

המחקר ברפת של הכפר זיכה במלגה

תלמידת י"ב בכפר הירוק זכתה במקום השני באולימפיאדת הביולוגיה הארצית על מחקר שערכה בנושא חיידקי חלב

יפה גליק
בתמונה ניצן שלוי

הסופי של מוצר החלב. עובדה זו חשובה לגן בן ולתעשיית החלב כי הם יודעים ששימוש בחיידקי חומצת חלב מביאה תוצאות רוממות גם כאשר מעלים או מורידים את ריכוז הסוכר בחלב (או חומר אחר) מעל לכמות סוכר מינימלית, כך אפשר לקבל יוגורטים שונים בערכם התזונתי.

תלמידי הכפר הירוק בכיתות י"א מועסקים שתיים בשבוע בעבודה במחלבה וברפת. ברפת 70 פרות שתנובתן מגיעה בשנה ל-11,000 ליטר חלב. לכן, לצד הרפת הקימו מנהלי הכפר והתלמידים מחלבה לייצור יוגורטים, סוגים שונים של שמנת וגבינות טריות.

ניצן שלוי, בת 17 מרמת השרון, תלמידת כיתה י"ב בתיכון הכפר הירוק, זכתה השבוע בפרס כספי של מלגת לימודים באוניברסיטה כשזכתה במקום השני באולימפיאדת הביולוגיה הארצית של משרד החינוך על עבודת מחקר, שערכה על חיידקי החלב ברפת של הכפר הירוק.

דוברת הכפר אומרת שבאולימפיאדה השתתפו עשרת אלפי תלמידי כיתות י"ב מכל הארץ ש-600 מביניהם עלו לשלב הגמר, וששלושי הגיעה למקום השני מבין שבעת הנבחרים שעלו לשלב האחרון.

שלוי, מנגנת בסקסופון ורוקדת סטפס, שותפה בנבחרת הניווט של הכפר ומשתתפת בחוגי הסיירות של הקק"ל. בסכום הזכייה היא מתכננת, לדבריה, להשתמש כדי ללמוד ביולוגיה באוניברסיטת בר אילן ובהמשך לעסוק בתחום המיקרוביולוגיה או הכימיה כחוקרת.

במחקר שערכה בפס ייצור היוגורטים, במחלבה הצמודה לרפת בכפר הירוק, נקבע שהחיידקים הטובים, שתפקידם ליצור תסיסה בחלב במטרה להפוך אותו ליוגורט, מנצלים רק מעט מהחומרים המרכיבים את החלב ולכן ניתן למהול את החלב בתהליך הזה בריכוז נמוך יותר. המחקר הוכיח שב-ריכוז של מים מעורבים בעשרה אחוזי חלב מתחילה להיווצר תסיסה וכך ניתן לגוון את מוצרי היוגורט.

שלוי: "חיידקים מנצלים מעט חומרים שהופכים את החלב ליוגורט. זה משאיר לנו את האיכות. פירקו סוכרים, חלבונים ושומנים בחלב, היוגורט נשאר עשיר בחומרי המזון שנמצאו בחלב במקור. נוסף על כך, הניצול המוערי של החומרים בחלב מאפשר שליטה טובה ומדויקת בערך התזונתי



313
העין
2015

11

הניצול המזערי של החומרים בחלב מאפשר שליטה טובה ומדויקת בערך התזונתי הסופי של מוצר החלב ניצן שלוי