

# מזונות והזנה



## בשבחי המשקל, התנור – או תמונות ברקע אפור

עופר קרול, "החקלאית"

- התקשר רפתן בתלונה על ירידה בחלב. לא עלתה בדעתנו כל סיבה הגיונית וכמעט הרמנו ידיים. "מחקר" קטן העלה, כי משאית הסויה היתה קלה מהרגיל. מתברר כי במקום כוספה הפרות אוכלות קליפות. אילו היה משקל נפחי מבוקר לכל משלוח היתה התקלה מתגלה בעוד מועד.
  - נעשתה הזמנה לחומר גלם מסויים. המשאית הגיעה, פרקה והרפתן חתם על מה שחתם; אבל במקום 5 טון היו במשלוח רק 4.8. איך זה נתגלה, במקרה. אבל אילו היתה שקילה לכל משלוח ונוכחות הרפתן המקבל במקום הקבלה, זה לא היה קורה.
  - בסיכום הכלכלי שנוהגים במקומותינו להשוואה בין רפתות התקבלה תוצאה גרועה: צריכת מזון ופחת תחמיץ גדולים מהמצופה. אילו נשקל התחמיץ בכניסה לבור היה התשלום לחברינו מגידולי השדה נמוך יותר, כך גם ה"פחת" ונתוני הרווחיות היו אחרים.
  - בעת הכנת התחמיץ לא רק שלא נשקלה ונדגמה כל משאית, אלא שעקב תנאי האקלים וקציר מחלקות שונות, נמצא בבור ירק בתכולות שונות של חומר יבש. שינויים לא מוסברים בצריכת המזון וחייב כספי לא
- הגיוני היו נמנעים, אילו היו ברפת תנור מעבדה ובצדו מאזניים חצי-אנליטיים והיה המחשב מתעדכן באופן שוטף.
- משק הזמין חציר. סיפור אפור רגיל, אשר לצערי רק בנוכחות בשטח בזמן העמסה ושקילה של כל משאית ניתן להבטיח שתמיד תגיע האיכות והכמות המבוקשים.
- בדיקת חומר יבש של חומרים לחים, כמו ירק לתחמיץ, צריכה להיעשות בטמפרטורה של 60 מע"צ במשך 48 שעות, או עד גמר איבוד המשקל. בדיקה בטמפרטורה גבוהה יותר ובפרק זמן קצר יותר מראה שיעור שונה של חומר יבש, ובהפרש של 2-3 יחידות אחוז לפחות.
- כולנו כבר ממוחשבים במערכות מתוחכמות ועתירות עוצמה, אבל מה לעשות ונתונים רבים בזכרון המחשב, ערכם מוטל בספק.
- ולסיום סיפור אפור למפריטים ואבירי התחרות החופשית עם היבוא. האם ידוע לכם, כמה גובה הממגורה בנמל "דמי טיפול" לטון גרעינים, אפילו נפרק ישירות מהאניה למשאית ולא דרך הממגורה, ומה ההשפעה לכך על עלות המזון וכושר התחרות?!

