



## תמיכה בתעשיית החלב שנמצאת במשבר

Dairy Markets 30.8.09

### בשל צניחת מחירי החלב - צעדים חדשים לעזרת החקלאים

ימים ספורים בלבד לאחר הפגנות המחאה של יצרני החלב באירופה נגד נפילת מחירי החלב, החליט האיחוד האירופי על נקיטת צעדים שיקנו תחושת ביטחון שאכן נעשה כל שניתן כדי לתמוך בחקלאים ולהביא ליציבות השוק.

יצרני החלב יצאו לרחובות בריסל ושטרסבורג כדי לעורר את דעת הקהל להשלכותיה של צניחת המחירים. היום מקבלים יצרני החלב €0.24 לליטר, לעומת €0.4-0.3 לליטר בשנת 2007. רבים מיצרני החלב אף קיבלו פחות מ-€0.21 לליטר. שני גורמים נחשבים לאחראים למצב זה: ירידה בדרישה כתוצאה מהרעה במצב השוק הגלובלי, ועלייה בייצור חלב במדינות, כגון ניו זילנד, אוסטרליה וברזיל.

האיחוד האירופי זיהה כבר בשלבים מוקדמים של המשבר את המצב שבו האספקה תעלה על הדרישה, והחל בנקיטת צעדים שנועדו לתת תמיכה. אכסון פרטי של עודפי חמאה החל כבר בינואר, חודשיים מוקדם מהרגיל. בסוף חודש יוני נמצאו כבר 108,500 טונות חמאה באכסון. בנוסף, הונהגו מחדש החזרי יצוא על מוצרי חלב - צעדים המאפשרים לאיחוד האירופי למכור מוצרים במחירים תחרותיים יותר ברחבי העולם.

יוזמות נוספות שדווח עליהם בדו"ח על שוק החלב כוללות קניית עודפי חמאה ושדרוג תוכנית החלב בבתי-הספר, כדי שמספר רב יותר של מוסדות חינוך יספקו לתלמידים חלב ומוצריו במהלך הלימודים.

מאז נקבעה המדיניות החקלאית של האיחוד האירופי, לפני יותר מארבעים שנה, שימשו המכסות אמצעי למניעת ייצור יתר של מוצרי מזון שונים, ביניהם חלב ותבואה. מדיניות הרפורמה הנוכחית, הנתמכת בידי מנהיגי אירופה, דוגלת בביטול הדרגתי של המכסות, כך ששנת 2015 תירשם כשנה הראשונה שבה לא יהיו עוד מכסות לחלב. מדיניות הביטול ההדרגתי תימשך, למרות דרישת החקלאים להחזרת המכסות. שר החקלאות של מועצת אירופה הדגיש כי האמצעים לייצב את המשק יימשכו, אך לא תהיה חזרה ממדיניות ביטול המכסות, והוסיף כי עצם העלאת האפשרות הזאת, גם מעוררת חוסר ודאות וגם לא תסייע לשיפור המצב.

## הממשל האמריקאי יעניק סיוע מידי ליצרני החלב

Dairy Markets, 3.8.09

### ממשל אובמה יגביר את התמיכה בחלב ובכך יגדיל את הכנסות יצרני החלב ב-243 מיליון דולר

שר החקלאות האמריקני, וילסאק, הודיע כי הממשל ינקוט בצעדים מידיים למתן תמיכה ליצרני החלב, על ידי הגדלת הסכום המשולם עבור מוצרי החלב באמצעות תכנית התמיכה DPPSP-Dairy Product Price Support Program. ההערכה היא שתוספות אלה, שיינתנו מאוגוסט 2009 ואד אוקטובר 2009, יגדילו את הכנסות החקלאים ב-243 מיליון דולר. לדברי השר וילסאק, "ממשל אובמה מחויב למצוא כל דרך כדי לסייע ליצרני החלב. עליית המחיר שהוכרזה תספק הקלה מיידית לבעלי המחלבות ברחבי המדינה ותאפשר להם להמשיך להחזיק במחלבות ולהתמודד אם אחד ממשברי החלב החמורים ביותר בעשורים האחרונים". צעדי הממשל יביאו לעליית מחירו של חלב דל-שומן יבש, מ-0.80 דולר ל-0.92 דולר לפאונד (454 גרם). מחיר גבינת צ'דר יעלה מ-1.13 דולר ל-1.31 דולר לפאונד. יש לציין שעלייה זמנית במחיריהם של מוצרי חלב אלה מעלה את המחיר שיצרני החלב יכולים לקבל.

משרד החקלאות האמריקני צופה שהודעת הממשל תגרום לעליית כל מחירי החלב הנקבעים על ידי היצרנים. עלייה זו תביא לרכישה ממשלתית של עוד 150 מיליון פאונד של אבקת חלב כחוש (NDM) ו-75 מיליון פאונד גבינה.

אנשי ז'נף פהלא שלום זה,

אנו שמחים להגיש לכם גיליון מספר 3 של גלובלמילק המביא את חדשות ענף החלב בעולם.

