

ספירת חיידקים כללית בחלב הגולמי - מה משמעותה?

מספר החיידקים בחלב הגולמי*, הוא אחד המדדים החשובים לאיכות החלב, שגם מעוגן בתקנון איכות חלב גולמי פרה/צאן**. מספר החיידקים מהווה גם מדד לתמחור הדיפרנציאלי עבור החלב המשווק למחלבה, כולל סף עליון, שמעליו החלב לא מתקבל במחלבה.

מאת: ד"ר עדין שווימר – מאל"ה

לא אחת אני נשאל על-ידי מגדלים ואחרים (כן, יש כאלו) מה הם הגורמים לעלייה במספר החיידקים בחלב? מדי פעם אני נתקל שמגדלים מבלבלים בין (מספר) החיידקים ובין (מספר) התאים הסומטיים...

באופן פשטני ניתן לומר ש**ספירות התאים הסומטיים** (סת"ס) מושפעות בעיקר ממצב בריאות העטין, ומספר התאים הסומטיים נקבע כבר בחלב בתוך העטין, ולא משתנה מהרגע שהחלב "עוזב" את העטין ועד להגעתו למעבדה. לעומתן, **ספירות החיידקים הכלליות** (סח"כ) מושפעות בעיקר מניקיון מערכת החליבה, מיכל החלב ותקינות מערכת הקירור. כלומר, כל מה שקורה לחלב מהרגע שהוא "עוזב" את העטין, ועד להגעתו למעבדה. מספרם יכול להשתנות, בהתאם לתנאי הניקיון והאחסון. חיידקים, לעומת תאים סומטיים, כן מתחלקים ומספרם מוכפל (לוגריתמית) בתנאים מיטביים כל כמה עשרות דקות!!

הגורמים לעלייה בספירות החיידקים הכלליות (לפי סדר סיכון ושכיחות יורד):

1. ליקויים בניקיון מיכל החלב
2. ליקויים בניקיון מערכת החליבה על כל מרכיביה ורכיביה [כולל: כמות מים, "גלי" מים, עצמת השטיפה, טמפרטורת המים, כמות ואיכות חומרי השטיפה והחיטוי (הבסיסי והחומצי) ועוד...]
3. ליקויים במערכת הקירור ובקצב הקירור
4. זיהום חיצוני מפטמות/עטינים מלוכלכים שנשאב למערכת החליבה
5. זיהום פנימי מתוך העטין, ובעיקר בחיידקים שמפורשים בכמויות גדולות מעטין נגוע (בעיקר במיני סטרפטוקוקים ומיני "מיקרוקוקים")
6. חיידקים "אוהבי קור" (פסיכרופילים - שמתרבים בטמפרטורות נמוכות)

7. סיבות שאינן קשורות במגדל כמו: דיגום לא מוקפד, שינוע בתנאים לא נאותים, וגורמים אחרים שבאחריות המוביל/מחלבה.

בדרך כלל ניתן להגיע לספירות חיידקים נמוכות מאוד, ולראיה, הרוב המוחלט של המגדלים משווקים חלב באיכות חיידקית מעולה (מתחת ל-10,000 במ"ל). כל החלב הגולמי בישראל חייב לעבור תהליך של פיסטור שבו מושמדים החיידקים הנמצאים בו, מבלי לפגוע במרכיביו ורכיביו האיכותיים. מכאן ניתן ללמוד כי החלב ומוצריו בישראל הם מהמזונות האיכותיים והבטוחים גם יחד.

אם לא איתרתם את הסיבה לספירת החיידקים הגבוהה, אתם מוזמנים לפנות מיידית למדריכי מאל"ה העומדים לרשותכם.

*נמדד במספר יחידות יוצרות מושבה (CFU) במ"ל חלב

**ראו גם בתקנונים ובתקן איכות חלב, באתר מועצת החלב:

www.halavi.org.il/scandir/scandir42.htm