

קיץ – מזון ושיכון לפרות חלב

עופר קרול, המחלקה לבקר, ש.ה.מ.

טבלה 1. השוואת שני מזונות

מזון מרוכז גרירי שעורה	מזון גס שחת אספסת בתחילת פריחה	
3.65	2.56	אנרגיה נעכלת
3.24	2.13	אנרגיה מטבולית
1.91	1.30	אנרגיה נטו לחלב
1.33	0.83	שחרור חום
		שחרור חום ב-%
37	32	מאנרגיה נעכלת

האביסה היא במנה שלמה ובאכילה חופשית, הרי שהוספת מזון מרוכז למנה במקום מזון גס עשויה דווקא להגביר את עומס החום המוטל על הבהמה. מכאן שגם בקיץ יש לשמור על אותם כללים מקובלים של "מנה מאוזנת" כפי שדון הדבר כבר פעמים רבות.

בתנאי הארץ, כאשר במרבית המשקים המזון הגס בפועל הוא כ-27% מהמנה (בחומר יבש), הרי שכל הפחתה נוספת עשויה להזיק.

בתצפית שנערכה בקיץ 1975 בקיבוץ אפיקים החליפו 3 ק"ג גרירי שעורה ב-10 ק"ג ירק רודוס. קבוצת הפרות שקיבלה רודוס הניבה בממוצע 1 ק"ג חלב יותר ליום מהקבוצה אשר קיבלה יותר מזון מרוכז. ואילו נצילות המזון הכללית לייצור חלב וקיום היתה בקבוצת הרודוס 0.67 יח"מ לק"ג חלב, ובקבוצת המזון המרוכז 0.74 יח"מ שזו נצילות גרועה יותר ("משק הבקר והחלב" 149 עמ' 27-29).

סיכום

בפירסומים מאוחרים חמים בארה"ב כמו ג'ורג'יה, ניתן למצוא המלצות להקטנת כמות המזון הגס המוגש בקיץ. אך יתכן שכאשר מדובר אודות צימצום המזון הגס מ-50% ל-40%, זה נכון, אם כי הדבר עדיין לא הוכח ברורות, אבל בתנאים המקובלים אצלנו נראה לי שאין להפחית מהמקובל אלא להיפך, אולי אף להגביר במידה ונדע לשמור על איכות סבירה של המזון הגס.

עובדה היא, שהקיץ הישראלי חם ואפילו לח ביותר. משקים רבים לוחמים בחום כבר מספר שנים על ידי המטרה ובשנתיים האחרונות בהתקנת מאווררים, אשר נראה שתרומתם לשיפור הריפוד ותנאי המחיה של הבקר אינה מוטלת בספק.

יחד עם המאווררים בסככה "הוציאו" רבים את האביסה לחצר ולרוב אל שטח בלתי מקורה ליד האבוס. שתי פעולות שלא תמיד מתישבות אחת עם השניה, ויתכן שיש מקום לשקול הצלה. האבוס באמצעות גגון או לפחות על ידי התקנת אבוס צפוני ומזרחי בלבד ולא אבוס דרומי בו מופנים פני הבקר ישר לקרני השמש.

אין ספק שבקר המוחזק בתנאי הקיץ בצל יתן מבצעים טובים יותר מזה המוחזק בשמש (רק לאחרונה צוטטה עבודה בנושא, "השדה" ג'ט 1222). כן רצוי גם להקפיד ביותר על נקיון וגודל שקתות המים, הצלתן ונוחיות הגישה אליהן.

עד כאן מרבית הדברים מוסכמים ויש לעשותם, אך נשאלת השאלה, כלום המזון כפי שנשמעות דעות שונות מתאים או לא? האם את אותם כללים הנהוגים כל ימות השנה ניתן לקיים גם בקיץ? או שמא נפחית במזון הגס כפי שמציעים לנו מדי פעם בעיקר כדי להקל על עומס החום?

לצורך דיון בשאלות אלו, נבחון לדוגמא 2 מזונות, האחד גס והשני מרוכז, ונראה מהי כמות האנרגיה המשתחררת במזונות אלה למטרות השונות כמו חילוף החומרים, אנרגיה נטו לחלב וההפרש ביניהם שזהו החום המשתחרר. הערכים נמסרים במגה קלוריות לק"ג חומר יבש מזון (טבלה 1) בשני המזונות באחוז דומה של חומר יבש).

נראה מחישוב פשוט זה שבאביסת ק"ג אחד גרירי שעורה השתחרר יותר חום מאשר באביסת כמות זהה של שחת, הן בכמות מוחלטת והן יחסית לכלל האנרגיה שבאותו המזון.

להערכת, לאור החישוב שהוצג וכאשר שיטת