

פחיתת אחוז השומן בהשפעת ההזנה

7. מנות גדולות של שמני-דג.
8. צירופים שונים באביסה שהוזכרו לעיל, וכל טיפול שהוא בביצוע ההזנה שגוררים אחר ריהם יחס גבוה יותר בין החומצה הפרופיונית לבין חומצת החומץ בכרס הפרה.
מצבו הפיסי של המספוא הגס המוגש לפרות, יש בו חשיבות רבה יותר מאשר לתכולת התאית שבו. שחת טחונה דק, אפילו תוגש בכמויות מס' פיקות, אין בכוחה למנוע פחיתות השומן, אולם כשהיא קצוצה, כוחה עמה למנוע זאת. כן הוכח מניסויים באנגליה שתחמיץ תירס קצוץ עשוי למנוע הנמכת אחוז השומן אף במקרים שאין מצרפים שחת למנת המזון.
תנאי ייצור המספוא בישראל, וביחוד בשנות הבצורת, מהווים בעיה חמורה בהספקת המספוא הגס בכמויות מספיקות בתפריטי המזון של הפרות הישראליות-פריזיות למען הבטחת ייצור חלב בעל מתכונת שומן נורמאלית.

הצעות לתיקון המצב

ראשית כל יש לזכור שלא כל הפרות ייענו באופן שווה ל"תיקונים" המוצעים. מחמת השוני שביניהן מבחינה פיסיולוגית, אולם לגבי העדר כולו יש חשיבות בדבר. ואלה הן הפעולות שכדאי לעשותן במקרה של פחיתת השומן בחלב:
1. תגיש לפרותיך במנה היומית 6-5 ק"ג שחת או מספוא גס אחר שיהיה שווה-ערך למנת השחת הנ"ל. הוכח מהניסיון שמנת שחת בת 3 ק"ג, אין די בה כדי למנוע פחיתת השומן במשך טר אביסה גדוש מזון מרוכז.
2. אפשר לנסות הגשת מחצית הק"ג עד ק"ג אחד של אצטאט הנתרן למנת המזון המרוכז של כל פרה. מהניסויים באנגליה ובוויס-קונסין הסיקו את המסקנה שמבין הפרות הניזונות במנות גדושות של מזון מרוכז, רק אלה שמנת כונת השומן בחלב שלהן פחתה ייענו לטיפול במלח הנ"ל, ואף אצלן לא יחזור השומן לרמתו הנורמאלית. יקרה לעתים קרובות שהבהמות יסרבו לאכול את המלח הזה, והן צריכות להתרגל אליו; אם הפרות יצרכו יותר מדי מהמלח,

יש להכיר כיום בעובדה ששיטות הזנה מסר-יימות משפיעות בצורה בולטת על הרכב החלב, וביחוד על פחיתת השומן בו. כן נודעת חשיבות לעובדה שיחד (באורח סימולטני) עם פחיתת מתכונת השומן בחלב עולה בו מתכונת החלבון. תזונה זו בשני המרכיבים החשובים של החלב נובעת בראש וראשונה משני השינויים שחלים בתכולת חומצות-שומן נדיפות בכרס הפרה. שעי-קדם:

1. כמויות חומצות החומץ, הפרופיונית, החמאה ואחרות המצויות בכרס.
 2. חלקה של כל חומצה, או היחס שבין חומצת החומץ לחומצה הפרופיונית.
- שני המצבים הנ"ל מושפעים מסוג המזון ומצורת האכסות. מטבעו של המספוא הגס להגדיל את מתכונת חומצת החומץ בכרס ולעומת זה — גודש במזון מרוכז מקדם ייצור החומצה הפרופיונית, וממילא מביא להצרת היחס בין שתי החומצות. שינוי היחס הזה הוא בעל חשיבות רבה, כי למעשה לא נגרם ע"י כך חסר באצטאטים (מלחים של חומצת החומץ). ואלה הם שיטות ההזנה והתנאים המיוחדים שפחיתת השומן ועליית החלבון בחלב מופיעים בצידם כבני-לווייה:
1. מנות מזון גדושות מזון מרוכז ודלות מספוא גס.
 2. תפריטי מזון חסרי תאית.
 3. מספוא גס טחון דק, בין בצורת כופתיות יבין בצורת קמח, אף אם הוא מוגש בכמויות נורמאליות. דרגת הדקות יש לה השפעה ברורה.
 4. מספוא ירוק צעיר מאיכות גבוהה, או צמיחית מרעה צעירה, שהיא, כידוע, דלת-תאית ועשירה פחמימות קלות-תמס.
 5. מזונות מרוכזים בצורת כופתיות, אף בהיותם מלווים שחת רגילה (בלתי מקוצצת). במקרים אלה פחיתת השומן היא בגבולות 0.1%, דבר שאינו בעל חשיבות כלכלית.
 6. מזונות עשירי-עמילן שחיממו אותם. על סוג זה נמנים מזונות מבושלים, שיירי לחם, מיני מאפה שונים ותוצרי-לוואי של מספוא שהיו נתרנים לחימום-יתר בתהליך הייצור.

