



מדינת ישראל
משרד החקלאות ופיתוח הכפר
לשכת דוברת המשרד

19 אפריל 2007
א' אייר תשס"ז

הודעה לעיתונות

**לקראת יום העצמאות, יום המנגל הלאומי,
מספק משרד החקלאות נתונים, טיפים ועצות למנפנים:**

**** ישראלי ממוצע צורך ב"חודש העצמאות" פי 1.6 יותר בשר בקר משאר חודשי השנה.**

**** בשנת 2007 צפויה לעלות צריכת בשר הבקר המקומית**

ב- 1 ק"ג, לעומת שנת 2006. ** צרכני בשר הבקר בישראל נחלקים לשני חצאים שווים –

50% מעדיפים בשר בקר טרי ו- 50% "מסתפקים" בבשר בקר קפוא

**** ויש גם טיפים לקנייה וטיפול בבשר**

יום העצמאות הפך זה מכבר לחג המנגל הלאומי של מדינת ישראל. המוני משפחות נוהרות אל כל חלקה ירוקה ברחבי הארץ ועורכות פיקניקים עם הרבה בשר, פיתות וסלטים כיד הדמיון.

"עונת המנגל" מתחילה מיד לאחר ליל הסדר ונמשכת לאורך חול המועד, מימונה ועד ללי"ג בעומר, שיאה "נחגג" ביום העצמאות.

ישראלי ממוצע צורך כ- 1.2 ק"ג בשר כל חודש, בחודש המתחיל בפסח ומסתיים בלי"ג בעומר צריכת בשר הבקר גדלה פי 1.6 ומגיעה לכ- 2 ק"ג.

הצריכה החודשית הממוצעת של בשר בקר בישראל היא כ- 8.3 טון, ב"חודש העצמאות" היא מטפסת לכמות של כ- 13 טון.

בשנים האחרונות צריכת הבקר המקומית נעה סביב 13.3 ק"ג לנפש. להערכת ד"ר מאורי רוזן, מרכז מקצועי ראשי לבקר בשירות ההדרכה והמקצוע (שה"מ) במשרד החקלאות, בשנת 2007 תגדל הצריכה ב- 1 ק"ג בשר בקר לנפש, השווה לעליה של כ- 7% בצריכת בשר הבקר, ותגיע לרמה של כ- 14.3 ק"ג לנפש.

צרכני בשר הבקר בישראל נחלקים לשני חצאים שווים – 50% מעדיפים בשר בקר טרי ו- 50% מעדיפים שר בקר קפוא - כ- 50% מצריכת הבשר בישראל מקורה בבשר קפוא מיובא, בעיקר מדרום אמריקה, המחצית השנייה מגידול מקומי.



מדינת ישראל
משרד החקלאות ופיתוח הכפר
לשכת דוברת המשרד

ד"ר אליעזר ניל"י, הוטרנר הראשי לפיקוח על מוצרים מן החי בשירותים הוטרנריים במשרד החקלאות מספק כמה טיפים וכללי אצבע שיסייעו לצרכנים לוודא שהם רוכשים ואוכלים בשר בקר ועוף טרי:

- ✓ בשר עוף ובקר יש לרכוש אך ורק במקומות ממכר מסודרים, נקיים ומפוקחים ע"י השירות הוטרנרי המקומי/רשותי ובעלי רישיון עסק החייב להיות מוצג לראווה לכל דורש.
- ✓ ברשתות השיווק ובאטלזים חשוב להקפיד לרכוש אך ורק בשר בקר ועוף שעל תווית אריזתם מופיע סמל הפיקוח הוטרנרי, שם היצרן, תאריך הייצור, התאריך האחרון לשיווק והטמפרטורה שבה יש לאחסן הבשר. באטלזי יש לבקש מהקצב לראות את תווית המוצר מופיעה בדרך כלל על רגל העוף. בבשר בקר טרי יש לבקש מהקצב לראות את חותמת בית המטבחיים שבו הופק הבשר.
- ✓ צבעו הטבעי של בשר העוף הינו ורדרד (לא אדום).
- ✓ ריחם של מוצרי בשר עוף ובקר טריים הינו ריח אופייני (כל סטייה מכך עשויה להצביע על חשש לקלקול או תוספת חומרים זרים).
- ✓ יש להקפיד כי נתחי בשר הבקר והעוף לא יהיו דביקים למגע. דביקות היא סימן לקלקול המוצר.
- ✓ בשר בקר טרי הינו אדום למראה אך חסר ברק (הברק הינו בד"כ סימן לתוספים כימיים שהוספו לבשר).
- ✓ נתח בשר בקר טרי הינו בעל מראה משויש (דומה למראה השיש).
- ✓ שוליים כהים מעידים בנתח בשר בקר על התייבשות הנתח.
- ✓ בשר בקר טרי הינו בעל תכונות אלסטיות, כך שאם לוחצים עליו באצבע הוא יחזור למצבו הטבעי בסיום הלחיצה.
- ✓ נתחי בשר בקר ועוף טריים מצוננים צריכים להיות יבשים חיצונית. בשר קפוא שהופשר ומוצע למכירה כ"טרי" יהיה "רטוב" ובעל ריח שונה מהרגיל. כמו כן, עשויות להראות בו כוויות קור.
- ✓ מומלץ להפשיר בשר קפוא במקרר בלבד על מנת למנוע התפתחות חיידקים העשויים לסכן בריאות האוכלים.
- ✓ לשם הקפאת מוצרי בשר עוף ובקר במקפוא מומלץ לעטפם תחילה בניילון נצמד.

בברכה,
דפנה יוריסטה
דוברת משרד החקלאות ופיתוח הכפר