



הרב יעקב אפשטיין

קמה ללא גלוטן בפסח

שאלה

יש לנו קמה חיטה ללא גלוטן, כלומר שהוציאו ממנו את הגלוטן וכך הוא ראוי לצליאקים (חולי דגנת, הרגישים לגלוטן). כשקנינו את הקמה, לפני כמה חודשים, אמרו לנו שהקמה חמץ, כי בתהליך הפרדת הגלוטן מרטיבים את החיטה. מכיוון שהקמה הזו יקרה, קנינו כמות גדולה בשק גדול של 15 ק"ג (באריות קטנות הקמה עולה יותר מ-40 ש"ח לק"ג, ובשק מחירו לק"ג יוצא כ-30 ש"ח). עכשיו נשארה לנו עוד כמות גדולה של קמה, ולא נצליח כנראה לגמור אותו עד פסח. האם מותר למכור את הקמה במכירת חמץ, או שצריך לבער אותה?

תשובה

א. אבאר בתחילה את כל הפרטים המעשיים של הכנת קמה וכן של הכנת קמה ללא גלוטן, ואח"כ אדון במסקנות ההלכתיות. המידע התקבל מאת מר דוד פרידמן (פרידי), שהוא מנהל מחקר ופיתוח בחברת 'שטיבל' (טחנות קמה). כל החיטים (פרט למיועדות למצות לפסח) עוברות תהליך ספיגת לחות בערפול בתוך חילוון (מסוע). הלחות הנצברת בגרעינים מסייעת להפרדה בתהליך הטחינה בין הקליפה (הסובין) לגרעין עצמו. רק את הגרעינים, ללא קליפתם, טוחנים לקמה, ולאחר כל שלבי הטחינה והניקוי הוא משווק למאפיות. קמה חיטה הוא מוצר שהגלוטן הוא חלק אינטגרלי ממנו. לאחר שהגלוטן הוצא מקמה החיטה, המוצר איננו נקרא יותר 'קמה חיטה' אלא 'עמילן חיטה' (כיום מתקיימים פיתוחים חדשניים, בהובלת חברת ישראלית, שמטרתם לקבל חיטה עם גלוטן, אך הגלוטן שיהיה בה לא יגרום לרגישות לחולי צליאק). התהליך להפרדת הגלוטן מהקמה הינו תהליך **רטוב** שבו שוטפים את הקמה, והחומרים הנמסים במים (שהם בעיקר עמילנים) מופרדים מן הגלוטן שאינו מסיס במים. לאחר מכן מייבשים את הגלוטן לקבלת גלוטן יבש, ומייבשים את העמילנים הנקראים 'עמילן חיטה', ויש המכנים את האבקה הזו 'קמה חיטה ללא גלוטן'. תוצרי תהליך ההפרדה (הגלוטן או עמילן החיטה) אינם חמוצים, וריחם אינו חמוץ. חלבוני החיטה מכילים במידה קטנה גם חלבונים מסיסים, ואלו נשטפים ועוברים לייבוש עם העמילנים המסיסים.

כיום ישנה אפשרות למדוד את כמות הגלוטן הנמצאת בעמילן החיטה. מקובל להגדיר מוצר שיש בו פחות מ-20 חלקי מיליון גלוטן כמוצר ללא גלוטן. בכל מקרה ע"פ ההגדרות של משרד הבריאות לא ניתן לקרוא לעמילן חיטה שהופרד בתהליך המתואר 'מוצר ללא גלוטן', כיוון שהופק ממוצר שיש בו גלוטן (עד כאן המידע מפי מר דוד פרידמן).

ב. הגלוטן הוא היוצר את ההחמצה של הקמח, והוא הבעייתי לחולי דגנת (צליאק).

ג. בספרי 'חבל נחלתו' דנתי בקמח חיטה רגיל, והעליתי שם שדינו כקמח חיטה **לתותה**. לכן יש למוכרו לנוכרי לפני הפסח, ואז מותר להשתמש בו לאחר הפסח. אולם גם אם לא נמכר - כיוון שלא החמיץ, מותר להשתמש בו אחר הפסח, מפני שאין הוא חמץ שעבר עליו הפסח.

ד. עולה מן הסעיף הקודם שהקמח לפני ההפרדה בין הגלוטן לעמילן אינו חמץ. בתהליך ההפרדה הקמח אינו מחמיץ, ואע"פ שההפרדה נעשית ע"י מים וחומרים נוספים, בכ"ז אינו מחמיץ, ואין לו ריח חמץ. לאחר ההפרדה, 'קמח חיטה ללא גלוטן' (עמילן חיטה) אינו יכול להחמיץ כיוון שאין בו גלוטן, והגלוטן זקוק לעמילנים שעל ידם הוא ייצור את הניפוח והחמץ.

ה. מתבאר כי נוצרו מן ההפרדה בקמח חיטה רגיל שני מוצרים ששניהם אינם חמץ - גלוטן חיטה ועמילני חיטה.

ו. אעפ"כ, כיוון שמן התורה אנו מצווים על כל חימוץ, היינו קמח שנתערב במים, ואין בתורה הבחנה בין קמח חיטה למוצריה, אלא כל קמח דגן והיוצא ממנו נאסר בשהייה אחר מגע מים ולפני אפייתו - יש לאסור שימוש בשני המוצרים של ההפרדה שתוארו לעיל: הגלוטן המיובש והעמילנים המיובשים, אע"פ שאנו יודעים ששניהם **אינם יכולים** להחמיץ.

ז. מה שכתבנו, שהחומרים לאחר תהליך ההפרדה אינם יכולים להחמיץ, אינו מדויק, כיוון שישנם כנראה שיריים מעטים ביותר של הקמח המקורי ללא הפרדה בתוך כל אחד מתוצרי ההפרדה. וכיוון שחמץ בפסח אסור במשהו, אם נערב במים את הגלוטן או את העמילן - סביר להניח שאותה שארית קטנה תחמיץ ותאסור את כל הגלוטן או העמילן. ואפילו שלא נוכל לחוש בכך או להריח זאת, כיוון שאנו יודעים שההפרדה אינה מלאה, ודאי שאסור לתת מים על תוצרי הפרדת הקמח מן הגלוטן.

ח. לענ"ד, על אף התהליכים שעברו, הגלוטן והעמילן אינם חמץ, אולם אין להשתמש בהם בפסח בגלל החששות שהזכרתי. כמו"כ ראוי למוכרם לנוכרי לפני פסח כדי לצאת ידי כל הספקות, אולם אם לא מכרו - לא עברו ב'בל יראה' ולא בשיהוי חמץ בפסח.

1. חבל נחלתו, ח"א סי' לב.



ט. במקום אחר² דנתי במכירת חמץ בימינו, שלאחריה החמץ נשאר בביתו של מוכר החמץ ואף באחריותו, והבאתי שיש מגדולי האחרונים שערערו על כך. הסקתי שם שלכן ראוי לאדם פרטי שלא ימכור חמץ ודאי שלו, אלא רק תערובות וספקות. במקרה הנוכחי, כיוון שלפי הידוע לנו אין בשק 'קמח חיטה ללא גלוטן' שום חמץ בעין, ורק מחשש רחוק וספקי ספקות אנו מחמירים למוכרו, ניתן למוכרו לנוכרי לכו"ע.

מסקנה

- א. לכתחילה יש למכור את השק של 'חיטה ללא גלוטן' לנוכרי בפסח.
- ב. אסור להשתמש בקמח ממנו בפסח.
- ג. אם לא מכרו לנוכרי לפני הפסח, מותר להשתמש בו לאחר הפסח.



2. שם, ח"ד סי' יא.