כפי שכולנו יודעים - בענף שבו אנו עוסקים "עונת המלפפונים" אינה קיימת, והענף ממשיך לייצר עוד ועוד חדשות וחידושים.

גיליונות גלובלמילק שלנו טופחים והולכים, ויחד עם תגובותיכם הטובות על נחיצותו של המידעון ועל העניין שהוא מביא עמו, היינו שמחים לקבל מכם הארות והערות לגבי טיב הנושאים המובאים בו, אורכו, תדירותו ועוד.

מאחל לכם קריאה מהנה,

שלכם,

שייקה דרורי

מנכ"ל המועצה לענף החלב

shyke@IS-D-B.CO.IL



## מתעצמת מלחמת מחירי החלב בדנמרק

Dairy markets 30.7.09

מדיי, בייחוד כשרבים מהמתחרים שלנו קונים חלב מיובא, הוא אמר.

### כולם מפסידים

בעקבות הדאגה הרבה, שהביע בראשית השנה מנהל המכירות של חברת Arla Foods, הוסיף ליקהולט: "זה נדברך נוסף במהלך ההתפתחויות שמדאיגות אותנו". לדברי מנהל חברת החלב האורגני Naturmilk, מדובר במלחמת מחירים מטורפת שבה כולם מפסידים כסף, מכיוון שאף אחד לא מצליח לכסות את הוצאות הייצור. המצב הנוכחי אילץ את יצרנית החלב האורגני Thise לשנות את מדיניותה באשר למכירה תחת מותג החברה בלבד. "היום אנו מוכרים את המוצר שלנו בחלק מהמרכולים, ללא התווית שלנו, כחלב מוזל"; "המלחמה הזאת מלחיצה את כל הענף", טוען מנהל המכירות, מוגנס פולסן.

**מחירי החלב במרכולים ובמכולות בדנמרק ממשיכים לצנוח, תוך כדי עלייה משמעותית בשימוש בחלב שהוזל כתמריץ לצרכנות במהלך הקיץ**

בתחילת הקיץ הושקעו מאמצים נרחבים למכירת חלב רזה אורגני במחירים של פחות מ-5 כתרים דניים (\$ 0.97) לליטר. מהלך זה גרר מחאה חריפה של יצרני החלב האורגני, שחששו לעתידם. העיתון Jyllands Poster, דיווח על כעס גובר והולך גם בקרב יצרני החלב, לאחר שמלחמת המחירים הגיעה גם לחלב הסטנדרטי - החברה הגרמנית Lidl מכרה מוצרי חלב מיני (עם אחוז שומן חמאה), במחיר של 8 כתרים לשלושה ליטרים [2.66 (\$ 0.52) כתרים לליטר]. לדברי קניין החברה, דן ליקהולט, החלב הוא מוצר חשוב בחנויות של החברה, ולכן מציעים את חלב המיני במחיר שכזה. "אף אחד בענף הקמעונות אינו יכול להרשות לעצמו למכור מוצרי חלב במחירים יקרים

## מיעוט גשמי מונסון מסכן אספקת מוצרי חלב בהודו

Dairy markets 30.7.09

בבירה, טרם החליטה אם לגלגל את הנטל לפתחו של הצרכן. תאצ'יל ציין, שבשל עונת מונסונים יבשה יחסית ומצב רכישות בעייתי, החברה מנהלת באופן שוטף מעקב והערכה, על מנת לקבל החלטה הולמת בזמן מתאים.

במהלך החודש האחרון קפצו מחירי ה-Ghee ב-20 אחוזים והגיעו לרמה של 240 רופי (\$ 5) לקילוגרם, בעוד מחירי ה-SMP עלו באופן שולי מטווח מחירים של 130-135 רופי (\$ 2.7-2.8) לקילוגרם לטווח של 135-140 רופי (\$ 2.8-2.9) לקילוגרם.

**כתוצאה ממיעוט גשמי המונסון נפגע ייצור החלב בהודו, בעיקר במחוזות הצפוניים של המדינה. בשל כך עלו עלויות הרכישה של חברות, כגון Mother Dairy ו-Amul, בשיעור של 10-15 אחוזים, ואיתם עלו גם מחירי מוצרי החלב חמאת Ghee, ואבקת חלב רזה (SMP)**

"פיצונו על צניחת הרכישות באזור הצפוני באמצעות מוצרים אחרים", הודיע פאול טאצ'יל, מנכ"ל חברת מוצרי החלב Mother Dairy, תוך שהוא מדגיש שעלויות הרכישה נסקו בשיעור של 10-15 אחוזים. למרות זאת, יצרנית החלב הנוזלי הגדולה ביותר

## בעיני ספקי החלב האירים, דו"ח נציבות אירופה לא תרם דבר לחקלאים

Dairy markets 30.7.09

מיצרני החלב באירלנד משמעותה אובדן של 3,000 מקומות עבודה. הוא קורא לממשלת אירלנד לפעול ולא להפקיר את גורל התושבים בידי שוקי החלב העולמיים שבהם אין למחלבות האיריות סיכוי לשרוד. לדברי הארגון יש צורך במדיניות שמבוססת על ניהול אספקה ותמיכה במחירים.

