

תערובת כופתיות

בעדרי הבקר. על נושא זה כבר דובר ונכתב רבות. אילו היה באפשרותנו לגדל אספסת ולספק לכל פרה מנת שחת כדי 6–8 ק"ג ביום, ודאי שכל אחד מאתנו היה עושה זאת, אבל המצב הוא אחר לגמרי; רוב המשקים יכולים אך בקושי לספק 6 יח"מ בצורת מספוא גס (מכל המינים) והשאר צריך לבוא מהתערובת. מכאן המסקנה שהתערובת צריכה להיות מותאמת למספוא הגס כפי שהוא, ולא להיפך. למעשה, כשהיינו מכינים את תערובות המזון המרוכז במשק, הושגו תוצאות טובות יותר בשמירה על מתכונת השומן בחלב.

נראה לי אם כן שהמכון לייצור הכופתיות הלך בדרך לא נכונה; לא רק צורת המספוא המרוכז והתקנתו שונו בתהליך הייצור (טחינה דקה יותר, חימום וכו'), אלא גם הרכבו שונה. בינואר ובפברואר הורכבה תערובת הכופתיות מ-30% גרגרים 23.5% כוספות והשאר — מזון נות דלים ופחותים יותר בערכם המזוני. בהרבת התערובת במשק עצמו היינו נוהגים בסביבה שלנו להשתמש באחוז גבוה יותר של מרכיבים בעלי ערך מזוני גבוה; ברגיל התערובת המשקית היתה מכילה 25% כוספות, 40% גרגרים ורק שאר ה-35% היו מצטרפים ממזונות פחות עשירים. יתכן שהתערובות שהוכנו בבית היו עשירות מדי בחלבון, אבל הן היו בעלות ערך אנרגטי נטו גבוה יותר לכל יחידת משקל, כלומר — ערכן של כל קילו תערובת ביתית ביחידות מזון היה גבוה מזה של קילו אחד תערובת כופתיות.

מן הראוי להעיר עוד שאילו היינו מכינים במשק תערובת לפי המתכון של "אמבר" היא היתה עולה לנו בזול יותר. נאמר לנו שבחודש מארס שונה הרכב הכופתיות; נחכה אם כן לתוצאות. על כל פנים ברור לי שהמכון מחוייב לעת עתה לספק למשקים תערובות שלא תהיינה שונות מזו (בהרכבה) שהיינו מתקינים בעצמנו. בנוסף לזה יש לעמוד על כך שאנשי-מקצוע מובחרים יפקחו על מפעל התערובת מבחינה מקצועית. אמנם אין אנו שותפים במפעל זה ואין

השימוש בתערובת הכופתיות ממכון "אמבר" הביא עמו, במספר משקים, לירידה גדולה באחוז השומן של החלב. המשקים הופתעו קשות מתופעה זו ועיקר מבוכתם מחמת אי-הידיעה מהו הדבר שגרם לירידה זו.

בזמנו נאמר שתפקיד המכון הוא לספק תערובת זולה יותר ויחד עם זה לשקוד על איכותה המעולה. נראה לי ששני התנאים גם יחד לא קוימו, כי פחיתת השומן ב-0.5% אינה עומדת בשום יחס להוזלה, ביחוד, לאחר שנתברר שתערובת אשר סופקה בחודשי ינואר-פברואר לא היתה זולה מזו שהיו מתקינים כרגיל במשק.

מתעוררות, איפוא, שתי שאלות: (1) האם בדרך כלל תערובת מזון מרוכז בצורת כופתיות — מן ההכרח שגוררת אחריה ירידה בשומן? (2) מה עלינו לעשות כדי לשמור על רמת השומן בשעה שאנו אוכסים פרותינו בכופתיות אלה?

על השאלה הראשונה צריכים להשיב אלה שעוסקים כאן בארץ במדע ההזנה; חובת אנשי התחנה לחקר החקלאות היא לענות על שאלה זו. ורק אז יוכלו בעלי העדרים להחליט כיצד לנהוג לעתיד לבוא. אולם בינתיים אנו משתמרים בתערובת זו ואין אנו יודעים כיצד למנוע פחיתת השומן בחלב. ניתנו לנו עצות שונות, וביניהן — להגדיל את מנת השחת בתפריט הפרות. ידוע ודאי ליועצים אלה המצב בייצור השחת בארץ; רק משקים מעטים מצליחים בקושי להבטיח לעדריהם את המיכסה המינימאלית של שחת, שהינה כה יקרה במחירה על אף טיבה הבלתי משביע את רצוננו ורצונן של הפרות. יש הממליצים על הוספת הקש לתפריט. האם שכחנו את מצב הסככות שלנו בחורף האחרון? ומי יתקע לנו שהשנה נתברך ביבול גדול יותר של קש? אנו שומעים מפיה אחרים ששיטת ההזנה שלנו בכללותה פגומה (השימוש המופרז במזון מרוכז וכו'), וזהו הסיבה העיקרית לפחיתת השומן.

