

גרגירי כותנה וכן רפד אימון פיטום טוב, יכולים להיות בסיס למנה מקומית – הרכב הראוי לבדיקה.

אתגר אמיתי בהקשר לחומרי המיחזור דלי האכיות הוא שיפור הערך התזונתי על ידי טיפולים שונים שמחירים יהיה סביר. רק אז אפשר יהיה לשלב חומרים אלה במנת בקר החלב בקנה מידה רחב.

יתכן ולמרבית החומרים הדלים יהיה שימוש תזונתי לצאן ובקר כתוספת למרעה או כמנה מלאה בעדרים לייצור בשר. כאן רמות ההזנה הן נמוכות משום שחלק ניכר מהשנה נמצאות הבהמות ברמת קיום.



יהיו במיעוט. מצב דומה אפשר לראות בהזנת פרות יבשות. את המזון הגס המשובח והגרגירים אפשר יהיה לרכוש במקומם החיוני אצל החולבות.

נראה שפרש העופות הוא החומר המבטיח ביותר בין הפסולות. תכולת האנרגיה שבו מגיעה לערך מזון גס בינוני, והוא מכיל כמויות רבות של חלבון ומינרלים. כמו כן הוא מצוי בשפע. הוא יכול לשמש במנת עגלות ובדיקתו במנת החולבות נראית עתה חשובה. שילובו הנכון במנה מוביל לשימוש בגרגירים במקום בתערובת.

ריכוז מזון גס משובח שניתן ליצר במשק אצל הפרות הנחלבות, שיעור גבוה מהמקובל של

גפת בירה וסחיט סלק סוכר

בנימין לב, המחלקה לבקר, ש.ה.מ.

הרכב וערך מזון של סחיט סלק סוכר טרי וגפת בירה בהשוואה לגרגירי תירס (חומר יבש)

המזון	חלבון כללי, %	כלל חומרי ועכלים, %	אנרגיה מטבולית מג"ל בק"ג
סחיט סלק סוכר	9.0 – 8.0	78 – 75	3.03 – 3.02
גפת בירה	28 – 24	69 – 66	2.64 – 2.48
גרגירי תירס	10	83	3.24

יש לבסס את התשלום על תכולת החומר היבש: על בסיס חומר יבש או על בסיס תכולת מינימום חומר יבש מובטחת. יש לערוך ביקורת מסודרת וקבועה על תכולת החומר היבש במזון בשער המפעל או במשק הרוכש, ויש למצוא את ההסדר האירגוני לביצוע בדיקות אלו.

אספקה טריה ומניעת פחת

שני החומרים מתקלקלים על נקלה, והדרך הטובה ביותר היא להשתמש בהם בהיותם

השנה נזרעו כ-17,000 דונם סלק סוכר. סחיט סלק הסוכר, שהוא חומר הלוואי העיקרי בתעשיית הסוכר מסלק הסוכר, יעמד לרשותם של המשקים להאבסת מעלי הגרה. לא כמו בשנים קודמות, לא ייוכש הסחוט אלא ישווק למשקים בעודו רטוב. חומר לוואי אחר מתעשיית המזון הוא גפת הבירה שהוא חומר הלוואי הנותר מהתססת הגרגירים בתעשיית הבירה. יתכן שתהיה אספקה נוספת של חומר זה, כי עומד להיפתח עוד בית חרושת לבירה. היות וגם חומר זה משווק למשקים בהיותו רטוב, וכפי הנראה תגדל הכמות המיוצרת במידה כזו שעוד משקים יוכלו להשתמש בו, אתיחס לשני חומרים אלה, למרות שקיים שוני מסויים בהרכב ובערך המזון של שני אלה, כי בעיות השימוש בהם דומות למדי.

תכולת החומר היבש

שני החומרים האלה משווקים רטובים עם תכולת מים רבה יחסית – ואין אלא לחזור כאן מחדש על דברים שנאמרו ונכתבו פעמים רבות. לתכולת המים אין במקרה זה כל ערך מזין, לכן

בארץ שנערך ע"י ד"ר ש. אמיר ועופר קרול לא נמצאה השפעה של תאית שמקורה בחומרי לוואי מתעשיית מזון, כגון סחיט סלק סוכר, קליפות הדר וחומרים דומים, על אחוז השומן בחלב.

