

# הכנס השנתי לתקינת חלב השבוע האנליטי

הפדרציה הבינ-לאומית לחלב והארגון לסטנדרטיזציה (ISO) ערכו בישראל את הוועידה השנתית הבינ"ל לתקינת מעבדות ענף החלב - חג לענף החלב בישראל

לקביעת כמויות מרכיבי החלב, סטטיסטיקות ואוטומציות, ועוד. משמעותה של העלאת רמת איכות החלב, הינה שיפור טעמו של החלב ושיפור אורך חיי המדף של מוצרי החלב.

שרשרת ייצור החלב הישראלית, שמורכבת מרפתנים, מוטרנירים, מאנשי מעבדות ומחקר ועוד, מהווה מודל בעבור מדינות רבות, מפותחות ומתפתחות, בתחום ייצור החלב. כך למשל רפואת העדר, היא נושא שפותח בארץ, כמו גם השימוש הרחב במערכות בקרה וניטור, פיקוח צמוד על בריאות העטין וכד'. מומחים ישראלים בתחומים אלו, אף יוצאים פעמים רבות ללמד ולהדריך את מקביליהם בכל העולם.

שייקה דרוי, מנכ"ל מועצת החלב, המקבילה הישראלית לארגון הבינ"ל ומארחת הכנס, ציין כי משק החלב הישראלי מהווה אבן דרך נוספת במוניטין הטכנולוגי והמדעי של מדינת ישראל, וכי הבחירה בישראל כמארחת הכנס אינה מקרית. "משק החלב הישראלי יעיל ועתיר טכנולוגיות ומוביל באיכות החלב. הצלחנו להביא כנס חשוב ומשמעותי לארץ, מי יודע אולי עוד כמה שנים גם את האולימפיאדה יצליחו להביא לכאן", הוסיף דרוי.

חזוק נוסף למעמדה הבינ-לאומי של ישראל בתחום החלב, מגיע הפעם מהוועידה השנתית הבינ"ל לתקינת מעבדות ענף החלב, שהחליטה לערוך את הכנס השנתי בישראל. הצלחתו של משק החלב הישראלי, ויותר מזאת איכותם של אנשי המקצוע שבו, מהווים את הסיבה לכך. בתחילת חודש יוני, הגיעו מעל למאה מומחים בתחום תקינת החלב מכל העולם לשתף ללמוד ולדון, בנושא התקינה והחידושים בבדיקות חלב.

**"להחלטות המתקבלות ב"שבוע האנליטי" שהתקיים השנה בישראל ערך חיוני ליצירת מענה לאתגרי העתיד והן מהוות תפקיד מפתח בחיזוק בטיחות מוצרי החלב ואיכותם"**

המומחים שהגיעו הינם אנשי מעבדות תקינת חלב, ממדינות מפותחות ומתפתחות בתחום החלב.

הכנס, שנערך בתל אביב, עסק בין השאר, באבחון איכות החלב והכלים לשיפורו, שימור בטיחות החלב ומוצריו, שיטות אנליטיות שונות



משתתפי השבוע האנליטי שאורגן על ידי מועצת החלב בשיתוף ד"ר מרינה גיפס מהמעבדה לחלב בקיסריה והמעבדות במחלבות



**EuroTier**  
 התערוכה והכנס החשובים ביותר למגדלי בקר, צאן ועופות

**החידושים שיסייעו לכם להרוויח ממשק בעלי החיים**

- 145,000 מבקרים שמעוניינים בטכנולוגיות ושיטות חדישות למשק החלב והעופות
- למעלה מ-1,900 מציגים מכל העולם שיציגו על פני 180,000 מ"ר של שטחי תצוגה
- הממשק המלא לגידול בעלי חיים – גידול, הזנה, מבנים, עיבוד ושיווק
- טכנולוגיות מובילות לאנרגיה מתחדשת ואספקת Decentralized Energy

**האנובר – גרמניה**  
**13-16 נובמבר 2012**

נציג DMAG יורם פלץ  
 טלפון: 03-6055427, אימייל: hanover@zahav.net.il

כולל  [www.eurotier.com](http://www.eurotier.com) 



שייקה זרורי המנכ"ל עם ד"ר תניב רופא, יו"ר המועצה, וד"ר טובה אברך

### מדעי איכות החלב

יאפ אוורס, יו"ר הכנס הבינ-לאומי של הפדרציה הבינ"ל לחלב והארגון הבינ"ל לסטנדרטיזציה שאירחה מועצת החלב: "להחלטות המתקבלות ב"שבוע האנליטי" שהתקיים השנה בישראל ערך חיוני ליצירת מענה לאתגרי העתיד והן מהוות תפקיד מפתח בחיזוק בטיחות מוצרי החלב ואיכותם".

