



דיאטניות יקרות,

משק החלב הישראלי ממשיך בשגרת יומו, למרות הקורונה. לא כך ענף החלב העולמי, שמוצא את עצמו פגוע קשות.

בארה"ב ובאיחוד האירופי מדווחים על ירידה בצריכת חלב ומוצריו, בעיקר מהסיבות הבאות:

- ירידה דרסטית בביקושים של שוק ההסעדה. סגירת בתי הספר והאוניברסיטאות. במדינות רבות מופעלות במוסדות אלו תכניות הזנה כגון SCHOOL MILK, הצורכות כמויות חלב גדולות.
- הימנעות הצרכנים מקניית מוצרי חלב לא ארוזים (מעדניות, מחלבות בוטיק וכד').

הירידה בביקושים גורמת לכך שבמקומות רבים לא נשלחות מיכליות להביא את החלב מהרפתות. **בפלורידה ובמדינות אחרות בארה"ב מדווחים על שפיכות חלב בהיקפים גדולים**, חקלאים מקבלים יעוץ כיצד להשתמש בחלב להגמעת עגלות ואף לדישון הקרקע, ומחכים לסיוע ממשלתי רחב היקף.

יחד עם עודפי הייצור נרשמים גם אירועים של מחסור מוצרי חלב על המדפים - הדבר נובע מתופעות של אגירה ומעבר מצריכה בחוץ לצריכה בבית.

ככל שענפי החלב מאורגנים ומתוכננים יותר הרי שהתופעות של עודף עד כדי שפיכה מחד גיסא וחוסר על המדפים מאידך נדירים יותר.

בישראל כידוע משק החלב הוא מתוכנן, כך שבעיות אלה אינן ניכרות כאן. החלב שמוצא ברפתות עובר למחלבות ושם הייצור נמשך כרגיל.

שמחה להגיש לכם את מידעון חודש יוני עם מידע חדש ועדכני של טובי המומחים שלנו.

קריאה נעימה,
ד"ר טובה אברך



חלב פרה ומשקאות מצומח – מראה דומה אך תכולה שונה

המלצות תזונתיות ברחבי ישראל ובעולם קוראות לחזור לאוכל פחות מעובד הקרוב לצורתו הטבעית, ללא תוספים, ושהרכיב בעיקרי בו הוא חומר הגלם שממנו הוא עשוי. דוגמה טובה למזון כזה הוא החלב.

חלב - מזון טבעי שעובר תהליכי עיבוד מינימליים, בעל הרכב תזונתי קבוע, מכיל רכיב אחד בלבד: **חלב**. עם זאת, בעת הזאת ישנה פריחה ועלייה במכירות של משקאות על בסיס צמחי.

משקאות צמחיים המתהדרים בשם 'חלב' ממלאים היום את מדפי המרכולים, ביניהם: חלב שקדים, חלב סויה, חלב אורז ואפילו חלב שיבולת שועל. מרחק רב יש בין פולי הסויה, השקדים וגרגרי שיבולת השועל עתירי הערכים התזונתיים למשקה הלבן המתקבל מהם. רבים שצורכים משקאות אלה, סבורים כי הם בריאים יותר, בעלי ערך תזונתי שווה מעובדים פחות וידידותיים יותר לגוף ולכדור הארץ.

הכתבה להלן תאיר את ההבדל הגדול בערכים התזונתיים ובתהליכי העיבוד של חלב פרה לעומת חלופותיו הצמחיות. במידעון הבא נסקור את ההשפעות התזונתיות והבריאותיות של החלב לעומת משקאות צמחיים.

[לחצו לקריאת המאמר המלא](#)

חוות קורנמל - שילוב ייחודי של גבינות, משפחה וחזון ציוני

בני הזוג קורנמל הקימו מחלבה ומסעדה במיקום ייחודי, עם מנות אייקוניות וגבינות יוצאות דופן. אל תפספסו ביקור בחוות קורנמל. [לחצו לכתבה](#)



רווחת בקר לחלב ברפת הישראלית

תחום רווחת בעלי החיים מתרחב ומתפתח גם בגידול חיות משק. מעבר למחויבות המוסרית כלפי בע"ח הגדלים לצרכינו, היום מיטיב הרפתן להבין את הקשר שבין רווחת הפרה ליצרנות שלה.

דהיינו, פרה שחיה ברווחה היא פרה בריאה יותר ולרוב יצרנית טובה יותר, ובמילים אחרות - רק כאשר יסופקו לה כל התנאים הנדרשים היא תוכל לספק חלב בכמות ובאיכות טובות.

מה עושים בשטח על מנת להיטיב את תנאי הפרות? אילו ביקורות נעשות בנושא? [לחצו לקריאת המאמר המלא](#)