

מדיוני ישיבת וועדת ההזנה

התקיימו ב-9.12.68 וב-26.1.69

1. העלאת זכרו של חיים שור ז"ל

בפתיחת הישיבה שהתקיימה ב-26.1.69 התר- ייחדו חברי הוועדה עם זכרו של חיים שור ז"ל, מנהל המחלקה לייצור חלב, שנפטר ב-25 בדצמבר. חיים שור היה פעיל בוועדה ותרם לקרי דום דיוניה בהזנת הבקר בארץ. חברי הוועדה הביעו את השתתפותם בצער המשפחה וציינו את האבידה הכבדה לענף הבקר בפטירתו של חיים שור ז"ל.

2. חרובים בהזנת הבקר

לציבור הבוקרים הרחב ידועה למדי ההסתיי- גות של אנשי מדע שונים לגבי הכללת החרובים בתפריט המזון של בקר.

בארץ אוספים כעת כמה אלפי טונות של חרובים ומניחים שתוך מספר שנים יגיע היבול עד 10.000 טונות לשנה. מחקרים שנערכו בחר- בים לפני כעשר שנים הראו שהאבסתם לבקר בכמויות גדולות גורמת לירידה בתנובת החלב ופוגמת בתוספת המשקל אצל העגלים. פירות החרובים של הזנים הנפוצים בארץ מכילים 8%–10% זרעים. הערך המזין של הזרעים, לכאורה, גבוה מזה של התרמיל, אבל למעשה הם אינם נגרסים ואינם נעכלים כלל, ואין בהם תועלת תזונתית. לזרעי החרובים נמצא שימוש בתעשייה והם אף מיוצאים לחו"ל. מצויים בשוק חרובים עם זרעים וללא זרעים. לחרובים בלי הזרעים ערך מזין ב-8%–10% גבוה מזה שלפרי השלם.

במחקרים בתקופה אחרונה נמצא שלחרובים המואבסים בכמות יומית מוגבלת — 0.5 ק"ג לעגלה ו-1 ק"ג לפרה — יש ערך מזין אנרגטי מלא.

במחקרים שונים נמצאה גם עדות לכך שבהא- בסת חרובים במשך תקופה שלמעלה מ-5 6 חודשים הם גם מנוצלים יותר טוב ע"י מעלי הגירה, אם משום שהמיקרופלורה בכרס מסתגלת לחרובים, או ע"י כך שהטאנינים, באיחסון ממר

שך, עוברים תהליכים של פולימריזציה המקטינים את השפעתם. יש גם לקחת בחשבון שבאיחסון ממושך, תכולת המים של החרובים יורדת וע"י כך עולה ערכם המזין. מצד שני באיחסון לא תקין הם מתעפשים וזה עלול לגרום להפרעות בעיכול.

הערך המזין של החרובים כשמגישים אותם בכמויות שאינן עולות על 0.5 ק"ג לעגלה ליום ו-1 ק"ג לפרה, הוא כ-25%–30% פחות מערך האנרגטי של שעורה. החרובים אינם מכילים חלבון כללי נעכל (ז"א, החלבון שהחרובים מכי- לים איננו מזין). החרובים נאכלים טוב ע"י בקר ואם הם נכללים בתערובת, שאיננה מכילה מול- אסה, עושים אותה לטעימה יותר לבקרה, בגלל תכולתם הגבוהה בסוכר. אפשר להגיש חרובים (בכמויות מוגבלות) ללא חשש גם לעגלות ועג- לים צעירים.

מבחינת הערך המזין קיימת בעיה נוספת. הערך המזין של החרובים תלוי בעיקר בתכולת הסוכרים. כשאוספים את החרובים כשהם ירוקים (לא בשלים) והם מתיבשים בערימה ומשחירים, תכולת הסוכר בהם נמוכה ואחוז הטאנינים גבוה יותר. ערכם המזין אז נמוך מאוד. תכולת הסוכר בחרובים טובים צריכה להגיע ל-40%.

לאחר דיון ממצה סוכם בוועדה:

א. אפשר להכליל עד 5% חרובים בתערור- בות המזון לבקר לכל סוגיו.

ב. הערך הכספי של חרובים ללא זרעים הוא בין המחיר של פת"ז לזה של מולאסה, כלומר בתנאי המחירים היום — 170–175 ל"י הטונה. המחיר לפרי השלם של החרוב, חרובים עם זרעים, צריך להיות ב-8%–10% פחות.

ג. באביסת חרובים יש לשים לב:

(1) לעודפי סוכר במנת הבקר; אין להכליל חרובים בתערובת המזון המרוכז כאשר מגישים כמויות גדולות יחסית של סלק מספוא חצי סוכרי, קליפות הדר, מולאסה או מספוא אחר שתכולת הסוכר בו גבוהה. במקרים אלה יש לחשב את מאזן הסוכר במנה ולוודא מה המצב.

באופן קבוע 1% ד.ס.פ. (די־קאלציום־פוספאט) או שווה ערך לזה בחומרים אחרים (קמח עצמות) לתערובות המזון המרוכז, ללא קשר בזרחן שמקורו בחומרי המספוא.
ה. הוועדה ממליצה לא להכליל סידנית במ"מ.

4. המלצות לשימוש בחומרי מספוא ומוצרים חדשים בהזנת בקר ועדת ההזנה חוזרת על החלטתה הקודמת שלא להמליץ על שימוש בחומרי מזון שונים המוצעים בשוק, כל עוד חומרים אלה לא אושרו ע"י מוסד מחקר רשמי. כל המשתמש בחומרים אלה ללא אישור עושה זאת על אחריותו הוא.
גרשם ע"י
בנימין לב
שה"מ, האגף לבעלי חיים

(2) אין להאכיל חרובים המכילים פחות מ־40% סוכר.
ד. אין להגיש חרובים מעופשים (זה נכון לגבי כל מספוא).

3. המלצות לתכולת זרחן וסידן בתערובות המזון המרוכז לבקר

נערך דיון מחדש בתכולה של זרחן וסידן בתערובת המזון המרוכז וסוכם:

א. להמליץ על תכולה מינימאלית של 0.5% זרחן במזון מרוכז;

ב. היחס שבין סידן לזרחן במ"מ לא יהיה גדול מ־1.25 (זרחן) ל־1 (סידן).

ג. התכולה המינימאלית של סידן במ"מ — 0.5%.

ד. היות ואין ידע מספיק על זמינות המי־נראלים במרכיבי המזון המרוכז הומלץ להוסיף

לארי סמסון

קבל השתתפותנו העמוקה בצערך

בנפול אחיך **חנן** בקרב

התאחדות מגדלי בקר

לארי סמסון

קבל נא את השתתפותנו בצערך

בנפול אחיך **חנן**

חבריך לעבודה

בשה"מ — משרד החקלאות