### נדרשת התערבות אגרסיבית יותר

אגודת חקלאי אירלנד (Irish Farmers' Association) יצאה בקריאה להפעיל מדיניות אגרסיבית יותר, בתחום ההתערבות והחזרי היצוא, על מנת לגרום לעליית מחירים. מדיניות זו עדיפה על המדיניות הנוכחית המיועדת לשמר את המחירים הקיימים ותו לא.

**בעוד ארגוני שדולה רבים של בעלי מחלבות אירופים בירכו על דו"ח נציבות אירופה, בעניין משבר החלב לשנת 2009, בלט ארגון ספקי החלב של אירלנד ICMSA (Irish Creamery Milk Suppliers) בספקנותו**

לדברי הארגון, העובדה שהדו"ח צופה שבעלי מחלבות יעזבו את הענף צריכה לדרבן את ממשלת אירלנד לחבור לצרפת ולגרמניה על מנת להפעיל לחץ לשינוי מוחלט של המדיניות הנקבעת בבריסל, בירת האיחוד האירופי.

יו"ר ארגון ICMSA, ג'ון אולירי, טוען שכוונת הדו"ח היא לתמוך במחיר הנמוך של חלב, העומד היום על 20 סנט לליטר, ולפתור את המשבר הנוכחי על ידי צמצום האספקה, באמצעות התשת יצרני החלב עד שיפרשו מהענף. לטענתו, פרישתם של 15%

## רכישת חברת Neilson הקפיצה את רווחי חברת Saputo לעיבוד חלב

Dairy Reporter. Com 29.7.09

### לקראת התייעלות נוספת

"אנו נמשיך את האנליזה שלנו לגבי עלויות ופעילויות, כולל ייצור, הפצה, אכסון וטיפול, כדי לזהות דרכים חדשות לשיפור התייעלות במחיר עלות נמוכה", הצהיר מנכ"ל חברת Saputo, לינו סאפוטו הבן. עוד הוסיף, שרכישת Nielson איפשרה לחברה לשפר יכולות ולגוון את מבחר המוצרים, לפורמטים קטנים יותר שאינם מיוצרים במתקן החברה בברמפטון שבאונטריו. "שני המפעלים הנוספים (באוטווה ובטורונטו) מעניקים לנו הרבה יותר אוויר לנשימה וגמישות בתוך המערכת", אמר סאפוטו לאנליסטים. החברה העלתה את הדיווידנט הרבעוני שלה מ-0.14 דולר למניה ל-0.145 דולר למניה - עלייה של 3.6 אחוזים.

Saputo, החברה הגדולה ביותר בקנדה לעיבוד חלב, הודיעה על קפיצה ברווחי הנטו שלה במהלך הרבעון שהסתיים ב-30 ביוני 2009. הרווחים, שקיזזו הפסדים מירידת מחירי הגבינה, מקורם ממהלך של רכישה. החברה דיווחה שהרוויחה 84.8 מיליון דולרים קנדיים (54.7 מיליון אירו) ברבעון הראשון של שנת הכספים 2009, לעומת 83 מיליון דולרים קנדיים שנה קודם לכן. הכנסות החברה נאמדו ב-1,446 מיליארד דולרים - עלייה של 6.2 אחוזים, בהשוואה לאותו רבעון בשנת הכספים 2008. חלק מרווחים אלה מקורם מתרומות של חברת החלב Neilson מאונטריו, שאותה רכשה Saputo מחברת George Weston בדצמבר 2008, תמורת 465 מיליון דולרים קנדיים. לטענת Saputo, הכנסות המחלקה למוצרי החלב לארצות-הברית, נהנו מצד אחד מהשער החלש יותר של המטבע הקנדי, אך מאידך התקזזו אל מול ירידה של 0.79 דולר אמריקני במחיר הממוצע של פאונד (454 גרם) גבינה.

## חסמי מסחר בארצות הברית מונעים חדירת מוצרי חלב מהאיחוד האירופי

Us barriers to trade and investment report 2008, July 2009

3. על תוכנית העבודה והתקנות במדינה המייצאת להיות שקולות לתוכנית האמריקנית, כפי שנקבעה בידי ה-FDA;

בדו"ח הנציבות נאמר כי שתי האפשרויות הראשונות למעשה אינן קיימות, הן מאחר שאף מדינה פדרלית לא מוכנה היום לקבל פנייה מחברה או מדינה זרה, והן מאחר שהיענות מוחלטת לחוק החלב המפוסטר (PMO) היא בלתי אפשרית עבור כל חברה באיחוד האירופי.

ה-FDA הסכים לנהל דיונים עם האיחוד האירופי, אך אלה נמשכים כבר מאז אוקטובר 2005. ההתקדמות עד כה מוגבלת, על כך מודה הנציבות, אך מופעל לחץ להתקדם בדיונים כדי לתת קדימות למציאת פתרון למצב הנוכחי.

