

09/07/2011

מה שאנחנו כצרכנים לא יודעים  
 זה שתנובה לוקחת חלב פג תוקף, מעבירה אותו תהליך פיסטור, אורזת אותו מחדש ומחזירה  
 לרשתות שיווק !!!  
 כן כן,  
 מה שאתם שותים זה חלב עם הרבה חומרים מפסטרים בפנים שלמעשה הופכים את החלב למ  
 ים בלי כל ערך תזונתי .

איך אפשר לדעת שהחלב שקניתם לא עבר פיסטור ?  
 תנובה מדפיסה על הקרטונים למטה בחלק התחתון מספרים .  
 הסיפורה 1: אומרת שהחלב הוא חלב רגיל שלא עבר פיסטור או עבר רק פעם אחת שזה סביר  
 .  
 הסיפורה 2: אומרת שהחלב כבר פוסטר פעמים ..  
 וכן הלאה ... עד לסיפורה 5 בערך ... שכמובן שאם החלב פוסטר 5  
 פעמים רוב הסיכויים שאתם שותים סתם מים לבנים ולא חלב בריא וטוב .  
 אז מעכשיו שימו לב לכך ולפני שאתם קונים חלב תנובה בקרטון תהפכו את הקרטון ותיראו איז  
 ה מספר מוטבע עליו .  
 מידע זה הודלף ועדיין לא ידוע לכלל הציבור .  
 תעבירו לכולם שכולם ידעו, ושלא יעבדו עליכם !!!

## פֶּסְטוֹר

פֶּסְטוֹר הוא תהליך, הקרוי על שמו של לואי פסטר, בו מחומם נוזל כדוגמת חלב  
 במהירות עד קרוב לטמפרטורת הרתיחה ואז מקורר במהירות. מטרת התהליך  
 היא להרוג גניפים ואורגניזמים מזיקים כדוגמת חיידקים, פרוטוזואה ופטיות  
 אשר נמצאים בנוזל מבלי לפגוע בטעמו או בערכו התזונתי. התהליך מאריך את  
 חיי המדף של הנוזל.  
 לואי פסטר שעל שמו קרוי תהליך הפסטורלואי פסטר, מצא שהסיבה לקלקול היין  
 והחמצתו היא פעילות החיידקים המצויים בו. בתהליך של חימום היין, ניתן  
 להשמיד את רוב החיידקים ולשפר את איכותו ויציבותו של היין. רעיון זה אומץ על  
 ידי תעשיית החלב, שסבלה אף היא מקלקול מהיר והחמצת החלב, כתוצאה  
 מפעילות החיידקים שבו. יחד עם קלוד ברנרד ביצע פסטר את ההליך לראשונה  
 ב-20 באפריל 1862.  
 הפסטור הקלאסי הוא חימום לטמפרטורה של 63-68 מעלות צלזיוס למשך 30  
 דקות, או 73 מעלות צלזיוס ל-16 שניות (הנפוץ יותר בפסטור חלב). "פסטור  
 על", שהוא הפסטור המקובל בישראל לחלב שבקרטון, הוא פסטור ב-125  
 מעלות צלזיוס לשניה אחת, והוא נועד להאריך את חיי המדף של החלב (תוך  
 פגיעה קטנה בערכו התזונתי). "אולטרה פיסטור" או התהליך בו מפסטרים חלב  
 עמיד מתבצע על ידי חימום לטמפרטורה של 140 מעלות צלזיוס למשך שתי  
 שניות. חלב עמיד מכיל פחות מיקרואורגניזמים, ולכן עמיד ("לא מתקלקל") ליותר  
 זמן. בהתאם, חלב עמיד הוא גם בעל ערך תזונתי נמוך יותר.  
 בין המוצרים שניתן לפסטור: חלב, יין בירה, מיצי פירות, דבש.  
 בניגוד לעיקור, אין מטרתו של תהליך הפסטור להרוג את כל המיקרואורגניזמים  
 (הפתוגנים) במזון, אלא להשיג הפחתה משמעותית במספר האורגניזמים  
 המסוגלים להתקיים בחיים. מכאן שמספר האורגניזמים לאחר פסטור יהיה קטן  
 מכדי לגרום מחלה, בהנחה שהמוצר יקורר וייצרך לפני תאריך תפוגתו.