חלבון: תכולת החלבון בגפת הבירה גבוהה בהרבה מזו שבסחיט סלק הסוכר. תכולת החלבון בסחיט סלק הסוכר ידועה וקבועה למדי, אך לעומת זאת בתכולת החלבון בגפת הבירה עלולים להיות שינויים לפי מקור הגרגירים אשר בהם השתמשו להכנת המלט וגם בהתאם לתהליך הייצור. לכן כדאי לבדוק זאת מדי פעם. התכולה הגבוהה יותר של חלבון בגפת הבירה מוסיפה כמובן לערכה הכספי של הגפת, כי היא חוסכת שימוש בכוספת סויה, או תוספת חלבונת אחרת במנות בהן חסר חלבון. במחירים של היום הערך של כל ק"ג חלבון נוסף הוא כ-20 שקלים ואף יותר.

אנרגיה: סחיט סלק סוכר עשיר יותר בתכולת אנרגיה מאשר גפת הבירה. שניהם פחותים בערך אנרגטי מגרגירי התירס, שהם כיום הגרגירי הזול ביותר לשימוש. גפת בירה נמוכה בכ-15% ואילו סחיט סלק סוכר נמוך בכ-5% מגרגירי תירס מבחינת הערך האנרגטי.

אם משתמשים בחומרים אלה כתחלופה לתערובת מזון מרוכז, יש לקחת בחשבון שלתערובת המזון המרוכז מוסיפים ויטמינים ומינרלים אשר אינם מצויים בתוך גפת הבירה וסחיט סלק הסוכר. לכן חייבים להוסיף אותם למנה בנפרד. גם ההשוואה במחיר צריכה להיעשות לחומרי גלם – דהיינו לגרגירים ולכוספה ולא לתערובת מזון מרוכז מוכנה מראש.



לפינה בסמיתך

האם הנך רוצה לשמור את חוברות "משק הבקר והחלב"? אנו נטפל בכריכתן. קרא את החוברת הזאת ושלח את 11 החוברות האחרונות 161-170 ו'חקר ומעש' 2 למערכת עד ל-31.3.81 מערכת "משק הבקר והחלב"

טריים באספקה יום יומית. בשום פנים אין לאחסן אותם יותר משניים-שלושה ימים. ככל שהחומר מאוחסן זמן רב יותר – גדל הפחת וגם האיכות יורדת. מכאן, שברכישת החומרים יש לקחת בחשבון פחת של 5%-10%, שזהו הפחת הממוצע באיחסון של יומיים ובטיפול סביר בחומר. את החומר יש לקבל על משטח בטון עם קירות. יש להקפיד שלא לשפוך חומר חדש על חומר ישן ולהשתמש בחומר הישן לפני תחילת השימוש בחומר חדש. לכן אף רצוי שיהיו שני משטחים. משטחים אלה יכולים לשמש בעונות אחרות גם לקבלת חומרים אחרים. אספקת גפת בירה ישנה ברוב השנה, לכן יצטרכו להכין לה משטח מיוחד. המשטח של סחיט סלק סוכר יכול להיות משותף לזה של קליפות ההדר, כי סחיט סלק הסוכר יכנס לשימוש להאבסה עם גמר עונת הקליפות בחצי השני של חודש מאי – אם כי לתקופה קצרה יחסית, 6-8 שבועות.

את סחיט סלק הסוכר אפשר גם להחמיק, אבל אז יש פחת רב יותר, ולכן גם המחיר שכדאי לשלם עבור הסחיט הוא נמוך הרבה יותר.

תכולת תאית, חלבון ואנרגיה

תאית: שני החומרים עשירים יחסית בתכולת תאית. למרות זאת יש להתיחס למזונות אלה כלמזון מרוכז, דהיינו הם באים כתחליף לגרגירי המספוא במנה. זאת על אף שיתכן שחלק מהתאית מנוצל בכרס בדומה למזון גס, במיוחד במנות המכילות מזון גס מועט ובהתאם לכך תאית מועטה שמקורה במזון גס. יש לציין שבסקר על האבסה ברפתות גבוהות תנובה

ברכת החלמה מהירה
לחברנו
גדליה מריאן

התאחדות מגדלי בקר
וחבריו לעבודה