### ענף החלב הישראלי המאופיין באספקת סחורות מהירה לצרכן, קיימת תחרותיות גבוהה בין המחלבות שמתחרות על המרחב בסופר

כמו בכל תעשיות המזון, גם בתעשיית החלב העולמית, המפתח לניוד המזון בעולם טמון בשיטות דגימה ובידוק אשר מתואמות ברמה הבינ"ל. על מנת להבטיח כי מוצרי חלב ימשיכו להיתפס ברמה הגלובלית על ידי הצרכנים והרגולטורים (המודעים לביטחון ולאבטחת המזון) כמקור תזונה חשוב, דרושות שיטות בידוק יציבות ואסטרטגיות אנליטיות חדשניות. הכנס השנתי שעורכות הפדרציה הבינ"ל לחלב (IDF - International Dairy Board) והארגון הבינ"ל לסטנדרטיזציה (ISO), השבוע האנליטי, ואשר אותו אירחה לאחרונה מועצת החלב הישראלית, הוא אחד הפורומים הבינ"ל המרכזיים לפיתוח שיטות ואסטרטגיות אלו.

ד"ר יאפ אוורס, הגיע מניו זילנד מחברת פונטרה - תאגיד עולמי למוצרי חלב, כדי ללמוד על שיטות בידוק איכות החלב בישראל. "פונטרה, כתאגיד גלובלי למוצרי חלב, תומכת בפיתוח סטנדרטים בינ"ל מתואמים, המבוססים מדעית" מציין אוורס, "לכן, פונטרה פועלת בעבור הכינוס ומוקירה את העבודה המשותפת לפדרציה הבינ"ל לחלב ול-ISO בנושא של שיטות אנליטיות ודגימה".

כיוון שקיים גידול באוכלוסייה העולמית, הביקוש לחלב צפוי לעלות משמעותית, במהלך העשורים הבאים. אוורס מוסיף כי "בעוד שהטכנולוגיה והרגולציות בתחום מתפתחות, זמינות שיטות אנליטיות ודגימה אמינות, הוא עניין חיוני שצריך לענות על אתגרי העתיד".



נציגי ניו זילנד - סטיב הולרוייד, יאפ אוורס ורוב קרופורד ברפת ישראלית.  
צילום: ליאת מנדל

מקובלים ומיושמים בכל העולם. מומחים בינ"ל הפועלים בתחום, נפגשים אחת לשנה בכנס השבוע האנליטי, כדי לדון ולשנות במידת הצורך שיטות קיימות, כמו גם לפתח שיטות חדשות וליזום רעיונות חדשים.

בנוגע למגמות האחרונות בתעשיית החלב הגלובלית, מהבחינה האנליטית, מציין אוורס כי המגמות מראות על הגדלת שיתוף הפעולה בין ארגוני סטנדרטיזציה שונים, המובילים לתיאום בינ"ל גדול יותר, ולפיכך להפחתת העלויות של בעלי העניין המעורבים במסחר במוצרי חלב. מגמה נוספת היא פיתוח של מתודולוגיית הספק גבוה, שמטרתה להפחית באופן משמעותי הוצאות למעבדה. באותו נושא קיימת מגמה של יותר ויותר בדיקות שיעשו מחוץ למעבדה תוך שימוש במתודולוגיית - "חלק מרצף תהליכי ייצור", כלומר בחוות, בשלב שילוח החלב ובזמן העיבוד. עניין זה יעניק בקרה גדולה יותר לשרשרת אספקת החלב על ענייני בטיחות המזון ופיקוח על ייצורו.