במחירים זולים יותר מאשר המספוא הגס. אין למצוא עדיין הסבר מתקבל על הדעת לתופעה זו של פחיתת השומן בחלב מחמת הזנה גדושה במזון מרוכז, בה בשעה שבהעלאת משקל הגוף ובפיטום השפעת המזון המרוכז היא חיר בית בהחלט. כנראה קיים הבדל יסודי בין יצירת השומן בעטין לבין קרימת בשר ואגירת שומן בגוף.

מן הראוי להצביע על עוד נקודה: מסתבר שיעילות ייצור החלב בתנאי יחסים שונים בין מזון מרוכז למספוא גס קשורה גם בירידה פרוגרסיבית של נעכלות מנת המזון, בה במידה שחלק קו של המזון המרוכז במנה הולך וגדל. וואן סאטס מבאלטסוויל ניבא מראש שהיעילות המאקסימאלית בייצור החלב היא בתחומי היחס של מזון מרוכז: מספוא גס הגורר אחריו סימנים ראשוניים של פחיתת השומן. למעשה מתבטא הדבר במנת שחת של 5 ק"ג ליום, או מספוא גס אחר שווה ערך למנת שחת זו.

פרופ' ד"ר ג. וו. טרימברגר

יש לחשוש להפרעות פסיכולוגיות. גם מלחי חומצת החומץ האחרים יכולים לשמש למטרה זו. 3. מכיוון שהחלבון, המינרלים הוויטאמינים וחומרים מקדמי-בריאות אחרים שבחלב עולים בחשיבותם על השומן בתפריט המזון של בני אדם, הרי רצוי יהיה לבסס את שיווק החלב וקביעת התמורה עבורו על יסוד תכולתו בחלבון ובמח"ש ולא לפי % השומן שבו. ייתכן ששינוי זה יתגשם בישראל ובארצות אחרות. המצב בישראל בייצור החלב מצדיק שינוי זה, כיוון ששיטת ההזנה הנהוגה שם כיום גוררת אחריה פחיתת חומצת חומץ ועלייה בייצור חומצה פרופיונית, וכתוצאה מזה — חלב דל-שומן ועשיר יותר בחלבון.

הפחיתתה והעליה הסימולטאניים בשני מרכיבי חלב אלה הם בעלי חשיבות רבה בייצור הגריננה ויש להכיר בעובדה זו בשעת קביעת מחיר החלב. יהיה זה קל יותר להגשים שינוי זה בהערכת החלב וקביעת מחירו מאשר לשנות את שיטת ההזנה בתנאי ישראל, כשהמזון המרוכז מוצע

גם באנגליה מגדילים את ייצור הבשר מעדרי החלב

מהדו"ח של המועצה לייצור חלב (M.M.B.) באנגליה לשנת 1962 אפשר ללמוד על שינויים חשובים במגמות הייצור ומטרות הטיפוח בעדרי בקריהחלב; היות ועל שינויים דומים מתנהל גם אצלנו דיון מקצועי, אנסה להביא לידיעת הבוקרים אילו נתונים על הנעשה שם.

בשנת 1962 היה חלקן של ההזרעות בעדריהחלב בפרים של גזעי בשר מובהקים כדי 44.5% מכלל ההזרעות; האחוז המינימאלי של הזרעות מסוג זה במרכזי ההזרעה השונים היה 42. למרות השינוי הזה ברבייה אין מורגש מחסור במבכירות טהורות-גזע לשם הספקת פרות-חילופין לעדרי החלב. אחת הסיבות לכך — הארכת החיים הפרודוקטיביים של פרות החלב בעקב ביעור השחפת.

בשנת 1961, אחוז ההזרעות בזירמת פרים פריזיים היה 44.6 ובשנת 1962 ירד מספר זה ל-36%, לא מחמת פחיתת המספר הפרות הפריזיות, אלא בגלל הזרעת חלק מהן בזירמת פרי-בשר כדי לקבל ולדות בני-כלאים לשם ייצור יעיל יותר של בשר.

הגזע הפריזי המשיך לשמור על מקומו הראשון עם 600.000 הזרעות. אחריו צועד ההרפורד עם 470.000 הזרעות (28%); זאת היא עליה ב-1/3 (!) לעומת השנה הקודמת. הגזע השלישי בסולם הפופולאריות הוא האברדיין-אנגוס עם 10.5%. מעניין לציין שהשארולה, שהובא לפני שנתיים לאנגליה, כבש לו בשנת 1962 רק 2% של כל ההזרעות (כ-30.000 הזרעות).

במקביל למגמה הזאת מתבלט עוד שינוי טיפוסי הראוי לציון: תפיסה חדשה לגבי מהות הדור תכליתית אשר מתבטאת בירידה תלולה במספר הפרות מהגזעים הדור-תכליתיים הקלאסיים, כגון השורטהורן לחלב, שהוכר בעבר כגזע דור-תכליתי אידיאלי; הירידה היא ב-25%, חלקם של הגזעים הדור-תכליתיים בעדר הארצי מסתכם ב-4.2%.

על הישג חשוב אחר נמסר בדו"ח הזה: השימוש בפרים בדוקים (עם מבחן צאצאים חיובי) עלה ב-75% לעומת 1961. בגזע הפריזי הוא יגיע (בהזרעה עם פרים פריזיים טהורים בלבד) ל-83% מכלל ההזרעות.

הובא לדפוס ע"י אוריאל לוי