

תצורות המים שנמדדה במשך דצמבר 1979 וינואר-פברואר 1980 עלתה באופן תלול, עליה של כ-200% מעל רמה של החודשים הקודמים. נצטרך לבדוק ביתר דיוק את הגורמים לעליית התצורות.

מחירי המים לחקלאות מאמירים כמעט מדי חודשיים. לגורמי התשומות לרפת הצטרף עתה גם הגורם של המים. יעול השימוש במים עלול להשפיע במידה גדולה מאוד על הכלכלה של הרפת.

הצעות לעתיד

אנו מציעים להמשיך בפעולות מעקב אחרי

תצורות המים ברפת. יש להגדיל את מספר תחנות התצפית לפחות לרפת אחת בדרום או הנגב ועוד רפת אחת בצפון (גליל עליון). רצוי לבדוק פעם נוספת את הנושא של חליבה ב"יבש". אם לא ניתן לחלוב ביבש כל השנה הרי קיימות תקופות של 6-8 חודשים בשנה בהן שורר יובש בכל חלקי הארץ.

מן הכורח הוא שכל מכונה חדשה היוצאת לשוק, לשטיפת מערכות חלב ברפת, תיבדק בנושא יעילות השימוש במים. אנו נוכל לחוות דעה על יעילות תצורות המים רק אחרי שהמכונות תורכבנה במכוני חליבה.



דע את טיב המזונות!

חי הברון ה.מ.ב.

אחת המעבדות שהוקמה, בין היתר, בדיוק למטרה זו של בדיקה מהימנה ומהירה של חומרי מזון, הינה מעבדת מיכאל השוכנת במושב אלעזר שבגוש עציון. ביחד עם אירגון עובדי הפלחה ביקרנו במעבדה זו והתרשמנו ממנה. בדומה למעבדות אחרות, כגון אלו של הפקולטה לחקלאות או של מכוני התערובת, היא מבצעת בדיקות מזון כימיות, כולל בדיקות בכרס מלאכותית (in vitro) חישובי אנרגיה ועוד. אך המיוחד לה הוא שהמעבדה עצמה גם מבצעת את דגימת המספוא במשק.

דגימת המספוא במשק מהווה שלב חשוב במערכת הבדיקות. לעתים קרובות הופכת הדגימה לחוליה החלשה של המערכת כולה. באין הקפדה ובאין שימוש בכלים הדרושים בעת הדגימות, לא יהיה לתוצאות הבדיקה במעבדה ערך רב. אין די בכך שהרפתן אוסף דגימות תחמיץ, למשל, מ־3 או 4 מקומות בבור, אלא יש להוציא את הדגימות מ־3 או 4 מקומות רפרזנטטיביים לבור כולו, ומעומק מתאים, ולכך דרושים גם נסיון וגם כלים, כגון מקדח מיוחד לתחמיץ. לחציר דרוש מקדח ממין אחר. לדגימה המבוצעת על ידי איש מקצועי, יתרונות וחשיבות נוספת: במזונות רטובים או רטובים למחצה, אין זה מספיק שהדוגמה נארזת

חישובי מנות המזון לבקר על כל סוגי ובשלביו השונים של גדילה וייצור, נעשו למדע מדויק. אנו משתמשים במחשבים על מנת לבחון את כל האפשרויות העומדות לרשותנו ולבחור את הטובה והכלכלית ביותר. לשם כך אנו "מזינים" את המחשב בנתוני מזונות מעודכנים כביכול, מעודכנים מבחינת הפירסומים האחרונים, כגון של NRC-1978 וטבלות דומות המתוקנות לתנאי הארץ.

לאחרונה נוצר יותר ויותר הרושם – והתריעו על כך כבר תזונאים אחדים – שאמנם השתלטנו יפה על ה"אקרויטיקה" של החישובים, אך ספק אם אנו מזינים כראוי את המחשב. האם הנתונים הרשומים בטבלות נכונים הם ומתאימים לטיבו של אותו המזון שהרפתן מעמיס בפועל בעגלה המערבלת? האם התחמיץ שבבור במשק דומה בהרכבו לזה שנבדק ונרשם בטבלות?

גוברת ההכרה, אך היא עוד טרם נקלטה דיה בציבורנו, שעלינו להבטיח את המידע המדויק על החומר גופו שאנו מגישים לפרה. קיימות אמנם בארץ מעבדות אחדות המסוגלות לבצע בדיקת המזונות, אך כמעט ואין ציבור הבוקרים משתמש בהן. האם חסרה פה חוליה אחת בתודעה המקצועית ובמודעות הכלכלית?

אצלנו ברפת אין...



אנו משתמשים ב-

רבון
לעגלות מערבולות
(Rabon Oral Larvicide)

תכשיר למתן דרך הפה.
קוטל את הרימות בזבל.

לפרטים נוספים גא לפנות:



אגרון בע"מ

מוצרי איכות ושרותים למכוני תערוכות
רח' רגלים 14, רמת גן, טל. 03-796879

בשקית ונשלחת למעבדה. יש צורך בשקילתה המדוייקת בו במקום, מיד עם לקיחתה. גם הדבר הזה דורש מקצועיות וכלים מתאימים, אשר עומדים לרשות הדוגם מטעם המעבדה.

במעבדה מבוצעות כל הבדיקות הנדרשות על ידי הלקוח - המשק - כגון אחוז החומר היבש, ההרכב הכימי, pH ועוד. לשם כך מצוידת המעבדה בכל הכלים המקובלים, כולל כרס מלאכותית. אגב, הכרס המלאכותית אינה כלל איזו מכונה גדולה ומתוחכמת, כפי שהיא אולי מצטיידת בעיני רפתנים, אלא בסך הכל היא מבחנה פשוטה ובתוכה החומר הנבדק, בופר ומיץ כרס. המבחנה מוחזקת באמבטיית מים בחום של 38° צ', זוהי כל המערכת.

המעבדה מחזיקה כמה כבשים שבהם הותקנו "פיסטולות", ז.א. שלתוך קיבתם הושתלו "חלונות" שדרכם ניתן לשאוב חומרים החוצה. הכבשים משמשים לבדיקת נעכלות של חומרי מזון גס בלבד.

מעבדת מיכאל פועלת זה 4 שנים ומבצעת בנוסף לבדיקות המזון, מחקרים וסקרים בקרקע. בדיגום עצמאי, ז.א. דיגום מזונות במשק בביצוע איש המעבדה, הוחל רק בשנה האחרונה. המעבדה פועלת עתה במשקים הנמצאים במרכז הארץ, עמק הירדן ובית שאן, אך היא מתכוונת לפעול בעתיד גם באזורים מרוחקים יותר, אם יהיה לכך ביקוש מצד המשקים. היא מתאמת עם המשק את זמני הדגימה, למשל, דגימת ירק נעשית קרוב לאחר הקציר.

נראה שקיים פער רחב בין התייחסות בתיכנון ההזנה לבין הידע במשק על טיב החומר המרכיב את המזון. יש צורך דחוף להגביר את האפשרויות של בדיקות מדוייקות של רבים ממרכיבי המנות לבקר, ביחוד המזונות המשקים וחומרי הלואי למיניהם. הדבר ניתן לעשות במעבדות אחדות הקיימות בארץ, אך המיוחד במעבדת מיכאל הוא הדגימה העצמאית המקצועית, אשר רצוי שגם המעבדות האחרות תנהגנה אותה. העמקת הידע על טיב מרכיבי המנות חשובה לא פחות מאשר הגברת השימוש במחשבים להרכבת המנה.

