מחלבת גד - טעם

הביקור במחלבת גד לא משאיר אותך אדיש. אתה מתחבר אליה מהרגע הראשון כי למחלבה יש אופי מיוחד שמוקרן, הן מהאנשים במחלבה והן מהקירות , הריהוט והתמונות. שילוב של מורשת משפחתית בת דורות, עם ציוד מודרני ומשוכלל לייצור גבינות.

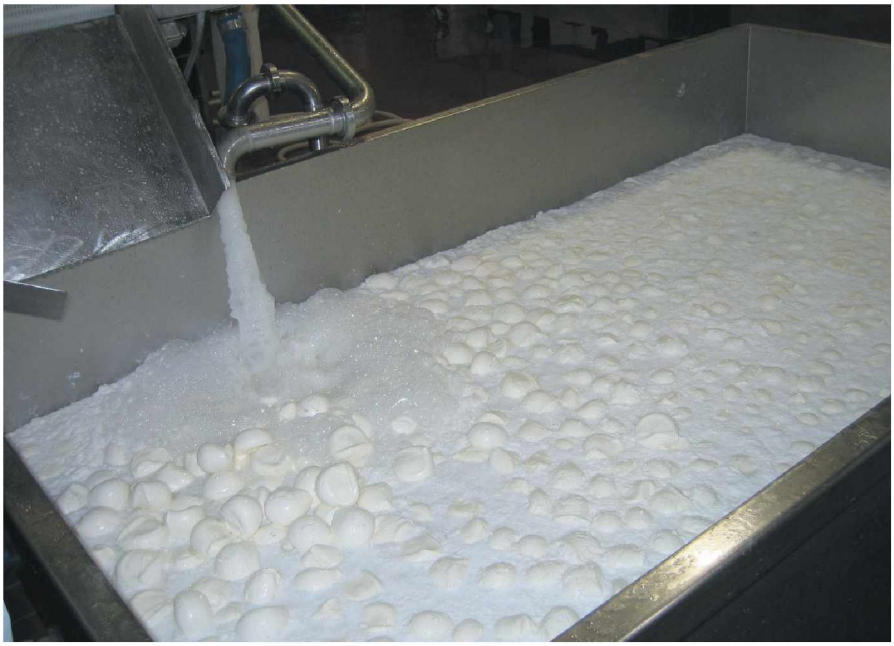
מספר עזרא כהן הבעלים והמנהל של המחלבה:
"ההיסטוריה התחילה בתורכיה עת האבא של הסבא, פתח מחלבה קטנה ובה ייצר יוגורט וגבינה בולגרית, אח"כ נדדה המשפחה מתורכיה ליוון, מצרים, עזה ומשם לפתח תקווה ולתל אביב שם הוקמה בשנות ה-30 מחלבה בסמוך למחלבת תנובה. אבי עזב את סבי והתחיל לעבוד לבד במחלבה בהרצליה, שם נולדתי.
לאחר השחרור מהצבא החלטתי לפתוח מחלבה עצמאית בהסכמת אבא (שתייצר גבינות אחרות למעט בולגרית, שנשארה אצל אבא) ופתחתי מחלבה בראשון לציון. חומר

עזרא כהן עם מתנת הערכה מהיצרנים

מדף עשיר של גבינות גד

של מחלבה מיוחדת

יוסי מלול
משק הבקר והחלב



גבינת מוצרלה בייצור

הגלם היה אבקת חלב ומאז תחילת שנות ה-80, מייצרת המחלבה גבינות רבות ואבי ממשיך לעבוד במחלבת "דשן" כאשר מערכת השיווק משותפת".

במחלבה מייצרים בתהליכים מודרניים ובציוד משוכלל שהובא במיוחד מארצות המוצא (איטליה, צרפת ועוד) מוצרים מחלב בקר, כבשים, עיזים ובופלו:

גבינות ים תיכוניות - בולגרית, צפתית, פטה, קאש, גבינות עם תוספות - מלבי, חלומי ולבנה.

גבינות איטלקיות - מוצרלה, ריקוטה, מסקרפונה, פיקורינו, קאשקבלו וגם הרבה גבינות צרפתיות מיוחדות.

המחלבה הממוקמת כיום בבת ים, קולטת כ-16 מיליון ליטר חלב, כולם מיצרנים משפחתיים מהסביבה, אותם מלווה איש קשר, מאיר עבו שרכז בעבר את הרפתות בנורדיה, גרופית וניר אליהו. מאיר משמש ככתובת לכל דבר וענין ברפת ופועל לשיפור מתמיד של מגרמניה), מרכז מזון עצמאי ותוכנית השקעות גדולה שתשדרג את כל תשתיות הרפת.

מני פודור - ניר ישראל

היצרן הראשון שעבר לשווק ישירות למחלבת גד

"שנים רבות עבדתי עם תנובה ולא התכוונתי להחליף מחלבה. לפני כמה שנים נכנסתי לשותפות עם שני יצרנים שעבדו עם מחלבת טרה ותנובה לא רצתה לקבל אותם. הציעו לי לעבור למחלבת גד, נפגשתי עם עזרא המנכ"ל ונקשרנו מיד. מאז אני עובד עם המחלבה ומרוצה מאוד, הקשר ישיר ביותר וחם מאוד, יש אוזן קשבת לכל בעיה, היכרות עם כל המערכת הקטנה כמו במשפחה, טיפול אישי ואוהד".

כיום מייצר מני עם שותף נוסף, כ-1.3 מיליון ליטר, כ-150 פרות (כולל כמה עשרות מגזע סימנטל שהביא במיוחד

פרות מגזעים מעורבים

מני פודור מחלק אוכל

הרפתנות במשקי גד שאיכות החלב בהם עולה בהתמדה. 70% מהיצרנים נמצאים בספר העדר ו-15 עובדים באופן שוטף עם תוכנת הניהול "נעה".

