

מעשירים את הפרה במקום את החלב

תנובה משיקה את "חלב משק" הידידותי לסביבה • החידוש: את תוספי התזונה, כמו סידן או ברזל, מוסיפים למזון של הפרות במקום לחלב

פורסם בידיעות אחרונות, מאת שושנה חן • 13.10.16

"חלב משק" הוא חלב חדש של תנובה, הפותח עידן של מוצרים חדשים מבוססי קיימות – שמיטיבים עם הסביבה – ויעלה על המדפים במחצית נובמבר. מדובר בחלב פרות שתזונתן שופרה: הן הוזנו בתוסף תזונה ייחודי המבוסס על זרעי פשתן ומכיל אומגה 3. התזונה, על פי תנובה, משפרת את בריאות הפרות ומועילה לאיכות הסביבה. זאת בהתאם לתקן של האו"ם המעודד חקלאות מזון בר קיימא.

בצרפת, ממנה שאבה תנובה את הידע למוצר, קיים שוק שלם של מזון בר קיימא, המועיל לסביבה. "תקן blue blanc couer, לפיו החקלאי ויצרן המזון דואגים לכל שרשרת הערך מבעלי החיים, דרך הסביבה ועד לצלחת של הצרכן, קיים ופעיל לא רק בתחום החלב, ומוקדשים לנושא אזורים שלמים בסופרמרקטים", טוענת ענת גרוס שון, מנכ"לית חטיבת החלב בתנובה.

בארץ מוזנות הפרות במזון החדש בשתי רפתות בלבד – רפת הרדוף ורפת הבונים. "אנחנו משיקים את החלב החדש אחרי מחקר של יותר מ-4 שנים בהשקעה של קרוב ל-2 מיליון שקל", אומרת גרוס שון. בסך הכול תשקיע תנובה 5-7 מיליון שקל בהשקת החלב החדש המיועד להיות פורץ דרך לקטגוריה חדשה.

בשלב ראשון יהווה המוצר לא יותר מ-3%-5% משוק החלב של תנובה, אולם לפי חזון החברה יש כוונה להעביר את כל שוק החלב של החברה לחלב משק ולהפחית את אחוז השומן. במוצר החדש 3.8% שומן, המבטיח את הכמות הגבוהה של אומגה 3 (חומצת שומן). בטווח הרחוק יותר מדברים בתנובה על ייצור מוצרים נוספים, כמו קוטג' וגבינה לבנה מחלב משק. זאת בתנאי שרפתות נוספות יאמצו את התזונה החדשה. "רפתנים הם עם מתקדם מחד, אבל שמרן מאידך כשמדובר בתזונת הפרות. שאם המוצר יצליח, יעבור הרעיון לרפתות נוספות ויש כבר מתעניינות", טוענת גרוס שון.

אז במה שונה חלב המשק ממוצרי החלב שהכרנו עד היום? בניגוד לחלב מועשר לסוגיו, שכבר קיים על המדפים (שבתהליך ייצורו מתווספים תוספים לחלב המוגמר כמו סידן או ברזל) – כאן איש איננו נוגע בחלב המוגמר. הפרות הן שמקבלות בתזונתן תוסף תזונה מבוסס על זרעי פשתן ומכיל אומגה 3.

תנובה ניהלה מחקר במשך שנה וחצי, באמצעות מכון וולקני, ברפת דרום שבקיבוץ גת הכוללת 516 פרות. 276 פרות בקבוצת הניסיון הוזנו במזון עם התוסף החדש ו-276 בקבוצת הביקורת של פרות הוזנו במזון רגיל. התברר כי החלב החדש הכיל כמות כפולה של אומגה 3 לעומת הכמות בחלב רגיל: 24 מ"ג ל-100 מ"ל חלב לעומת 12 מ"ג. המחקר לא בדק את איכות הספיגה של תוספת האומגה 3 בבני אדם. לפי המחקר, היחס בין אומגה 3 לאומגה 6 בחלב החדש משופר בהשוואה ליחס בחלב רגיל.

בנוסף, הפרות שהוזנו בתוסף החדש פולטות כמויות גזים נמוכות ב־20% בהשוואה לפרות שמוזנות במזון רגיל – מרכיב שנחשב ידידותי לסביבה. ובנוסף, הקרטון של אריזת החלב עשוי מחומר גלם ידידותי לסביבה שהגיעה מיערות ייחודיים שמנוהלים תוך שמירה על המערכת האקולוגית שלהם ונושא את תו איכות הסביבה של ארגון היערות העולמי FSC.

עוד היסטוריה שקבע חלב המשק לפני שעלה על המדפים, קשורה למחירו. המחיר המומלץ של החברה לליטר הוא 6.2 שקלים, יקר ב־8% בהשוואה למחיר המרבי של חלב 3% בפיקוח.

כידוע, מאז נכנס חוק המזון לתוקף יצרניות אינן רשאיות לקבוע מחיר מרבי מומלץ אלא באישור הממונה על המחירים. כדי להבטיח שהקמעונאיות, רשתות השיווק, לא יגבו על חלב זה מחירים מופרזים, בדומה לאלו המקובלים בחלב מעושר, והמחיר יהיה קרוב למחירו של חלב בפיקוח. תנובה פנתה לממונה על המחירים וקיבלה אישור לקביעת מחיר מרבי לצרכנים. עם זאת, לא מדובר במחיר סופי של המוצר, שיוכתב על ידי התחרות והביקוש בשוק. בכל אופן, מדובר במוצר שעולה על דוכן החלב מול צרכנים מודע־מחיר, כשהמותג הפרטי של שופרסל נותן לתנובה פייט משמעותי, במיוחד בגלל מחירו האטרקטיבי יחסית לחלב תנובה.

גרוס שון טוענת שהיא לא חוששת: "מדובר בתפיסת עולם. אנחנו חושבים שתפקידנו כחברת מזון מובילה לדאוג לכל השרשרת. לצד צרכני מחיר, קיימים גם צרכנים מוטי בריאות, אכפתיים לרווחת בעלי החיים והסביבה והם יצביעו בעד המוצר. אם כי אנחנו מתנהלים עקב בצד אגודל. לכל מוצר הכרוך בחינוך לוקח זמן כדי לחדור לשוק".