

"תאית גסה" ו"תאית נמסה בחומצה"

שיש לבחון תמיד את הרכב המנה ומקור התאית ואין זה די ונכון לבחון את האחוז הכללי של התאית במנה כמוודד לתכנון. נראה, שבמנות בהן מירב המזון הגס מקורו במזונות דלי אנרגיה – אין לעלות על 14 אחוז תאית, אלא בתאית של מזונות עתירי אנרגיה, כסחיט סלק סוכר, גרגרי כותנה וכד'. כאשר המנות מכילות כמויות ניכרות של מזונות גסים משובחים או עתירי תאית נעכלת, כעשב רודס צעיר, יש מקום ואפשרות לבחון ולתכנן מנות בתכולה של 18–20 אחוזי תאית. נראה לי, שלצורך העבודה במחשב – יש להגדיר כמות מינימלית ומעל רמה זו לבחון את התאית לפי מדדים של אנרגיה. מתוך האמור לעיל נראה, שהוספת מקורות תאית לתערובות המזון המרוכז – ועלידי כך דילולם באנרגיה – אינה מהווה מטרה רצויה ויש לשמור על המזון המרוכז כשמו, דבר שיאפשר השלמה נכונה של המנות לפי אפשרות המשק.

עופר קרול

המחלקה לבקר, ש.ה.מ.,
משרד החקלאות

ה ב ה ר ה

במאמרו של ד"ר ח. תגרי, שפורסם בחוברת 149, עמ' 11, הופיעה פיסקה (עמ' 18 לפני הסיכום) הניתנת להבנה בשני אופנים. לפיכך, מובאת בזה הפיסקה המתוקנת כדי להבהיר את הבעיה. "יש להדגיש, כי העגלים שנכללו בטיפול של 35% זבל עופות צרכו במזון שאכלו לצורך העלאת 1 ק"ג במשקלם כ-3.0 ק"ג זבל עופות. כמות זו החליפה כ-1.8–2.0 ק"ג גרגרים וכוספה במנות הביקורת.

עם הרחבת השימוש במחשב לתכנון ההזנה לפרות חלב ועם חדירת ההכרה, שהדרך הנכונה לתכנון ואביסות הפרות היא דרך ראיית המנה כולה ללא הפרדה לצרכי קיום ומינון מדויק לכל ליטר חלב – אנו שומעים מדי פעם ממקורות שונים על הצורך בהעלאת אחוז התאית במנה עד ל-17 אחוזים לפרות עתירות תנובה ועד ל-22–24 אחוזים לפרות ממעטות תנובה ויבשות.

הערכים המוצגים לעיל הם נכונים, כנראה, אך כאשר מוציאים אותם מהקשרם הם עשויים להטעות ולגרום לטעויות.

ברשימה, שפרסמתי ב"משק הבקר והחלב", חוברת 141, הצגתי עבודה מקליפורניה בה הראו שכאשר המזון אינו מקוצץ ו/או מכופתת – רמה של 17 אחוזים תאית עונה על הדרישות ואילו במקרה והמזון הוא דק יותר יש צורך בהעלאת אחוז התאית ל-19 ויותר. בעבודה אחרת, שנעשתה באוניברסיטה של ניו-מקסיקו בארה"ב, נבחנה השפעת הוספת קש אספסת כמקור תאית למנות פרות חלב בתחום בין 14 ל-21 אחוזים מהמנה, או במקביל – 21–28 אחוזים "תאית נמסה בחומצה" (ADF).

החוקרים מציינים, שבמקרה זה – כאשר מקור התאית מעל לרמה של 14 אחוזים (21 אחוזים ADF) היה בקש אספסת או בתאית ממזון דל אנרגיה – לא נמצא כל יתרון בהשפעה על שומן החלב ונצילות האנרגיה. מסאן, שלא נראה שיש טעם להעלות את אחוז התאית במנה כאשר המזון הגס אינו משובח. מאידך, נמצאה בניסוי האמור השפעה חיובית על החלב והשומן לעליית כמות האנרגיה הנקיה שנאכלה על-ידי הבקר.

התאית מהווה רכיב חשוב במנת הבקר כקרקע מזון לתסיסת המיקרואורגניזמים שבכרס, אלא