

הזנה למען רמת שומן נורמאלית

מנת „הכל בו” דומה לזו של הפרות המקבלות מספוא גס ומזון מרוכז בנפרד.

מובן שהרכבה של מנה כזו ומספר מרכיביה יכולים להיות שונים ביותר. ההנחיות הכלליות לגבי הרכבה של מנת „כל בו” כזו הינן כדלהלן:

- 1. חלבון כללי — 14-13 אחוז (9-10 אחוז חלבון נעכל).
- 2. תאית כללית — 18-15 אחוז.
- 3. כלל חמרי מזון נעכלים — 62 אחוזים.
- 4. אנרגיה נקיה — 135 אלף קלוריות ל־100 ק"ג.
- 5. סידן — 1.065 אחוז (אך לא יותר מ־1.2 אחוז).
- 6. זרחן — 0.50-0.42 אחוז.

7. למנה יש להוסיף: ויטאמין A — 5-4 מיליון יחידות לטונה; מלחי יסודות קורט — כאחוז אחד.

מתוך ניסויים במנות „כל בו” אשר הכילו תחמיץ תירס נמצא כי 14-13 אחוז תאית מכלל החומר היבש מספיקים לשמור על רמת השומן.

להלן הרכב מנה כזו לדוגמה:

סחיט תפוזים (פת"ז)	400 ק"ג
קמח תירס	150 ק"ג
מולאסט קנה־סוכר	67 ק"ג
כוספת בוטנים	100 ק"ג
קליפות כותנה	250 ק"ג
שינן	10 ק"ג
מלחי קורט	10 ק"ג
ביאופוס או דיקאל	13 ק"ג

נתרן־דופחמתי (סודה לשתייה) ומגנסיום חמצני. לעתים קרובות יקרה שכמות המספוא הגס המוגשות לעדר בכללו אינן מספיקות לקיום רמת שומן נאותה, או במקרים של פרות גבוהות

תוספת מספוא גס למנה, וכן מספר תכשי־רים כימיים יכולים להיות מועילים ביותר. שים לב לבעיות טעימותו של המספוא.

לאחרונה נתקלים בוקרים רבים בבעיית רמ־תו של השומן בחלב. עקב מחיריהם הגבוהים של סוגי מספוא גס משובחים נאלצים הם להגביל צריכתו ברפת, ועליהם לתור אחר מרכיבי מנה אחרים, מחוץ למספוא הגס, אשר יחזירו את רמת השומן לתיקנה.

קיימת מיכסת מינימום של חומר יבש גס אשר על הפרה לקבל במנתה כדי למנוע של־שולים, התנפחויות וכדומה. מיכסה זו הנה ½ ק"ג חומר יבש לכל 100 ק"ג משקל גוף. חומר יבש זה ניתן לספק בצורות שונות, כגון קני תירס, סחיט הדירים או סחיט סלק.

אם אמנם מצוי המספוא הגס בשפע, על הפ־רה לקבל 1 עד 1½ ק"ג חומר יבש ממקור זה לכל 100 ק"ג משקל גוף על מנת לקיים מתכונת שומן נורמאלית בחלבה. החומר היבש יכול לה־יות מוגש במיני שחת שונים, תחמיץ או ירק בשל למדי. ירק רך מכיל כמות מועטת של תאית וחומר יבש כללי.

בדרך כלל מצאנו כי פרות זקוקות ל־14-13 ק"ג תחמיץ המכיל כ־30% חומר יבש כדי לה־ניב חלב בעל תכולת שומן נורמאלית; זאת — במקרה שלא מצוי כל מספוא גס אחר. על התח־מיץ להכיל 8-7 אחוזים תאית במצב טרי או 26-29 אחוזים בחומר היבש שלו.

שיטת האבסה חדשה הכובשת את מקימה בין הבוקרים היא מנת ה־„כל־בו”, המכילה בהרכב נאות, הן מזונות מרוכזים והן מספוא גס כגון קליפות כותנה או תחמיץ תירס.