יצואנים של חלב מפוסטר, שמנת, גבינת קוטג' ויוגורט באירופה, ממשיכים להיתקל בחסמי מסחר כמעט בלתי חדירים לחלוטין, המונגים בארצות-הברית. דו"ח חדש של הנציבות האירופית מתאר את מצב הייצוא של מוצרי חלב המדורגים A לארצות-הברית כ"קשה ביותר". הדו"ח מצוין רק שתי חברות של האיחוד, שהצליחו להתקשר עם השוק האמריקני לאחר שמלאו אחר תקנות ודרישות פיקוח קפדניים ביותר. מנהל המזון והתרופות האמריקני (FDA) קבע שלוש אפשרויות לחברות המעוניינות לייצא לארצות-הברית מוצרי חלב מדרגת A:

1. על החברה המייצאת לחתום על חוזה עם מדינה שמחויבת להכיר בחברה כאילו הייתה בתחום השיפוט שלה (כולל פיקוח ובקרה על הקפדה על תקנות אמריקניות, שיעשו בידי פקחי המדינה כמה פעמים בשנה);

2. המחוז/מדינה שבה פועלת החברה המייצאת חייבים לאמץ ולפעול על פי כללים אמריקניים כדי להתקבל כחבר/ה בהתאגדות NCIMS (National Conference on Interstate Milk Shipments);

## קביעת מחיר מומלץ בענף החלב הספרדי

### Dairy market 31.7.09

סירב לחתום. דובר האיגוד, גספר אנביטרטה, הסביר שההסכם אינו עונה על דרישת ארגונו ולפיו חלב לא יימכר למעבדים במחיר הנמוך ממחיר העלות. היום מוערך מחיר העלות בין 0.33 ל-0.37 אירו לליטר.

### גרמניה שוקלת מהלך דומה

שרת החקלאות של גרמניה, אילסה אייגנר, פנתה לעורכי דין בבקשה לבדוק את חוקיותה של קביעת מחיר חלב מומלץ בגרמניה. על פי התקשורת העוסקת בתחום החקלאות, ספק אם ארגוני מעבדי החלב בגרמניה יסכימו למחיר מומלץ.

יצרנים ומעבדי חלב בספרד חתמו על הסכם שקובע מחיר חלב ארצי מומלץ, זאת בעקבות צעד דומה שנקט בצרפת בחודש יוני. ההסכם ההיסטורי נתקבל לאחר חודשים של דיונים, שנערכו בתיווך משרד החקלאות הספרדי.

נקבע שהמחיר המינימלי שישולם ליצרנים יהיה 0.31 אירו לליטר, סכום הגבוה בשלושה סנט מהמחיר בצרפת. בספרד ממחרים להדגיש כי מדובר בהמלצה בלבד, שכן דו"ח נציבות אירופה בעניין משבר החלב דוחה קביעת מחירי מינימום. על ההסכם חתם ארגון החלב הרב-תחומי של ספרד - INLAC, בעוד איגוד החקלאים - COAG, המייצג משקים קטנים ובינוניים,

## מחלבות בצרפת מרוויחות מירידה במחיר החלב

### Dairy markets 30.6.09

להחזיק בנתח הגדול ביותר של המחיר הקמעונאי הסופי: 48.7 אחוזים ברבעון הראשון של 2009, לעומת 50.2 אחוזים ארבע שנים קודם לכן. נתח המעבדים צנח, לאחר שהיה בשיאו ב-2007, והגיע ל-11.9 אחוזים ברבעון הראשון של השנה. הקמעונאים הגדילו את חלקם במהלך ארבע השנים האחרונות: מ-29.4 אחוזים, ברבעון הראשון של שנת 2005, ל-34.3 אחוזים השנה.

### שינויים מעטים במחירי קצה

נתונים חודשיים עבור השנים 2008 ו-2009 מראים ירידה במחיר ייצור החלב, מ-0.40 אירו לליטר בינואר 2008, ל-0.25 אירו לליטר במאי 2009. באותה תקופה ירד מחירו של החלב כחומר גלם לתעשייה מ-0.29 אירו לליטר ל-0.18 אירו לקילוגרם מוצר סופי. לעת עתה לא חל שינוי משמעותי במחירים המתקבלים על ידי המעבדים (0.57 אירו ו-0.53 אירו לקילוגרם, בהתאמה) ובמחירי הקמעונאים (0.66 אירו ו-0.65 אירו לקילוגרם, בהתאמה).

לדברי שר המסחר הצרפתי, הנרי נובלי, לעיתון Le Figaro: "הקמעונאים טרם גלגלו את כל העלייה במחיר החומר הגולמי, שהחלה בסוף שנת 2007, וגם לא את הירידה שהתרחשה מאז סוף שנת 2008". שר החקלאות ברונו לה מר, בירך על כך שהשוליים, הסבירים לדעתו, שהשיגו המעבדים והקמעונאים בענף החלב לא השתנו באופן משמעותי.

### צפוי דו"ח פירות וירקות

לה מר ונובלי הזמינו דו"ח דומה שיעסוק במחירים ובשוליים בענף הפירות והירקות. בראשית ספטמבר תוקם לשם כך קבוצת עבודה.

