעלי-חיים".

אלא שגם בנושא זה לא הכל מובן מאליו, ולא שווה בכל מדינה החברה בקהילה האירופאית ובכלל, עדיין לא משתלטים על הסחר בבשר בקר בין המדינות החברות, וכל אחת מחפשת פתרון נוח וכדאי לה. בתיאבון ושיהיה להם לבריאות!

# Dairy Herd Management

## שמך-דגים להעשרת החלב ב־CLA

D.H.M. II/20001

הירחון האמריקאי מביא מידע אשר פורסם במלואו בחוברת נובמבר 2000 של Journal of Dairy Science ואשר מביא תוצאות מחקר שנערך באוניברסיטה של דרום-דקוטה, ארה"ב. לפי כך, הזנת פרות בתוספת שמך-דגים למנתן בשיעור 2% מן החומר היבש הנצרך הביא לידי הגדלה של כ־פי 3.6 את כמות ה־CLA (חומצה לינולאית מצומדת) המיוצרת בחלב הפרות. מחקר של העת האחרונה רומז, שיתכן ש־CLA יוכל למנוע סרטן. בשיעור 2% מן החומר היבש במנה, זאת היתה מסוגלת להגדיל את יצור ה־CLA מבלי לגרום לירידות משמעותיות בתנובה – כך דבר התזונאי שבין צוות החוקרים. פרות שקיבלו 1% שמך-דגים לכל ק"ג ח"י יצרו יותר חלב והיה להן אחוז שומן בחלב יותר גבוה מאלה שקיבלו 2% שמך-דגים. אולם, אלה שקיבלו 2% שמך-דגים יצרו 0.82 גרם יותר CLA לכל 100 גרם שומן בחלבן. לא בטוח עדיין, למה שמך-דגים – מוצר עם מעט חומצה לינולאית – משפר את ייצור ה־CLA. מכל מקום מניחים, ששמך-דגים משמש וגורם לשינויים בהמסס ומעודד ייצור גוסף של CLA על בסיס חומצה לינולאית הנמצאת במרכיבים אחרים של המנה.

ונחת בחלב מפוסטר/מהומגן באריות הקרטון האמורה.

באשר להפרישי המחיר של סוגי החלב העיקריים באריות השונות, הנה תזכורת מן החודש שעבר (יום 24.05.01) ש"ח/ליטר:

	0%	1%	3%	
שקיות	–	3.66	3.77	
מפוסטר, קרטון	5.49	5.49	5.49	
עמיד, קרטון	–	5.16	5.12	
בקבוק פלסטיק	–	5.08	4.95	

נ.ב. לצורך השוואה נאספו כל המחירים במקום מכירה אחד, באותו יום ולפי האריות הכל ממקור מחלבה אחת (מ.מ.).



שיעור שמך-דגים במנה (ב־% לח"י נצרך)	0	1	2	3
ס"ה CLA (גרם לכל 100 גרם שומן-חלב)	0.71	1.71	2.53	2.12
צריכת חומר יבש (ק"ג/יום)	28.7	29.0	23.5	20.4
הנבת חלב (ק"ג/יום)	31.7	34.2	32.3	27.4

למתעניינים בנושא מומלץ לעיין בגרסה המלאה (באנגלית) של המחקר שפורסמה בירחון Journal of Dairy Science, פברואר 2001.