

בשר-עגלים ("בשר לבן")

להלן נמסרים דבריו של ט.באקר בשאלת ייצור בשר-עגלים. המחבר שימש נספח חקלאי בשגרירות ההולנדית בלונדון וכיום הוא מנהל מכון למחקר התזונה בדורסאט.

כוונת הדברים הבאים להלן להורות כיצד לייצר בשר עגלים רכים, המובאים לשחיטה בגיל 12-13 שבועות. רווחיות ענף זה תלויה במידה רבה ביצירת סביבה נוחה ובריאה לוולד משך כל עונת הפיטום. חשוב עד מאוד למנוע תנודות טמפרטורה, מטה או מעלה, העולות על 2.5 מ"צ; הטמפרטורה הרצויה במרבק היא 15-21 מ"צ. איורור טוב — הכרח, אבל יש למנוע לחלוטין רוח-פרצים.

התנהל וויכוח בשאלת התאורה; היו פטמים שהחשיבו את האפלה, אולם ניסויים בהולנד הוכיחו שאור-יום נורמאלי, המאפשר קריאה בעתון, מבטיח קצב גדילה טוב יותר. עגלים שהוחזקו בחשכה גם ביום, פיגרו מכל הבחינות הנ"ל לעומת אלה שהוחזקו באור. אך, בכל זאת, מומלץ למנוע קרינת שמש ישירה על העגלים. הלחות היחסית של האויר במרבק, שתנוע בין 70 ו-85%; אם היא פוחתת עד 50%, ייפגע מצבם התזונתי של הוולדות, כסותם תיבש, וב- מקום גדילה נורמאלית, יתעצמו שלד העצמות ואברי הפנים; בשר השרירים יופחת וטיבו ייפגע; ההפרש במשקל הטיבחה של וולד בן 12 שבועות עלול להגיע ל-13 ק"ג ואף למעלה מזה מחמת לחות אויר בלתי מתאימה, למרות הצריכה המלאה במזון אף בתנאי לחות אויר נמוכה.

מוטב לשכן את העגלים בתאים נפרדים, למען תימנע היניקה ההדדית; אין צורך לקשור אותם. ריצפת חריצים, נוחה להוצאה מהתא — הכרח שהיא תהיה מורמה 15-30 ס"מ מעל לריצפת הרפת, בו עומדים התאים. את הפרש שמתחת לריצפת החריצים יש לשטוף מדי יום ביומו. מן הראוי לשים לב שלא תחדור רוח פרצים מהריצפה לתוך התא, מבעד החריצים. לא לשכוח את החיטוי לפני הכנסת עגל חדש

לתוך התא. די בניקוי ריצפת החריצים ושרייתתה. במשך יום בתמיסת סודה קאוסטית. מובן שגם את הקירות של התא יש לנקות. מכניסים עגל חדש לאחר שהתא וריצפתו נתייבשו כליל. אם פורצת סאלמונאלה או דלקת ריאות וירוסית, יש הכרח להפסיק את השימוש במבנה למשך 14 יום.

זהירות ברכישת עגלים מהחוץ! לקנות אך ורק וולדות בריאים וממשקים בריאים. אפשר לשכן את העגלים גם במבנה ישן, בתנאי שמת- קינים אותו יפה בהתאם לנאמר לעיל, והעיקר — הספדה מתמדת על הניקיון.

בהזנה בחלב מלא ובריא, או בשימוש בתח- ליפים נ"אותים, תלויה ההצלחה בייצור בשר זה. יש לנהל רשימות מדוייקות ומלאות על כל עגל, כדי לעמוד על גורמי ההצלחה, או הכישלון בכל מקרה ומקרה.

