

מסיכומי ועדת ההזנה בישיבתה ב-31.12.72

תוצאות הניסויים בשלב זה מעודדים והומלץ על-ידי הוועדה להמשיך במחקר, כדי למצוא את הנוסחה המתאימה לשימוש במי הגבינה.

★

מדיוני ועדת ההזנה לבקר

(בישיבה שהתקיימה ב-5.2.73)

בישיבה דנו וסיכמו בהתייקרות הכללית במחירי המזון המרוכז, במיוחד של הגרגרים למיניהם וסובי חיטה. נביא להלן טבלת השינויים – התייקרויות במחירי המספוא השונים.

מחירי המספוא בלירות/טונה

סוגי המספוא למיניהם	המחיר כיום	מחירו הקודם	ההתייקרות ב-%
גרגרי שעורה	410	330	24.2
גרגרי מילו	390	320	21.9
גרגרי תירס	400	340	17.6
כוספת סויה	600	520	15.4
כוספת כותנה	540	470	14.9
סובי חיטה	370	300	23.3
קמח דגים	1,600	950	68.4
ד.ס.פ.	487	447	8.9

ההתייקרויות הכבדות חייבו עיון ודיון מחודש איך ובאיזה מספוא נשתמש, תוך חישוב ויעילות אופטימלית, מבלי לחסוך במקום ובזמן הלא נכון. בנימין לב הרצה בהרחבה בפני הוועדה על ההמלצות השונות לשימוש בגרגרי מספוא, שמו-פיעות בספרות המקצועית. כל המקורות עליהם הסתמך הם בדעה אחידה שאפשריים חילופין בין הגרגרים למיניהם, בהתחשב במציאותם ומחיריהם בשוק, תוך חישוב, והשוואה כמובן, בערכם האנרגטי, תכולת החלבון והמלחים.

לאחר דיון ממצה בהשתתפות מרבית חברי הוועדה הציע הח' שלמה דורי סיכום לדיון, שהתקבל לאחר מספר תוספות ותיקונים. להלן הצעת הסיכום.

א. כללית.

(1) ערך מזון – השימוש בסוגי הגרגרים ייקבע לפי שיקולים כלכליים של המחיר ליחידת

1. הוועדה מזהירה בפני שימוש בפסולת מנפ-טות, בגין רעילותה בסיאולן, שמרססים בו את הכותנה. במיוחד בלתי רצוי להשתמש בפסולת זו בצורת כופתיות, המכילות כ-20% עפר, הגורם להפרעות בעיכול.

2. שחת אגוזי אדמה – לדברי פרופ' וולקני – לשחת זו נטייה להתעפש בפטריות עובש בלתי רגילות, מסוג אפלטוקסין, והן גורמות לקלקולי קיבה, ירידה בתנובה ואף תמותה. כן מכילה שחת אגוזי אדמה כמות גדולה עפר. צריך להיזהר בהזנה משניהם גם יחד.

3. פרופ' וולקני וחבר עוזריו הציעו, על סמך ניסיונם בניסויים שונים, וכן ד"ר י. קלי – על סמך הנוהג – האחיד כמעט – שראה בארה"ב, לצמצם את כמות תחליף החלב ליונקים בבקר ל-17 ק"ג ולגמול את הוולדות בגיל 4–5 שבועות. רופאי החקלאית שהשתתפו בישיבה הסתייגו מהמלצה זו, ותמכו בהם גם אחדים מחברי הוועדה. בגמר הדיון סוכם:

להשאיר בשלב זה את ההמלצה לשימוש ב-25 ק"ג תחליף חלב וגמילה בגיל 6–7 שבועות. הוצע לנסות במספר משקים – בקנה מידה משקי – שימוש בכמויות מצומצמות יותר של תחליף חלב. הדבר ייעשה בהשתתפות הרופא הווטרינרי המטפל במשק והמדריך האזורי. הרופאים והמדריכים מתבקשים לשתף פעולה ולהציע משקים בהם אפשר להתנסות בהפחתת ההגמעה. לאחר שיצטבר ניסיון מעשי בקשר לתוצאות הגמעה בכמויות מצומצמות יותר של תחליף חלב וגמילה מוקדמת, תחזור הוועדה לדון בנושא.

4. בישיבה זו דנו עוד בהצעת פרופ' וולקני ועוזריו להשתמש באבקה מי גבינה כהכנת התח-ליפים במקום אבקה חלב כחוש, המיובאת מהחוץ במחיר יקר מאוד. (ראה מאמרו של וולקני בחובר 'משק הבקר והחלב', 125).

בניסויים שנערכו על-ידי חוקרי התחנה עד כה החליפו מחצית הכמות וכל הכמות של תחליף החלב באבקה מי גבינה. נמצא שהמיהול הטוב ביותר – 300 גרם אבקה מי גבינה בליטר מים.