מנת „הכל בו” מוגשת לפרות בשיטות ממו־כנות. בשיטה זו ניתן לווסת בנקל את חלקם היחסי של מרכיבי המנה השונים. מחקרים העלו כי צריכת המזון על ידי הפרות המקבלות את

הצריכה של המזון המרוכז. עם זאת, בוקרים לא נתקלו בכל בעייה שהיא מסוג זה, בעיקר כאשר המנה הכילה גם מולאסה וסחיט הדירים, וכאשר הוסיפו את המלחים בהדרגה. גם התחמיק, בהיור תו מעורב במנת המזון המרוכז, מסוגל להסוות ולסתור את טעמם של מלחים אלה.

מידת חומרתה של הירידה במתכונת השומן תכתיב את כמויות המלחים שיוספו למנה מת-חילה. בדרך כלל 5-6 ק"ג מכל אחד מן המלחים לטונה תערוכת לא יפגמו בטעמה של המנה. תר-ספת כזו עשויה במרבית המקרים לשפר את מתכונת השומן. אין לעלות בכמות הסודה על 10 ק"ג לטונה ובכמות המגנסיום החמצני — לא יותר מ-14 ק"ג. כמויות גדולות יותר של מגנס-יום חמצני יכולות לגרום לשילשולים. הגדלת מנת המספוא הגס תמנע תופעות שלשוליות אלו. אין להוסיף את המגנסיום החמצני למנות המ-כילות דיראמון-זרחתי או שינן אם המספוא הור-טב או הושרה במים קודם ההאבסה. מגנסיום חמצני יכול בתנאים כאלה לגרום לשיחרורו של הגאז אמוניאק. אין חשש לתופעה זו במקרה שאין מרטיבים את המספוא.

לאחרונה גילו חוקרים בוויסקונסין כי הוס-פת בנטוניט (שהוא אלומיניום סיליקאטי טבעי) בשיעור של 5 אחוז למנה הגדושה במזון מרוכז החזיר את מתכונת השומן בחלב עד לכדי 90% ממתכונתה הטבעית. יתכן שהפתרון הוא בהג-שת כמויות קטנות מן המלחים בצירוף הבנטו-ניט, שהוא אף מונע את הנטייה לשילשול.

מתוך „הוארדס דיירימן“, חברה 25 ביולי 1970

תנובה המקבלות מנות גדושות של מזון מרוכז אין הן קולטות כמויות מספיקות של תאית לקיום מתכונת השומן בחלב.

אחת היא מה הסיבה, אנו עדים לעתים קרר-בות לירידה במתכונת השומן שבחלב עקב כמות בלתי מספקת של תאית במנת המזון, ועלינו לחפש פתרון לבעייה זו. במקרים רבים נמצא כי השימוש בנתרן דירפחמתי ובמגנסיום חמצני הר-עיל במידה רבה.

נמצא כי תוספות של 350-450 גרם סודה לשתייה ו-150-180 גרם מגנסיום חמצני למנות מזון המכילות כמויות מוגבלות של מספוא גס סייעו במניעת הירידה במתכונת השומן. עם זאת, כמויות גדולות כאלו מן המלחים הנ"ל יכולות לפגום בטעמו של המספוא, אלא אם כן תוספנה למנה בצורה הנכונה. כיוון שמנגנוניהם של שני המלחים למניעת הירידה במתכונת השומן הינם שונים יש להם השפעה מצטברת בהיותם מוגשים ביחד במנת המזון. עם זאת, קל יותר לשפר את מתכונת השומן אם מלחים אלה יוגשו בשילוב עם מנת מספוא גס מוגדלת.

בדרך כלל הצליחו בוקרים להחזיר את מת-כונת השומן לרמתה הרגילה תוך עשרה ימים כאשר הגדילו את מנת המספוא הגס ביחד עם המלחים הנ"ל. הגדלת המנה של המספוא הגס לכשעצמה עשויה לשפר את מתכונת השומן רק לאחר תקופה הרבה יותר ממושכת, ביחוד כש-רמת השומן שלפני כן היתה נמוכה במשך מספר ימים. עיקר הבעייה לגבי הוספת המלחים הללו היא טעמם הגרוע, דבר היכול להתבטא בירידת

אגודת „און“

מאחלת לחבריה ולכל ציבור החקלאים

נה סלבה ולוריה, שנת שלם ושלום