



מדינת ישראל
משרד החקלאות ופיתוח הכפר
דוברת המשרד דפנה יוריסטה

17 יולי 2005
י' תמוז תשס"ה

הודעה לעיתונות

במשרד החקלאות גילו כי שימוש חוזר בשמני טיגון לצורך הזנת בע"ח תורם לשיפור תזונתם ומצמצם משמעותית את הפגיעה בסביבה

המחלקה לטיב מספוא בשירותים להגנת הצומח במשרד החקלאות מצאו כי שמן טיגון משומש מתעשיית המזון המהיר (פלאפל, המבורגרים, מטבחים גדולים וכד') אינו נופל בערכו התזונתי משמנים אחרים המשמשים להזנת בע"ח ומכיל את כל מרכיבי ההזנה הנדרשים להם, ואף מקטין את עלויות הייצור של המספוא. השמן נאסף בחביות ומועבר למיחזור לתעשיית המספוא (מזון לבע"ח), בכך מקל על מערכות הביוב שאינן צריכות לספוג את הכמויות הגדולות. הפתרון יעיל, זול ובעיקר ידידותי לסביבה.

יוסי אורן, מפקח במחלקה לטיב מספוא בשירותים להגנת הצומח במשרד החקלאות: "בתעשיית המספוא משמש השמן כחומר גלם בעל חשיבות רבה כספק אנרגיה. השומנים ממקור צמחי מכילים שיעור ניכר של חומצה לינולאית (חומצה שומנית בלתי רוויה, חיונית בהזנה – מכונה גם ויטמין F), חוסר בחומצה זו גורם להפרעות בעור, בשיער ובגדילה נורמאלית של בע"ח צעירים. השומנים המשמשים להזנת עופות הם על פי רוב מוצרי לוואי של תעשיית השמן ושל תעשיית הבשר".

עוד מוסיף אורן: "בתהליך הכנת תערובות המספוא מסייעת הוספת שומנים בהפחתת האבקיות, בהגברת התיאבון, משפרת את היעילות בערבול המזון, בכבישתו וביצירת כופתיות, מעלה את ריכוז המנה ובנוסף מאריכה את חיי הציד המכני במכוני התערובת ובאבוסים האוטומטיים ומאפשרת חיסכון בהובלה".

היתרון הסביבתי

ריחו הבלתי נעים של שמן הטיגון מעיד על דרגת החימצון הגבוהה שלו. פרט לטעמי לוואי, עלול שמן כזה לגרום לנזקים בריאותיים לאדם (למרות יתרונותיו התזונתיים לבע"ח). החלפת השמן במטגנת יכולה להיעשות פשוט על ידי שפיכת השמן למערכת הביוב. פתרון נוח וקל, אך בעייתי מאוד העלול לגרום לבעיות במערכת ההולכה עצמה (סתימות, ריח רע ועוד), תקלות במערכת השאיבה והסינון של הביוב המרכזי, ואף הקטנת יעילות הפרוק הביולוגי במכוני הטיהור. המשרד לאיכות הסביבה וחוקי עזר עירוניים דורשים פינוי מסודר של השמן מן המטבחים.

השמן נאסף על ידי חברות מסחריות ממקומות הטיגון בכמויות גדולות וקטנות כאחד, כגון: יצרני פלאפל, מסעדות (טיגון שניצלם, המבורגרים, צ'יפס ועוד), מטבחים גדולים וכד' ואף מחברות המקיימות מפעלי הזנה לעובדיהן וגם דואגות לאיכות הסביבה, כמו מחדרי האוכל של צה"ל. בארץ, לשלוש חברות שעוסקות באיסוף שמן טיגון למיחזור (פאנדנגו איסוף ומיחזור בע"מ, חברת שמנון, ג.ש. סחר מיחזור שמן) קיים היתר לייצור וסחר במספוא והן מבוקרות באופן שוטף על ידי מפקחי המח' לטיב מספוא במשרד החקלאות ופיתוח הכפר. החברה מציבה על חשבונה חביות לאיסוף השמן באתרי הייצור ומפנה אותן, ללא כל תשלום ואף משלמת עבור השמן. לאחר איסוף השמן הוא עובר תהליך ניקוי מחומר אורגני ומים ומופץ למכוני התערובת לשימוש בהכנת המספוא.

**בברכה,
דפנה יוריסטה
דוברת משרד החקלאות ופיתוח הכפר**

טל': 03-9485436
נייד: 050-6241050
מייל: dafnay@moag.gov.il