כדי לראות מקרוב את ענף החלב הישראלי, סיירו אורחי הכנס ברפת השרון וראו גם את מקרר החלב הישראלי. אוורס וחבריו - סטיב הולרוייד (ממחלקת הפיתוח האנליטי בפונטרה) ורוב קרופורד (מנהל כיוול וסטטיסטיקות בפונטרה), קיבלו את הרושם כי תעשיית החלב הישראלית ממוקדת בייצור סחורות לצרכן מקומי, ולפיכך יש חשיבות למוצרי חלב נוזלי, גבינה, יוגורט וקוטג'. לעומת זאת, פונטרה ממוקדת בייצוא מוצרי חלב הכוללים גם מרכיבי מזון כמו אבקות חלב. פונטרה מייצאת כ-95% מהייצור שלה ליותר מ-140 מדינות. המשמעות היא שקיימת שונות מובהקת בין הנושאים החשובים למדענים ולחוקרים הישראלים, לבין אלו של הניו זילנדים- שממוקדים בהבטחת סטנדרטים בינ"ל ותיאום שיטות עם מדינות שמייבאות את מוצריהם ובדקות את התאמתם לשוק מקומי. בנוסף מציינים האורחים מניו זילנד, כי הם מתמקדים ביעול עיבוד החלב, שכן תעשיית החלב הניו זילנדית גדולה פי 20 במונחי ייצור מוצקים של חלב. לדבריהם, נראה שהמדענים בתחום בישראל מחפשים פתרונות חדשניים שיבטיחו איכות גבוהה למוצרי חלב בישראל, שנכנסים להגדרה של - אספקת סחורות מהירה לצרכן (FMCG - fast moving consumer goods).

המומחים מניו זילנד מציינים כי בענף החלב הישראלי המאופיין



צוות מועצת החלב שעסק באירוח המשתתפים

אוורס טוען כי חשיבותו של הכנס השנתי היא ההכרה של גורמים שונים בתעשיית החלב הגלובלית, בצורך לקבוע סטנדרטים אחידים ולבקר אותם מדי שנה. הסטנדרטים של ISO ו-IDF אשר אושרו על ידי Codex Alimentarius (אוסף בינ"ל מוכר של סטנדרטים, קודים פרקטיים, קווים מנחים והמלצות בנושא מזון, ייצור ושימור בטיחות), מוכרים רשמית על ידי ארגון הסחר העולמי (WTO) כסטנדרטים הרשמיים למסחר בינ"ל במזון. להחלטות שמתקבלות בשבוע האנליטי קיים ערך מוסף, והן מהוות תפקיד מפתח בחיזוק בטיחות מוצרי החלב והציפיות לאיכותם. כמוכן, סטנדרטים, הכוללים שיטות אנליטיות ודגימה, הינם קריטיים בעבור עסקים המעורבים באספקטים השונים של שרשראות אספקת מזון עולמיות. ובמילים אחרות, סטנדרטים משולבים בכל אספקט של ייצור מזון, ולעתים קרובות, מצוינות בעסקאות בין שויות שונות בסקטור הפרטי שפועלות בתוך שרשרת אספקת המזון.

## **"עבורנו ההבדל הניכר ביותר הוא זה של סוגי מוצרי החלב שקיימים כאן" הם אומרים ונותנים כדוגמה את הקוטג' 5%, קינוחים או יוגורט מוקצפים, מוצרי חלב דלי לקטוז וגבינות מופחתות שומן**

שייקה דרוזי, מנכ"ל מועצת החלב בישראל, מציין כי "בישראל קיימת מערכת לבקרה ולניטור של איכות החלב מן המתקדמות בעולם המערבי, שעוקבת אחר איכותו של החלב הישראלי וביכולתה לגלות חריגות שונות בחלב לכל אורך תהליך הייצור והשיווק לצרכן".

