

תוספת ויטמין A לבקר

ניצול הקרוטן במזון

טבלה 1. תכולת הקרוטן וויטמין A במספר סוגי ירק (לק"ג חומר טרי)

הירק	קרוטן מג"ר	ויטמין A יחב"ל *
אספסת	90 - 30	36,000 - 12,000
תלתן	60 - 20	24,000 - 8,000
עשבים	72 - 12	72,000 - 12,000

* יחב"ל - יחידות בין-לאומיות.

להלכה, כמות קטנה של ירק יכולה לספק את מלוא תצרוכת הבקר לויטמין A. מתברר, שלעיתים קרובות יעילות ניצול הקרוטן והפיכתו לויטמין A גרועה מאד ופוחתת מ-400 יחידות בין-לאומיות למג"ר קרוטן ל-30 בלבד. (וזאת תופעה הנפוצה, כנראה, אצלנו בקיץ החם).

ההזנה המעשית במשק

עודפי ויטמין A אינם מזיקים, (אולי עודפים גדולים מאד-מאד כן) והוא גם איננו יקר. מצד שני, חיונית ביותר אספקתו הסדירה. לכן, ההמלצה היא לכלול 8 מיליון יחידות בין-לאומיות של ויטמין A לטון בתערובות של פרות חולבות ו-10 מיליון בתערובות של עגלות ועגלים קטנים ושל עגלים לפיטום. ברפתות בהן הבקר איננו מקבל תערובת מזון מרוכז מוכנה הכוללת תוספת ויטמין A יש לדאוג לאספקתו בצורה אחרת. אפשר לעשות זאת על-ידי הזרקה כל 3-2 חדשים, כי ויטמין A נאגר בכבד, או על-ידי תוספת תרכיז של הויטמין למזון. כדאי להוועץ בכך עם הרופא המטפל.

בנימין לב

המחלקה לבקר ש.ה.מ.,
משרד החקלאות

הקדמה

הספקה סדירה של ויטמין A ורמה נכונה בדם ובכבד חשובים מאד לפעילות תקינה של מעלי-גירה. בארץ נמצא, שלעיתים קרובות רמת ויטמין A בדם נמוכה ורואים ברמה זאת סיבה לתופעות שליליות רבות ברפת, כגון שלשולים ותמותת ולדות, עצירת שליה, חוסר פוריות, חוסר עמידות למחלות ועוד. לאחרונה פורסם מאמר על-ידי:

Prof. Dr. K. D. Günther: Welche Vitaminzusätze soll ein Rindermastfutter während der Grünfütterperiode enthalten. (Der Tierzüchter, 4-159.)

המאמר עוסק בחלקו בנושא זה ונביא את תמצית הדברים.

ויטמין A ופרוויטמין A - קרוטן

אספקת ויטמין A נעשית בשתי צורות: כויטמין A או כקרוטן ומכונה פרוויטמין A. הוא מצוי בצמחים ירוקים והופך בגוף לויטמין A. יש אמנם דיעות, שהקרוטן עצמו משמש כויטמין ודרוש לפעילות התקינה של השחלה, אולם אין נתונים מדויקים על כך. יש סוגים שונים של קרוטן. הפעיל ביותר, מבחינת יעילות ההפיכה לויטמין A, הוא בטה-קרוטן. במעלי-גירה - 1 מגר' בטה-קרוטן שווה בערכו ל-400 יחידות בין-לאומיות של ויטמין A. מעלי גירה הם מנצלים גרועים של ויטמין A וקרוטן, כי הם נהרסים על-ידי המיקרופלורה שבכרס. הם גם נהרסים בחמצון ולכן אינם עמידים באחסון ממושך - אלא אם הוא נעשה בתנאים של היעדר חמצן. יש גם דיעות, שכיפתות המזון והבנטויות הנכלל בו הורסים את ויטמין A וגורמים להפחתת זמינותו.