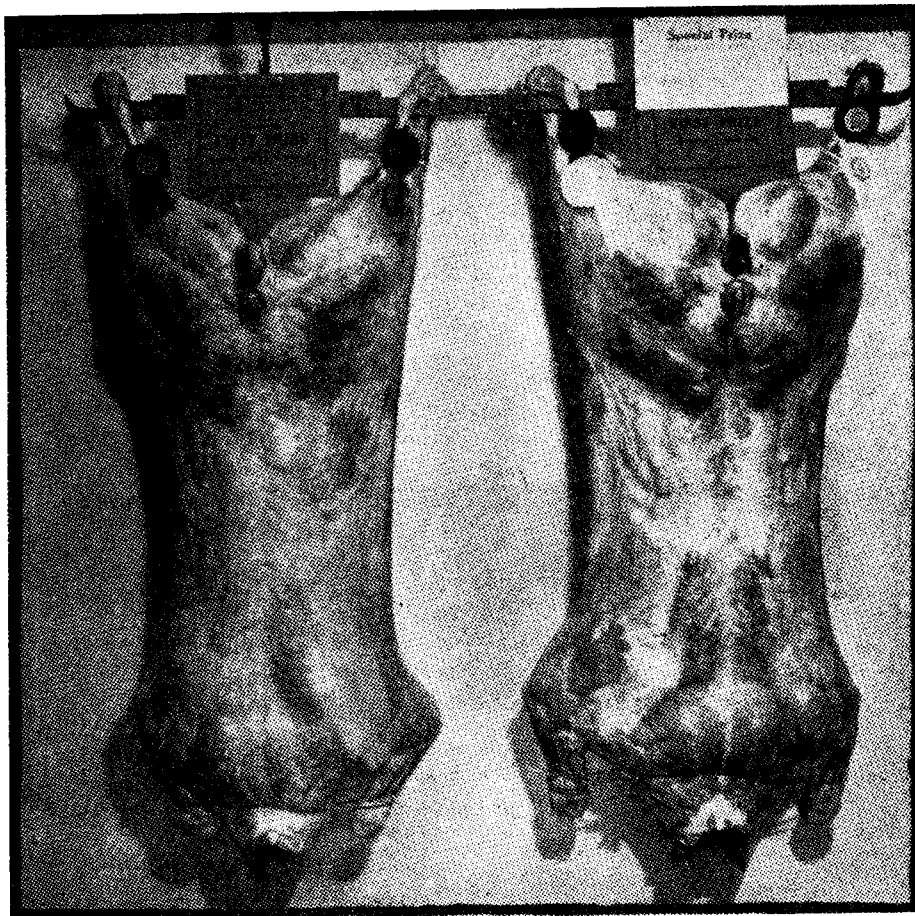
על יסוד הניסויים שערך באקר באנגליה הוא הגיע למסקנה שההכנסה נטו מעגל בן 12 שב' נעה סביב 5 ל"ש (42 לירות ישראליות). בכל תא אפשר לגדל במשך שנה 4 וולדות. אפשר לייצר בשר-עגלים גם מוולדות שבדרך כלל אינם נראים מתאימים לפיטום עד לגיל של 12-15 חודש. אולם — ככל שמבנה הגוף של הרך הנולד הוא טוב יותר, כן קל יותר להגיע לתוצאות מושלמות בייצור בשר העגלים. היוצא מזה שעגלים מגזעי חלב, וביחוד מהגזע הפריזי, מת- אימים לייצור בשר זה, אם כי יש ביניהם גם כאלה שמבנה הגוף שלהם עם הלידה אינו נראה בתכלית השלמות.

יש למנוע בהחלט התרוצצות של מבקרים במרבק; ניסויים בהולנד הוכיחו ש"ביקורים" כגון אלה עלולים לגרום לפחת של 15 ק"ג בקירוב במשקל החי של העגל, תוך תקופת החזקתו במרבק.

התוצאות המוצלחות ביותר בניסויי באקר הושגו בפיטום עגל פריזי: תוספת המשקל היו- מית שלו היתה 1250 גרם, נצילות המזון (אבקת תחליף-חלב) 1.23 ק"ג לכל ק"ג תוספת משקל.

נים במשקים שונים עלולים להיות בעלי תגודת שונה לחולי והדבקה. יש להחזיק כל עגל המובא מהחוץ בתא בידוד, מרופד יפה בקש, במשך ימים אחדים, בטרם יוכנס לתא שבמרבק. בביצוע ההזנה יש להיזהר מגודש! באקר ערך את הניסויים שלו בעגלים מגזעי החלב השונים וכן בבני-כלאיים; מהטבלה המוראת להלן אפשר ללמוד על התוצאות.

ואחוז תפוקת הבשר עמד על 62. באקר הגיע למסקנה שנצילות מזון בגבולות 1.5 במשך תקופת פיטום של 12 שבועות, יש לראותה כמש"ב יעית רצון. חשיבות מיוחדת נודעת למלאי הוויטאמין א, בו מצויידים העגלים עם הלידה. בעונה שבין אוקטובר למאי יש לספק מנה נכבדה של ויטאמיני א' וד' לעגלים (בתנאי אנגליה). העגלים הנק-



הטבחה — 90 ק"ג: מעוררים תשומת לב מיוחדת התשרורת של הרבעים האחוריים והמותן; זכה בפרס פריזי; משקל הטבחה 68 ק"ג: זכה בפרס ראשון. מצד ימין — טבחת עגל שארולה × אירשייר; משקל הטבחה — 90 ק"ג: מעוררים תשומת לב מיוחדת התשרורת של הרבעים האחוריים והמותן; זכה בפרס ראשון ובפרס מיוחד.

