

	<p>רשמי ביקור במפעל אכוח פגישה עם יעקב מלאך – מנהל המפעל.</p>
---	--

מה עושה את הטחינה הגולמית של אכוח בריאה יותר מטחינה גולמית אחרת?
הסוד הוא בתכולת הנתרן (מלח).

ייצור מסורתי של טחינה כולל שלב ראשוני של טבילת גרעיני השומשום במי מלח. תהליך תפקידו לאפשר הפרדה קלה של קליפת גרעין השומשום. מלח הוא נתרן כלורי ושימוש בו מבוקר בשני היבטים: הוא מעלה את תכולת הנתרן במוצר, צריכת כמות מלח גבוהה אינה מומלצת - פחות בריא. כמו-כן גורם המלח לעומס של השפכים של המפעל, נושא שנמצא בפיקוח רשות איכות הסביבה. המוצר המלוח יותר הוא המועדף בדרך כלל, במבחני טעימה. אך כבר ידוע לשוחרי ומביני הבריאות כי עודפי מלח במוצרים מעובדים - אינם רצויים.

מטעמי בריאות אילו בחר יעקב- מנהל המפעל כבר לפני עשרים שנה להפסיק להשתמש במלח ולהפריד את הקליפה באמצעים פיזיקליים. שמלבד היותם בריאים יותר הם מורשים בייצור האורגני.

טיפ לצרכן הטחינה המודע: תכולת הנתרן (מלח) בגרעין הטחינה וכן בטחינה הגולמית הוא 7 – 11 מ"ג. כל כמות מעל כמות זו הינה מלח מוסף.. ובשוק אפשר לקנות טחינה גולמית עם 50 מ"ג 150, 235 מ"ג, ואף יותר. מומלץ לצרוך טחינה בה תכולת המלח הינה רק מהשומשום. את כמות המלח הרצויה לכם הוסיפו לבד. בהתאם לטעם ולתפיסות הבריאותיות שלכם.

והטחינה האורגנית גם נקייה משאריות חומרי הדברה.



חומר הגלם העיקרי של מפעל אכוח: השומשום (מן האתר של המפעל): השומשום הוא אחד הצמחים העתיקים בשירות האדם. ממצאים ארכיאולוגיים מראים כי השומשום היה בשימוש באזור תורכיה כבר 3000 שנה לפנה"ס. בעת העתיקה, השומשום היה ידוע כמאכל האלים. כבר אז זיהו את סגולותיו הבריאותיות והרפואיות.

גרעין השומשום עשיר בחלבון, סידן, ויטמינים מקבוצת B, חומצות אמינו וחומצות שומן בלתי רוויות, מקבוצת OMEGA 6 ו-9. יש הטוענים כי "נופת צופים" המוזכרת במקורות, היא החלווה בת ימינו.

ולשאלתי: מדוע נקרא המפעל בשם זה: אכוח

בשנת 1929 התקבצו בבית דירות קטן בדרום תל אביב קבוצת עולים חדשים מתורכיה, פולין, יון ורוסיה. כמי שייצרו חלווה וטחינה בארצות מוצאם, כל אחד הביא את שיטות

הייצור ואת הטעמים המיוחדים שעברו במשפחה מדור לדור. קיבוץ הגלויות המופלא שהתרחש במפעל, הוביל לקריאת שמו "אחוה".
שלוש שנים אחר כך, ראש העיר הראשון של תל אביב – יפו, מאיר דיזינגוף, קרא לרחוב בו שכן המפעל "סמטת בית הבד", על שם המוצרים שיוצרו במקום. הרחוב עדיין קיים. את השומשום ששימש כחומר גלם העיקרי, רכשו בעלי המפעל, פעם בחודש בשווקי דמשק וביירות.

והיום:

הבעלים ומנהל את המפעל יעקב מלאך שהצטרף למפעל ב-1970 כשכיר. יחד עם שלושת בניו יעקב הוביל שני כיווני התמקדות עסקית למפעל: ייצור מוצר בריא וייצוא. כאשר היצוא מכוון בעיקרו לארה"ב.

בתחום האורגני, שעיקרון הבריאות הוא הראשון מבין 4 העקרונות עליהם מבוסס התפיסה האורגנית מייצרים באחוה 3 מוצרים: טחינה גולמית, טחינה גולמית משומשום מלא וחלוה אורגנית. את המוצרים האורגניים מוכרים בשוק המקומי תחת מותג "אחוה" ומותגים אורגניים נוספים. המוצרים האורגניים מיוצאים לארה"ב באישור ה-USA ORGANIC, עם כל האישורים הנדרשים.



קשר עם האירגון

חברת אחווה חברים באירגון לחקלאות אורגנית שנים רבות. משתמשים בסמל "טוב השדה".
רואים חשיבות לאירגון, כגוף המאחד את כל העוסקים בתחום. חומרי גלם לעיבוד משיגים במערכת הרכש המפותחת של המפעל.

הבעיה האחרונה בה נתקלו הייתה מציאת דרך לייצוא לאירופה, כמפעל הפועל באיזור התעשייה אריאל. בפנייה לשר החקלאות קיבלו מענה נכון.

מקבלים את העיתון האורגני ושאר המידע מהאירגון. ישמחו לפעילות יזומה של האירגון.

יעקב מלאך מקבל פרס תעשיין מצטיין.



רשמה: טלי ברנר – מרכזת תחום תעשייה