או תירס שאפשר לכלול בתערובות המ"מ לפרות חולבות ולפיטום. לגבי פרות קובע את העדיפות מחיר הערך של יחידת הייצור.

ולגבי פיטום — עדיף השימוש בגרגרי תירס. (2) גרגרי סורגום-מילו (לפי החלטה קודמת של הוועדה) — מקסימום 30% מכלל התערובת — לפרות חולבות ו-15% — לפיטום. (3) גרגרי חיטה — (לפי החלטה קודמת) — המקסימום שאפשר לכלול בתערובת — 10%, אותו אחוז קמח חיטה. לא ברור לנו עדיין איך לחשב את הרמולאג' (פסולת קמח), או סובי החיטה שמכילים קמח רב.

ג. ניסויים בהקשר להשפעת גרגרי תירס על תכולת השומן בחלב.

מומלץ לערוך ניסוי השוואתי, בסיסי, קיצוני (המזון המרוכז יכיל כ-80% גרגרי תירס), כדי לבחון אם יש השפעה לגרגרי התירס על תכולת השומן בחלב.

ד. המלצות לשימוש במספוא בתנאי השוק והמחירים כעת.

בתקופה הקרובה, עקב התנאים השוררים בשוק הגרגרים והמספוא (מחירים גבוהים ומיגבלה בכמויות), נראה שכדאי לייחד את השעורה והסובין לתערובות לפרות חולבות בתוספת מו"עטה של תירס ומילו, ולפיטום — בעיקר תירס. העלאה רמת האנרגיה בתערובות המזון המרוכז על-ידי הכללת גרגרי התירס רצויה וחיונית, ואין לכלול חומרים דלי אנרגיה בתערובות, במטרה להוריד את רמת האנרגיה.

בישיבה האחרונה דנו גם בשימוש בתפוזים שנפגעו מהקרה החורף וסיכמו שאפשר לאבוס בהם את הבקר, אם בצורה טבעית או מוחמצים, אלא שיש לאחוז באמצעים למניעת תקלות מן הבקר על-ידי תפוזים שלמים וכן צריך להקפיד בהחמצה. בעצם לא חידשו בדיון זה על הידוע עד כה. השימוש הרחב תלוי, כמובן, במחירים היחסי לערכם המזין ובהתארגנות בהובלתם והספקתם למשק. אבל אין עוד טעם להאריך בדברים הפעם, כי עבר זמנה של בעיה זו כעת.

רשם בנמיון לב

ערך הייצור, בהתאם לתכולה והערך המזין של סוגי הגרגרים.

הדירוג לפי הערך האנרגטי:

הסורגום-מילו נמוך מכול, וערכו האנרגטי לגידול ופיטום פחות ב-5%—10% מערך גרגרי השעורה. לעומת זאת דומה המילו לשעורה בערך האנרגטי לייצור חלב. הסורגום מכיל טנינים, שמפחיתים מערכו המזין ופוגמים בטעימות הגרגרים, שלא טפלו בהם בקיטור. הערך האנרגטי של גרגרי תירס עולה ב-5%—10% על הערך האנרגטי של שעורה לכל מטרות ההזנה.

תכולת החלבון הכללי הנעכל גבוהה ביותר בשעורה ועולה ב-1%—1.5% על זו שבגרגרי התירס והמילו. יש לקחת בחשבון גם את תכולת הזרחן והסידן בגרגרים אלה, וכן תכולת המים. גרגרי החיטה קרובים בערך האנרגטי לגרגרי תירס, ובתכולת החלבון גבוהה במקצת מזו של גרגרי השעורה.

(2) מומלץ להכין תערובות נפרדות לגידול ופיטום ולייצור חלב, כדי לנצל בצורה יעילה את השוני בערך המזין של סוגי הגרגרים למטרות הייצור השונות.

(3) מומלץ לכלול בקביעות שניים שלושה סוגי גרגרים בתערובת, כדי למנוע שינויים קיצוניים בהרכבה בהכרח המצוי והמחיר בשוק הגרגרים — כל שינוי בהרכב ייעשה באופן הדרגתי.

(4) את גרגרי התירס שבתערובת צריך לגרוס תחילה בצורה גסה, או לשבור. לא לגרוס דק, או לטחון. גריסה דקה מדי בלתי רצויה בשום גרגר, המואבס לבקר.

(5) שינויים בסוגי הגרגרים בתערובת המ"מ משנים במשקלה הסגולי. עם כל שינוי בגרגרים בהרכב התערובת יש לוודא את משקל הנפח שלה, כדי להבטיח חלוקה בכמות הנכונה (רצוי לבדוק מדי פעם את משקל התערובת בכלי המשמש לחלוקת התערובת).

ב. מיגבלות לשימוש בסוגי הגרגרים (פרט לשיקול במחיר ערך הייצור היחסי).

(1) אין מיגבלה לגבי הכמות של גרגרי שעורה