ממשלת צרפת פרסמה את תוצאותיו של ניתוח שערכה בעניין מחירים ורווחים בענף החלב. התוצאות מראות כי בניגוד לאמונה הרווחת, הקמעונאים לא הרוויחו הרבה מירידת מחירי ייצור החלב בצרפת. על פי נתונים סטטיסטיים הגדילו המעבדים במהלך ארבע השנים האחרונות את חלקם במחיר הקמעונאי של החלב, בעיקר על חשבון הקמעונאים. יחד עם זאת, במהלך הרבעון השני של שנת 2009 הפסידו היצרנים הן למעבדים והן לקמעונאים. לעת עתה, המחיר שמשלמים הצרכנים נותר קבוע. מחקר שערך ארגון France AgriMer, השווה בין מחיריהם של מספר מוצרי צריכה (חלב UHT חצי שמן, יוגורט טבעי, חמאה וגבינת אמנטל) לאלה של מוצרים "תעשייתיים" (חמאה, אבקת חלב ומי גבינה), הן ברמת הייצור החקלאי והן ברמת העיבוד והמכירה. המחקר אף השווה את הרווח הגולמי של המוצרים האלה בשלבי העיבוד והמכירה הקמעונאית.

### רווחי מעבדי החלב

ברבעון הראשון של 2005 נחלק מחירו לצרכן של חלב UHT באופן שווה בין שלושת הסקטורים: 32.2 אחוזים ליצרן, 34.1 אחוזים למעבד ו-28.5 אחוזים לקמעונאי, אף שברבעון הראשון של 2009 צנח שיעור הקמעונאי ל-12.8 אחוזים; נתח היצרנים נע בין 30-40 אחוזים מאז שנת 2005, ואילו נתח המעבדים עלה באופן עקבי ל-40 אחוזים ויותר בשנת 2008.

הנתונים מראים על ירידה דרמטית בנתח היצרנים במחיר החלב, ברבעון השני של שנת 2009, 25.9 אחוזים שהם 4 אחוזים מתחת לרמה הנמוכה ביותר שנרשמה ב-2006. לעת עתה עלה נתח המעבדים לשיא של 52.1 אחוזים, ואילו בנתח הקמעונאים חלה התאוששות מה והוא הגיע לרמה של 17.1 אחוזים. בתחום החמאה, התמונה הפוכה שכן, היצרנים ממשיכים

## השקת ניסוי של משקה חלבי מוגז מבית היוצר של חברת קוקה קולה

Dairy market 30.7.09

לא יצליח כל כך בבריטניה. יחסית למדינות אחרות, שבהן מקובל יותר להשתמש בחלב בעל חיי מדף ארוכים, אצלנו לא רגילים לצרוך חלב שעבר פסטור בחום גבוה (UHT). מוצרי חלב מוגזים פופולריים מאוד באסיה. כאן בבריטניה, יקנו את המוצר פעם או פעמיים מתוך סקרנות, אך איני מאמינה שזה יהפוך ללהיט.

ב-2003 השיקה חברת המשקאות הבריטית Britvic, משקה חלב מוגז בשם "FreeKee Soda", אך נאלצה להפסיק את ייצורו כעבור שנה אחת בלבד. הרתיעה בבריטניה ממשקאות חלביים תוססים עומדת בניגוד למצב בשווקים אחרים. בשווייץ, לדוגמה, מתחרה המשקה "Rivella", המכיל סרום חלב, מול קוקה קולה על תואר המשקה הקל המוביל במדינה.

**ענקית המשקאות הקלים, קוקה קולה, החלה בהשקה ניסיונית של משקה קל מוגז על בסיס חלב, בעיר ניו יורק. המטרה, לפנות לשוקי ארצות-הברית, אירופה וכן לכמה שווקים מתפתחים.**

המשקה, הנמכר בפחיות של 8 אונקיות (227 גרם), בשם Vio, מכיל חלב רזה ושמנת, ומיוצר בארבעה טעמים שונים: תות, אפרסק-מנגו, פרי הדר ו"טרופיקולדה". הוא מוגדר כמשקה קל ולא כמוצר תזונתי על בסיס חלב, ולפי העדויות זוכה להצלחה כבר בשלב השקת הניסוי.

### לא מתאים לחך הבריטי?

קרלה אוג'י לואיס, יועצת חידושים ומגמות בחברת חקר שווקים מינטל, התראיינה לעיתון Guardian, ואמרה: "לדעתי, המוצר

## מחקר חדש מציע: יש לשפר מוצרי חלב נטולי לקטוז

Dairy Reporter.com 29.7.09

### ההבדלים

את החלב נטול הלקטוז מייצרים באופן מסחרי על ידי פירוק הסוכר לגלוקוזה ולגלקטוזה, בתהליך המכונה הידרוליזה אנזימטית. המוצר שמתקבל מכיל כ-0.25 גרם לקטוז ל-100 מ"ל לעומת חלב רגיל המכיל 4-6 גרם ל-100 מ"ל, וטעמו מתוק יותר. חלב נטול לקטוז הוא סידיני וצמיג יותר, ובעל טעם של בישול וחוסר טריות. החוקרים מסבירים שתוצאות מחקרם עשויות לספק לתעשיית החלב הבנה טובה יותר להבדלים שבין חלב רגיל וחלב נטול לקטוז. עם ידע זה יהיה אפשר לייצר מוצרים טעימים יותר ובו בזמן להסביר לקהל הצרכנים את היתרונות שבחלב אולטרה מפוסטר נטול לקטוז.