אוורס אומר כי לשיטות אנליטיות ודגימה, קיים תפקיד חשוב בכל שלב בשרשרת החלב - ממשכורות, דרך שיפור העדר, בקרה על תהליכי ייצור, הבטחת התאמה למפרט סטנדרטים של מזון ועד בטיחות המזון לצרכן. כל אלו תלויים באופן ישיר באנליזה מדויקת של חלב ומוצרו. כדי להבטיח שמעבדות יוכלו לייצר תוצאות אנליזה אמינות, יש ליצור סטנדרטים בינ"ל מתואמים של שיטות אנליטיות ודגימה לחלב ולמוצרו. זוהי בדיקת מטרת הכנס. הסטנדרטים של ISO ו-IDF

יותר ממה שניתן למצוא בשוק הניו זילנדי. בצריכת החלב הישראלית הצביעו המומחים על מאפיין שונה נוסף, הנובע מהבדלי המסורת, והוא נוגע לכשרות. כיוון שרבים בישראל שומרים כשרות, רוב מוצרי החלב נצרכים בבוקר, בניגוד לניו זילנד שבה ישולבו גם במאכלים ובארוחות בשעות מאוחרות יותר.

בשל מגבלה בשטחי מרעה, הרפתות בישראל עובדות על פי מודל לפיו חלק גדול מתזונתן של הפרות מיובא, מה שגורם לפרודוקטיביות גבוהה בתנובת החלב. בניו זילנד, שבה ישנם שטחי מרעה רבים, נמצאות הפרות כל השנה בחוץ וניזונות בעיקר מעשב, ולכן תנובת החלב לכל פרה נמוכה יותר. זהו גם הגורם לכך שעלויות הייצור הכוללות לליטר חלב בניו זילנד נמוכות יותר.

המומחים ציינו, כי הם הבחינו שבישראל ניתנת תשומת לב גדולה לרווחת בעלי החיים. "ברור שכדי לשמור על בריאות הפרות ועל האפשרות ליצור חלב באקלים הקיים בישראל, דרושה חדשנות", הם אומרים ומוסיפים כי "ברפתות שביקרנו בהם ניתן לראות זאת בניקיון ובקירור לדוגמה. בניו זילנד ניתן פוקוס לאחריות סביבתית, וכתאגיד חלב אנו עובדים בצמוד עם החקלאים השותפים איתנו כדי להבטיח זאת". ■

באספקת סחורות מהירה לצרכן, קיימת תחרות גבוהה בין המחלבות שמתחרות על המרחב בסופר - המשמעות לטענתם היא, שישנו מגוון גדול מאוד של מוצרי חלב בעבור הצרכן הישראלי, שכן המחלבות צריכות להמציא חידושים כל הזמן כדי לשמר את נתח השוק שלהן. "עבורנו ההבדל הניכר ביותר הוא זה של סוגי מוצרי החלב שקיימים כאן" הם אומרים ונותנים כדוגמה את הקוטג' 5%, קינוחים או יוגורט מוקצפים, מוצרי חלב דלי לקטוז וגבינות מופחתות שומן.

## המומחים ציינו, כי הם הבחינו שבישראל ניתנת תשומת לב גדולה לרווחת בעלי החיים. "ברור שכדי לשמור על בריאות הפרות ועל האפשרות ליצור חלב באקלים הקיים בישראל, דרושה חדשנות"

דבר נוסף שמעניין אותם היא העובדה כי בחלק גדול במדפי החלב היו גבינות לבנות שונות, בעוד שבניו זילנד הגבינות השכיחות יותר הן גבינות חצי קשות אירופאיות. גבינות דלות שומן הן תחום בפיתוח בניו זילנד, בעוד שבישראל הן מיינסטרים, באופן ברור, ומכילות שומן נמוך





# צח אורני בע"מ

החברה הגדולה לפתרונות שקילה



# שוקלים אותך ברצינות

**סקוייז טיפולים**  
**שוקל מכני והידראולי**



**מאזני גשר לשקילת משאיות - מכירה, השכרה.**

**משטחי שקילה אלקטרוניים מסוגים שונים.**

**שרות ותיקונים לכל סוגי המאזניים.**

**מבדקת שירות מס' 13 של התמ"ת.**

צח אורני בע"מ - טל: 09-7488548 | פקס: 09-7487610 | נייד: 050-5242465

אנשי מכירות: אזור צפון - אסף הדרי 054-2342423 | אזור דרום - בני אמסלם 054-2207742

www.zah-orni.co.il | מייל: info@zah-orni.co.il | ת.ד. 191 מושב בצרה 60944