היצרנים מרוצים מאוד מהיחס החם והגישה הישירה שיש להם במחלבה עם בקורים תכופים של עזרא לעדוד ולתמיכה.

היצרנים מרוצים מאוד מהיחס החם והגישה הישירה שיש להם במחלבה עם בקורים תכופים של עזרא לעדוד ולתמיכה.

המחלבה מתעניינת בעיקר ברכיבי חלב (זה ברור, כי היא מתמחה בגבינות) והחלב מובל על ידי שני מובילים מידי יום. עובדים גם על חלב ייעודי שיבוא מרפת מוגדרת לייצור גבינה מיוחדת.

כמו כן קולטת המחלבה חלב כבשים באמצעות תנובה, חלב עיזים במחלבה במושב כרם בן זימרה בגליל , חלב בופלו מבצרון ושווק של חלב חרדי ממחלבת ניר של מושב ניר גלים.

המחלבה מעסיקה כ-120 עובדים ישירים, ותיקים ועולים חדשים מכל העדות, שעובדים משמרת וחצי ביום ועוד כ-80 עובדים עצמאיים.

גם לייצוא שולחים גבינות לניסיונות ראשוניים וכיום מתמקדים בשוק המהדרין בצפון אמריקה ואירופה.

אם אתם מזדמנים לאזור התעשייה בבת ים, תעברו דרך חנות המפעל היפה (שעוברת שיפוץ בקרוב) ומשם לחדרו המיוחד של עזרא המנהל לשאוב טעם קצת אחר של מחלבה מיוחדת.

אגב, מאין השם מחלבת גד? "גד הוא השם השני שלי, עזרא גד פרחיה כהן". ■

מ... מהשטח*

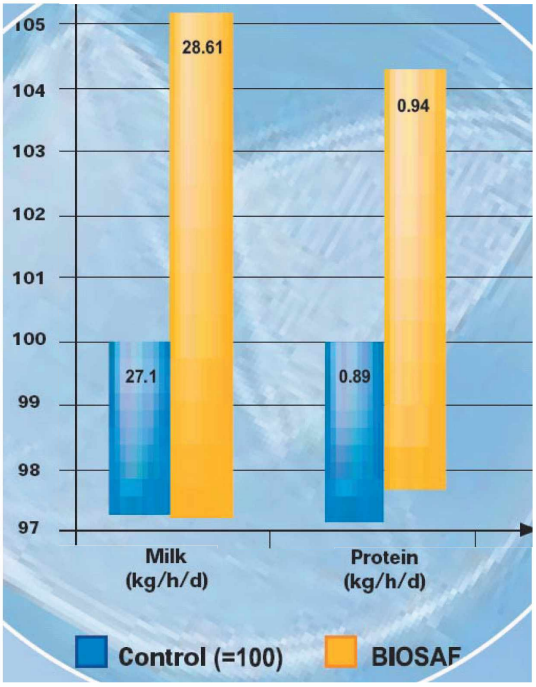
פרמיק תרכיזי ויטמינים ומינרלים

לאחר תהליך בדיקה מפורט, החליט צוות פרמיק תרכיזי ויטמינים ומינרלים של אמבר לצרף למגוון התוספים שלהם את תוסף השמרים BIOSAF® מבית היוצר של חברת Lesaffre, חברה צרפתית, יצרנית השמרים הגדולה בעולם. BIOSAF® הוא תוסף עמיד לחום העשוי מגרגירים זעירים. כל גרגיר מורכב מ"ליבה" של תאי שמרים חיים Saccharomyces cerevisiae ומ"קליפה" העשויה שמרים לא פעילים. העיבוד המיוחד מקנה לגרגירים שטח פנים חלק בעל רמת נקבוביות נמוכה ביותר.

מנגנון הפעולה: התנאים האופטימאליים הדרושים למיקרואורגניזמים בכרס כוללים טווח צר של רמת ה-pH ורמת חמצן נמוכה ביותר מאחר וחיידקי הכרס הם אנאירוביים אובליגטורים. זהו בדיוק התחום בו ה-BIOSAF® תורם את תרומתו ועוזר בקיום תנאים משופרים לפלורה. החיידקים מתפתחים באופן נמרץ יותר, הם פעילים יותר והביצועים שלהם משתפרים.

תרומת ה-BIOSAF® ליצירת תנאים אופטימליים בכרס:

- ניצול החמצן העודף ע"י השמרים ויצירת עידוד לצמיחה של חיידקים צלוליטים.
- שמירה על רמה מתאימה של pH ומניעת אצידוסיס ולמיניטיס ע"י עידוד של חיידקים מנצלי חומצה לקטית.
- שפור הביצועים של הפלורה. עקב פירוק טוב יותר של העמילן והתאית עולה ייצור חומצות השומן הנדיפות ומשתפרת הספקת האנרגיה הזמינה לשריר ולבלוטת החלב.
- עידוד התפתחות נמרצת יותר של האוכלוסייה הבקטריאלית המביא לייצור רב יותר של חלבון מיקרוביאלי.



מחקר מקיף שנערך באוניברסיטת Utrecht בהולנד, על 168 פרות חלב באחת מעשר החוות המובילות בהולנד הראה שיפור עקבי של 5.6% בחלב (ליטר ליום) ו-5.6% יותר חלבון. שיעור שיפור דומה התקבל גם במחקר שבדק יתרונות בפיטום בקר.

למידע נוסף: www.saf-agri.com

*חברות מספרות מהשטח