מבחינה דמוגרפית, למעלה מ-90 אחוזים מהאמריקנים, שהם ילידים או ממוצא אסייתי, הם בעלי אי-סבילות ללקטוז, זאת לעומת 75 אחוזים מבין האפרו-אמריקנים, 50 אחוזים מבין האמריקנים ההיספאנים וכ-10 אחוזים מהאמריקנים ממוצא אירופי.

מקור: LWT Food Science and Technology 2009

**מחקר שנערך באוניברסיטה שבארצות הברית מציע ליצרני חלב להשקיע יותר בפיתוח מוצרי חלב נטולי לקטוז ולחנך את הציבור באשר ליתרונותיהם**

אי-סבילות ללקטוז מתבטאת בחוסר יכולת לעכל את הלקטוז - סוכר המצוי בחלב ובמוצריו. זו תופעה המצויה בקרב 25 אחוזים מאוכלוסיית המבוגרים בארצות-הברית, אף שהשיעור משתנה בהתאם לגיל ולגזע. תופעות אי-הסבילות מתבטאות ברמות חומרה שונות של נפיחויות ושלשולים. בשל כך, מצליחים מרבית האנשים, למרות הבעיה, לצרוך לפחות מעט ממוצרי החלב. על פי נתוני המחקר, הדרישה למוצרים נטולי לקטוז נמצאת בכל זאת במגמת עלייה שנתית של 20 אחוזים, החל משנת 1997. החוקרים בדקו טעמים שונים של סוגי חלב נטול לקטוז ואת היכולת לחוש בהם והשוו את הממצאים למוצרי חלב רגיל. את מבחן הטעימה העיוורת ביצע צוות של תשעה מומחים, שמצאו הבדלים משמעותיים בין שתי קבוצות החלב. לדברי החוקרים, "אמנם סוגי החלב נטול הלקטוז עונים על צרכיהם של בעלי אי-סבילות לסוכר זה, אך יש ליצרן דמיון רב יותר לטעמו של החלב הרגיל כדי שהצרכנים אכן ירכשו את המוצרים ואף יהיה מהם".



## קואופרטיב Select Milk משקיע בחדשנות

Dairy Market 30.7.09

### ייצור אורגני בר קיימא

חברי קואופרטיב Select מטקסס וחקלאי מדינת אינדיאנה, השותפים בקואופרטיב בשם Continental Dairy Products, נמנים עם יצרני החלב האורגני הגדולים ביותר. לדברי בומה, עקומת מכירות החלב האורגני אינה עולה כבעבר, אף שלדעתו הענף יוסיף לצמוח. לדבריו, חברי שני הקואופרטיבים עוסקים בפיתוח טכנולוגיה שתצמצם בצורה משמעותית את פליטת הפחמן ותיצור מודל עולמי למחלבות בנות קיימא. מחקרים לפיתוח תחליפים סולאריים, המתנהלים בטקסס, יצליחו בקרוב לדחוס את גז המתאן (Methane), המכונה גם גז הביצות, בעל התרכובת האורגנית הפשוטה ביותר ונוסחתו (CH<sub>4</sub>) לגז טבעי דחוס (CNG), שבאמצעותו ניתן יהיה להניע את כל צי המשאיות של הקואופרטיבים. בומה הפציר בחברי הקונגרס האמריקני שלא להתמקד רק בסיוע קצר מועד ליצרני החלב, אלא ליצור תמריצי מיסוי לפיתוח וליישום טכנולוגיות המייצרות אנרגיה במחלבות עצמן.

### ייתכן צורך בייבוא

מנכ"ל תעשיות Sterling Agro, הנחשבת ליצרנית מובילה של SMP, מציין שבשל איחור הגשמים ירד ייצור החלב בצפון-מערב המדינה בשיעור של 15-20 אחוזים. "אין המדינה יכולה לקיים אינוונטר לקיץ הבא, ולכן ניאלץ לייבא", ציין קולפיד סאלוג'ה. לדבריו, מחירי מוצרי החלב עשויים להמשיך לעלות במהלך החגים שבחודש אוקטובר, ולכן, על הממשלה להטיל איסור על היצוא. סאנדיף אגרוואל, מנכ"ל חברת SMC Foods, ציין שבשל הקיץ המתמשך נשמרת רמת הצריכה של מוצרי חלב מסוימים, כגון גבן, גלידה ומשקאות שונים, בו בזמן שזמינות החלב ממשיכה לרדת. ברגע שתתקבל כמות רגילה של גשם, רמת הזמינות תעלה. מנכ"ל חברת Amul הוסיף, שמלבד גורם המונסון, המחירים עולים בשל התייקרות המספוא לפרות.