פרטים	בריטי × פריזי	אירשייר	שארולה × אירשייר	גארנסי	ג'ארסי
משקל התחלתי, ק"ג	43.5	40.8	36.7	36.2	31.7
משקל השחיטה, ק"ג	132.3	125.1	124.1	116.0	105.1
תוספת משקל, ק"ג	88.8	84.7	87.4	80.2	73.4
תוספת יומית, גרמים	1041	951	1051	920	851
מספר ימי הזנה	85	89	83	87	86
כמות המזון שנאכלה ¹ , ק"ג	131.4	140.5	128.2	123.6	120.0
נצילות המזון	1.48	1.66	1.46	1.55	1.63
משקל הטבחה, ק"ג	81.0	72.0	77.0	66.6	59.8
חפוקת הבשר, ב-%	61.3	57.4	62.0	57.4	57.0

לאחר ניכוי מחיר הקניה של הוולד, אפשר לחשב את הריווח נאטו.

כאחד מסימני ההיכר הטובים ביותר לגבי יעילות ענף ייצור בשר עגלים ומומחיות רכישת העגלים ישמשו מקרי המוות והתחלואה במרבק. בניסויי של באקר בשנה האחרונה הסתכמו האבידות ב-2%, בכלל זה גם מקרי פסילה אחדים. כל עוד האבידות אינן עוברות על 3%, הרי אפשר לראות את הענף כנושא רווחים, אולם הפסדים בוולדות בגבולות 5% עלולים לסכן את קיומו מבחינה כלכלית.

לפני שניגשים לפתח את ייצור בשר העגלים יש הכרח לוודא את כל הגורמים והתנאים שע"שויים להשפיע על כדאיות המפעל. חשוב באופן מיוחד לדעת מראש את האפשרויות המיוחדות של שיווק בשר זה — בכל הנוגע לעונה, מחיר רים וכו'.

תקציר מהמאמר שפורסם
ב"מילק פרודיוסר", יוני 1964

י. ע.

¹ תחליף חלב בצורת אבקה.

מנתוני הטבלה למדים שבני-הכלאיים שארר לה × אירשייר טובים במקצת מהפריזיים שהור רים. אמנם, לעולם אין להקיש מהתוצאות שהושגו בגזע מסויים על הגזע האחר, אבל תהיה זאת אכזבה אם בני הכלאיים של גארנסי וג'ארסי עם שארולה לא ישוו לאלה של אירשייר × שארולה. מכיוון שגברה בזמן האחרון הדרישה לבשר עגלים והיה קשה להשיג וולדות מגזעי החלב המגודלים (פריזי ועוד), נערכו גם ניסויים בשגר גארנסי וג'ארסי טהור הגזע, והושגו תוצאות משביעות רצון מבחינת הרווחיות, אלא שהיה הכרח להתקין עבורם תחליף חלב שמן יותר. כידוע, קיימות תנודות במחירי העגלים בש"ע ת קנייתם למרבק וכן בשעת מכירתם לשחיטה, לכן אין זה קל לחזות מראש את הריווח. בניסוי שנערך ב-23 וולדות מגזע גארנסי הושג ריווח הוגן, כפי שאפשר להיווכח מהפרטים הבאים:

ההוצאה למזון לעגל 15 לי"ש
העבודה

והוצאות קבועות 3 "

ס"ה 18 לי"ש

ההכנסה מהטבחה 28 לי"ש, 9 שילינג, 2 פאנס

עודף ההכנסה 10 לי"ש, 9 שילינג, 2 פאנס

בחדש יולי התחילה מחלבת "תנובה" בתל-אביב לייצר מוצר חדש של חלב "פריגורט", שהוא מין מסויים של תוצרת-חלב ניגרת עם טעם פירות. ציבור הצרכנים קיבל באהדה תוצרת חדשה זאת וחוג לקוחותיה גדל והולך מדי שבוע. בסוף החודש התחילה גם מחלבת חיפה לייצר "פריגורט".