

מנע תנודות בשומן!

תירגם ועיבד דורך שפירא, לשכת הדרכה רחובות, ש.ה.מ.

מתוך רשימתו של S.E. BERNARD

Troubleshoot low and fluctuating milk fat tests, Hoard's Dairyman, June 25, 1979.

בעיות תורשתיות

נושא אחוז השומן בחלב קשור בתכונות האינדיווידואליות של כל פרה והוא בעל תורשתיות גבוהה. ידוע, כי ישנם פרים המורשיים לבנותיהם רמת שומן נמוכה בחלב, לכן במידה שקיימות בעיות בנושא זה יש לדרוש מאוגדת ההזרעה שימוש בזירמת פרים אשר השפעתם על אחוז השומן היא חיובית. בנוסף לכך משפיעים על הפרה הבודדת גורמים נוספים: המרחק מההמלטה – בחודשים הראשונים אחרי ההמלטה מסתמנת ירידה באחוז השומן בחלב, אחרי 2–3 חודשים, במקביל לירידה מסויימת בתנובה, מתחילה עליה באחוז השומן. מצב גופני של הפרות – נמצא שפרות שמנות מאוד או רזות מאוד מניבות חלב שאחוז השומן בו הוא נמוך.

בעיות סביבתיות וממשק

זמן החליבה – חלב מחליבת בוקר מכיל מעט פחות שומן מאשר חלב מחליבת ערב. שינויים ותנודות – שינויים בשיגרת החליבה עלולים לגרום לירידה בשומן או בתוצאות הבדיקות.

השפעת ההזנה על אחוז השומן

שיטת ההזנה והרכב המנה משפיעים בצורה ניכרת על אחוז השומן בחלב. נדגיש מספר גורמים העלולים להביא לירידה ברמת השומן: (א) שינויים תדירים בשיגרת ההזנה – לדוגמה: העברה ממרעה להזנה מוגשת וחזרה למרעה, בתדירות גבוהה מדי;

(ב) הזנה במנה דלת מזון גס, המביאה לחוסר תאית במנה. נמצא שבכדי להבטיח רמת שומן גבוהה בחלב יש להגיש לפרות מנה יומית אשר בתוכה כלול מזון גס בשיעור של 2% לפחות ממשקלה של הפרה;

אחוז השומן בחלב מהווה מדד חשוב בקביעת המחיר המשולם ליצרן החלב עבור תוצרתו. במקרים רבים נוסף למדד זה גם אחוז החלבון. אולם בכל מקרה, התוספת המשולמת עבור השומן (או ההפחתה כאשר הוא חסר) עשויה להיות משמעותית להכנסתו של החקלאי.

מסיבה זו מעניין לבחון, מה הם הגורמים המשפיעים על אחוז השומן בחלב ועל שינויים בתוצאות הבדיקות, אצל הפרה הבודדת או בעדר כולו.

מאחר שמדובר בגורמים רבים המשפיעים על השומן בחלב, נמצא שבמסגרת אותו העדר ישנן תנודות בגבולות של עד 0,5% שומן, למשל: בעדר שאחוז השומן הממוצע שלו הוא 3,7% עשויות לחול תנודות מ-3,2% ועד 4,2%, בהפרש של מספר ימים, אם כי הדבר נראה כבלתי רגיל ובלתי מקובל. עובדה זו נקבעה בעבודות מחקר רבות.

ניתן לקבוע כי בדיקה הנערכת אחת לחודש, או אפילו אחת לשבועיים, אינה מיצגת את רמת השומן בחלב. יחד עם זאת נמצא שבעדרים גדולים, המוחזקים בתנאים בלתי משתנים ובשיגרת חליבה קבועה, התנודות אינן עולות על 0,2% שומן לכל צד.