"קואופרטיב Select Milk Producers האמריקני, השקיע מיליוני דולרים בעשור האחרון בפיתוח מוצרים חדשניים שיגבירו את מכירות מוצרי החלב", הצהיר נשיא האגודה, בראד בומה, בפני הקונגרס האמריקני. "חלב בוטיק, כמו גם המעבר למזון אורגני וטכנולוגיות חדשות בענף המחלבות, הם בין חידושי תעשיית החלב שחלו ללא קשר לקריסת מחירי החלב", הסביר בומה לחברי תת-הוועדה לחקלאות בבית הנבחרים האמריקני, בעת שדנו בתמורות הכלכליות העכשוויות בענף החלב.

חברת Select פיתחה טכנולוגיה, הרשומה כפטנט, שבאמצעותה ניתן: א. להפריד, בשיטת הסינון, בין רכיבי השומן, החלבון, הסוכרים ויתר מרכיבי החלב ב. להרכיב אותם מחדש ביחסים משתנים לאחר מכן ג. ליצור בדרך זו חלב בעל פרופיל שונה לגמרי. בומה הסביר, שהדו-סוכר לקטוז, לדוגמה, מתפרק לשני חד-סוכרים - גלוקוזה וגלקטוזה, שהם בעלי דרגת מתיקות גבוהה יותר מהלקטוז. על כן ניתן להפחית את רמת הפחמימות במשקאות אלה ובד בבד לשמור על רמת המתיקות האופיינית לחלב.

### חלב כמשקה חיזוק לספורטאים

מוצר חדש בשם "Honey Milk", שהושק באחרונה בעיקר כמשקה לספורטאים, עשיר יותר בחלבון שמקורו בדבש. לדברי בומה, המשקה מכיל פחמימות וחלבונים טבעיים והוא מתאים לשתייה באופן ייחודי לאחר פעילות מאמצת, כגון רכיבה על אופניים, ריצה, חתירה ופעילויות ספורטיביות אחרות. משקה נוסף, בשם "Mootopia", הנמכר ברשת המכולות HEB בטקסס, עשיר יותר בחלבון ובסידן מחלב פרה טרי, יש בו פחות פחמימות ואין בו כלל לקטוז. יחד עם זאת, יש בו את אותה רמת מתיקות שמצויה בחלב הרגיל.

## ארגונים אורגניים מערערים על דו"ח בריאות בריטי

Dairy markets 30.7.09

(הקונים כ-80 אחוזים מכלל המוצרים האורגניים) עושים זאת מתוך הבנה מעמיקה במגוון היתרונות שבחקלאות ובאספקת מזון אורגניים. על פי Soil, סקר ה-FSA לא התייחס להשפעתם ארוכת-הטווח של חומרי הדברה למיניהם על בריאותם של בני אדם. מוצרי חלב מהווים נתך משמעותי ביותר מכלל המזון האורגני בבריטניה - כ-26.2 אחוזים מכלל ההוצאות על מזון אורגני, אשתקד.

אגודת Soil Association, הגוף האורגני המוביל בבריטניה, תוקף דו"ח הטוען שאין שום יתרונות בריאותיים משמעותיים באכילת מזון אורגני. סוכנות תקני המזון הבריטית (FSA) הגיעה למסקנה זו לאחר סריקה מקיפה של המחקרים המדעיים המובילים בתחום מזון אורגני ובריאות. אגודת Soil טענה כימדובר ב"מיתוס עממי" שעל פיו, אנשים קונים אוכל אורגני כי הם מאמינים שהוא בריא יותר. לדברי הארגון, מחקר שערך האיחוד האירופי מצביע על כך שצרכני מזון אורגני קבועים



## עיריית ניו יורק שוקלת ליזום קיצוץ השימוש בנתרן בגבינות

Dairy market 5.8.09

### הפחתה משמעותית של נתרן בקוטג'

ההצעה כוללת גם קריאה להפחתה משמעותית של נתרן בגבינת קוטג'. מדובר בשיעור של 10 אחוזים עד שנת 2012, ועוד 10 אחוזים עד שנת 2014. יצרני גבינות אחרות, דוגמת גבינה קשה, גבינה טבעית וגבינת שמנת, יידרשו להפחית את תכולת הנתרן במוצריהם ב-5 אחוזים עד שנת 2012, ובעוד 10 אחוזים עד שנת 2014.

חברי מכון הלאומי לגבינה (NCI) ומישל מאטו, עוזרת מנהל תזונה ותיוג של הארגון הבין-לאומי למוצרי חלב (IDFA) עודכנו בנושא במהלך כינוס.

מחלקת הבריאות וההיגיינה המנטלית (Department of Health and Mental Hygiene) של עיריית ניו יורק השיקה יוזמה לאומית לצמצום השימוש בנתרן ומנסה להשפיע על ערים נוספות להצטרף למהלך. הכוונה היא לשכנע את יצרני מזון להתנדב לצמצם על חשבונם את כמות הנתרן במוצרי חלב, במיוחד בגבינות.

