

14.2x18.87	1	עמוד 22	העיר צומת השרון - הרצליה	06/03/2015	46825429-0
הכפר הירוק בית הסו 90290					

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 לגבי בן ולתעשיית החלב כי הם יודעים ששימוש בחיידקי חומצת חלב מביאה תוצאות דומות 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 שעתיים בשבוע בעבודה במחלבה וברפת. ברי פת 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, וששלו הגיעה למקום השני מבין שבעת הנבחרים שעלו לשלב האחרון.

שלו, מנגנת בסקסופון ורוקדת סטפס, שותפה בנבחרת הגיוט של הכפר ומשתתפת בחוגי הסיירות של הקק"ל. בסכום הזכייה היא מתכננת, לדבריה, להשתמש כדי ללמוד ביולוגיה באוניברסיטת בר אילן ובהמשך לעסוק בתחום המיקרו-ביולוגיה 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 שבריכוז של מים מעורבים בעשרה אחוזי חלב מתחילה להיווצר תסיסה וכך ניתן לגוון את מוצרי היוגורט.

שלו: "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 המזערי של החומרים בחלב מאפשר שליטה טובה ומדויקת בערך התזונתי



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