המצב בחקלאותנו (מחיר המים וכמותם הזר עומה) מכתוב לנו למעשה את שיטת ההזנה

ותהליך התקנתו) אלא אם נשנה בצורה קיצונית את התפריט (צירופי המספוא הגס וכו'), הרי צריך יהיה לשקול בדעתנו אם בכלל תערוכת בצורת כופתיות מתאימה לתנאי המשק שלנו.

בסיכום דברי ארשה לעצמי להעיר שיש להצטער מאוד על כך שהמשקים צריכים לשמש "שפני-ניסויים" לבעיות מסוג זה שנתקלנו בהן הפעם. הרווחיות בענף שלנו היא, כידוע, לא מהגבוהות ביותר ואין להניח שיש ביכולתנו לשאת בהפסדים שנגרמים על ידי ניסויים כגון אלה. יש לנו בארץ מוסד מכובד, המכון לחקר החקלאות, ואין כל ספק שמתפקידו לבדוק "חידושים" כגון אלה בהזנה בטרם יומלץ עליהם השימוש בשדה; וחבל מאוד שבחינה זו של הכופתיות לא נערכה לפני הקמת מפעל ה"אמ"ר". מן הראוי שכל מה שקרה עד עתה ישמש אזהרה לאלה שמתכננים מפעלים דומים בעתיד. נלמד קודם כל את כל הבעיות ורק אחר כך נשקיע מיליוני לירות במפעלים חדישים. מזהיר רות כוז תצמח ברכה הן לבוקרים והן למקימי המפעלים.

שמחה ידיריה

קבוצת סעד, אפריל 1962

אנו רשאים להתערב בשאלות ניהול וממשק, אבל אם "אמבר" מעוניינת בהספקת תוצריה גם למשקים שאינם בבחינת שותפים במפעל, הרי צריכה היא להבטיח לקוני תוצרתה שבראש דאגותיה — שמירה על איכות התערובת.

אין אנו יכולים להשלים בשום פנים בפחיתות שומן נוספת, כי שיטת ההזנה הנהוגה בע"דרינו על כרחנו, מפחיתה כבר בלאו הכי את מתכונת השומן בחלב. מביקורת החלב הרשמית אנו למדים שאך בקושי עולה בידינו לשמור על שיעור שומן של 3.4%. אמנם יש "מנחמים" אותנו שהשומן בדרך כלל אינו חשוב עוד בת"זונת בני-האדם, אבל — כל עוד מתכונת השומן של כל ליטר חלב משפיעה על מחירו, הרי אין אנו רשאים להתעלם מעובדה זו, ועלינו לשאוף לייצור חלב שמן יותר בכל הדרכים, בטיפוח ובהזנה גם יחד; ואסור שהתעמולה נגד חלב שמן תשפיע עלינו, כי מי יערוב לנו שמחר לא יתהפך הגלגל ועטרת השומן לא תחזור ליושנה? עלינו לא להיגרר אחר הלכידות כגון אלה ומוטל עלינו לקיים עדרי פרות שמניבים חלב בעל תכולת שומן של לא פחות מ-3.5%. ואם יתברר שבאביסת תערובת-כופתיות לא נוכל להבטיח רמה זו של שומן (מחמת צורת המספוא

לתשומת לב הבוקרים

● החברים המעוניינים בכריכת חוברות "משק הבקר והחלב" 41 עד 50, ישלחו אותן בהקדם למשרד ההתאחדות.

● הגיעו מכחידי קרניים חשמליים לעגלות.

● לפי המלצת ועדת ההיגיינה של מועצת החלב מכין בית מלאכה תל-אביבי דגם זול של כיורי נירוסטה לבתי חליבה במחירים הבאים:

— 245 ל"י	כיור כפול עם פלטה אחת
— 265 "	כיור כפול עם שתי פלטות
— 125 "	כיור לשטיפה במחזור לשלוש עד ארבע יחידות
— 137 "	כיור לשש עד שמונה יחידות

פרטים נוספים אפשר לקבל במוזכירות ה.מ.ב.