מטרת העירייה להפחית את ריכוז הנתרן בתזונה האמריקאית בשיעור של 20 אחוזים במרוצת חמש השנים הבאות. מטרה זו תושג על ידי חיוב יצרני הגבינות להפחית ב-15-25 אחוזים את ריכוז הנתרן בגבינות השונות. עיקר הקיצוץ, בשיעור של 10 אחוזים עד שנת 2012 ועוד 15 אחוזים עד שנת 2014, ייעשה בידי יצרני הגבינה המעובדת.

## מחקר חדש מרמז שצריכת חלב מרובה בילדות תורמת לאריכות ימים

Dairy Reporter. com 29.7.09

לבעיות לב בגיל מאוחר יותר, אלא שצריכה מוגברת של סידן בילדות קשורה לשיעור נמוך יותר של תמותה כתוצאה משבץ. כמו-כן, נמצא שבקרב ילדים, שהשתייכו לקבוצה שצרכה את הרמה הגבוהה ביותר של סידן ושל מוצרי חלב, שיעור התמותה היה נמוך יותר מזה שבקבוצות שצרכו פחות. "ילדים שהתזונה המשפחתית שלהם בשנות ה-30 הייתה עשירה בסידן היו בקבוצת סיכון מופחת לתמותה משבץ", נקבע במחקר, "ונמצא קשר בין תזונת ילדים עשירה בחלב ובסידן לשיעור תמותה כללי נמוך יותר בבגרותם. לדברי מרטין, מחקר זה הוא בין הראשונים העוקב אחר צריכת חלב ותמותה לאורך תקופה כה ארוכה.

### קריאה למחקר נוסף

מרצה לאפידימיולוגיה קלינית באוניברסיטת בריסטול טוען שיש לערוך מחקר מעקב אחר אוכלוסיות נוספות, על מנת לאשש את המסקנות. יש לתת את הדעת גם לגורמים נוספים, כגון הבדלים חברתיים-כלכליים, שעשויים להטות את הממצאים. אגודת השבץ בבריטניה קראה אף היא לעריכת מחקר נוסף. דוברת הארגון, ג'ואן מרפי, אמרה: "מדובר במחקר מעניין, אך אנו זקוקים להעמיק יותר על מנת להעריך את תרומת החלב לצמצום הסיכון לתמותה משבץ".

ממצאי המחקר, שמומן בידי אגודות צדקה, ביניהן World Cancer Research Fund, British Health Fund ו-Elcome Trust, מנוגדים למחקר קודם שקשר בין צריכת חלב מוגברת ובין מחלות לב ובעיות בריאותיות אחרות. לדברי בית-הספר לבריאות הציבור של אוניברסיטת הרווארד, "מוצרי חלב רבים עשירים בשומנים רוויים ואלה מהווים גורם סיכון למחלת לב".

מנתוני מחקר מעקב, שנערך במשך 65 שנה, עולה כי צריכת כמות גדולה של מוצרי חלב בגיל הצעיר עשויה להקטין את הסיכון לשבץ ולתרום לאריכות ימים

מחקרים מסוימים הצביעו על קשר בין תזונה עתירת חלב ובין הסיכוי לחלות במחלות לב, בשל רמות גבוהות של חומצות שומניות רוויות וכולסטרול. מחקר חדש, שהתפרסם בכתב-העת Heart, ונתמך בידי אגודות למען בריאות, מרמז שילדים ששתו ואכלו הרבה חלב וגבינה דווקא יחיו יותר. תוצאות המחקר החדש מהוות חדשות טובות עבור תעשיית החלב, המשקיעה מאמץ לשווק את היתרונות הבריאותיים של חלב ומוצרי, וזאת לנוכח התנגדות מצד קבוצות צרכנים וחוקרי בריאות.

חוקרי אוניברסיטת בריסטול ומכון קווינסלנד למחקר רפואי בדקו מידע מתוך סקר תזונה ובריאות בבריטניה שלפני מלחמת העולם השנייה, כדי למצוא קשר בין צריכת חלב בילדות לבין תמותה. כאשר עקבו אחר מהלך חייהם וצריכת החלב של 4,374 ילדים בין השנים 1948 ו-2005, מצאו החוקרים ש-1,468 (34 אחוזים) מהילדים נפטרו, כש-378 ממקרי המוות נגרמו מהתקפי לב כליליים ו-121 נגרמו משבץ.

### מסקנות המחקר

לאחר ניתוח מקיף של המידע, הצהירו החוקרים שלא מצאו הוכחות חותכות לכך שצריכה מרובה של מוצרי חלב קשורה לסיכון גבוה יותר לתמותה ממחלת לב כלילית או משבץ. פרופסור ריצ'ארד מרטין, אחד ממחברי המחקר, הסביר לעיתון Daily Reporter, שהממצא היה משמעותי במיוחד מאחר שהילדים שהשתתפו במחקר שתו חלב עתיר שומן. לא אזו בלבד שהמחקר הראה שתזונה עתירת חלב בילדות אינה תורמת