אין כל ספק בחשיבותה של ביקורת החלב לניהול סדיר של העדר ובעיקר להכוונת נושא הסלקציה. אולם ביחד עם זאת אין כל אפשרות להשוות בין אחוזי השומן הנקבעים במסגרת ביקורת החלב, לבין אלה הנקבעים במחלבות הקולטות את החלב.

רשימה זו מיועדת לסקור בקצרה את הגורמים המשפיעים על אחוז השומן בחלב ברמת המשק, וזאת בהנחה שהדיגום, הטיפול בדוגמאות והבדיקות במיכשור מתאים נעשים בצורה נכונה וסדירה.

המיותרים, דרכם חודר אוויר למערכת. מוצע שמשקים אשר בהם אחוז השומן נמוך, או כאשר ישנן תנודות בלתי מוסברות באחוז השומן בחלב, יתיעצו עם מומחים לנושא, במטרה לאתר את הסיבה ובמידת האפשר להתגבר על התקלות ולמנוע הפסדים כספיים למשק.

הערות המתרגם והמעבד

רשימה זו באה כדי להסביר תופעות, אשר עד כה היה קשה למצוא להן הסבר. הכוונה היא בעיקר למשקים בהם אחוז השומן אינו יציב או כאשר יש הפרשים בתוצאות בדיקות השומן במחלבות שונות. יתכן שהדבר נובע משיגרה יומית או שבועית במשלוח החלב לכל אחת מהמחלבות.

בקשר להתחמצנות שומן החלב במערכות החליבה והשינוע, נמסר לי ממקור אחר שנמצא שדחיפת החלב בלחץ אוויר גורמת להתחמצנות השומן, בעוד ששאיבתו בתת-לחץ (ואקום) מונעת תופעה זו.

ג) בנוסף לכך ידוע שמזונות שטופלו בחום, כולל תערובת כופתיות, מורידים את אחוז השומן בחלב.

איחסון החלב וקרורו

יש להבטיח שהחלב יקורר עד לטמפרטורות המומלצות ויש לדאוג לכך שלא יגיע לקיפאון. חלב שקפא מגיב בקריאות נמוכות בבדיקות השומן. במטרה למנוע קפיאת החלב, מוצע לא להפעיל את מערכת הקרור עד שהחלב במיכל מגיע לגובה של הלהבים של הבוחש.

בנוסף לכך אין להוסיף חלב חם לחלב שהטמפרטורה שלו גבוהה מ-5°C צלסיוס. נוהג זה מביא להחבצה של החלב, דבר אשר גם הוא מביא לקריאות נמוכות בבדיקות השומן.

ציוד חליבה ושינוע חלב

בציוד החליבה, ובעיקר בציוד חליבה לצינור, קיימת תופעה של התחמצנות השומן, אם ישנה חדירה רבה של אוויר למערכת. לכן יש צורך לדאוג לתקינות הציוד, ולסתימת כל הסדקים

POLYDINE®
Povidone-Iodine
FIGHTS BEST!

היעיל ביותר!

פולידין

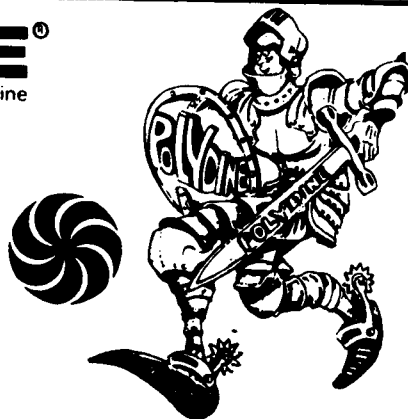
פובידון - יודין

תכשירי פולידין לחיטוי ולמניעת מחלות ברפת.



FISCHER pharmaceuticals Ltd.

תל-אביב, ת.ד. 30971 - טל. 741037



ליעוך והדרכה נא לפנות אל המפיצים הבלעדיים:

אלון כימיקלים בע"מ

רח' בתיא מקוב 26, רחובות,

ת.ד. 190 טל: 054-53205

03-258426