

הקהיליה הכלכלית אשר הטילה היטלים על ייבוא גרעינים, אך לא על תחליפים. במשך השנים הגיע הייבוא של טפיוקה לאירופה, בעיקר מתאילנד, לכמויות של 7.5 מיליון טונות לשנה. שינוי באותן התקנות הגביל את הייבוא וכתוצאה מכך נוצרו עודפים בארץ המוצא והמחירים ירדו באופן משמעותי.

המרכזיים עורכים נסיונות משותפים ולומדים את החומר לעומקו הן מבחינה תזונתית והן מבחינה טכנולוגית, כלכלית. משלחת של לשכת מכוני תערוכת ובה גם נציג אמבר ערכו סיור באזורי הגידול, למדו את אופן העיבוד, את האפשרויות של התעשייה התאילנדית העוסקת בטפיוקה וקבעה עמדה לגבי סוג הטפיוקה המתאים לתנאי הארץ. לאור המלצות הועדה סוכם על משלוחים נסיוניים אשר יאפשרו הכנסה הדרגתית של החומר לתערוכות השונות. במקביל למדנו מהנסיון של מכוני התערוכת האירופאיים אשר כאמור, משתמשים בקנה מידה גדול לכל סוגי בעלי החיים בהתאם לתכולת החומר ולתכונותיו. אנו מצפים למשלוח ראשון בסוף חודש ספטמבר ונערכים לאיחסון ושימוש מתאימים.

הרעיון להשתמש בטפיוקה בארץ נבדק גם על ידינו מספר פעמים בעבר אך לא עמד במבחן הכלכלי. המצב היום שונה ולאחר משלוח נסיוני ראשוני שיש מקום להכנסת הטפיוקה לרשימת חומרי הגלם המקובלים ועל ידי כך לקבל גם יתרון כלכלי וגם גיוון מקורות האספקה. מאחר שהנושא חדש עבורנו ויש בשוק סוגים שונים של כופתיות טפיוקה, מכוני התערוכת

השלמת חסר

במאמרו של צבי אדלמן: "קפטריה או מנה כולית" בחוברת 190 של "משק הבקר והחלב", בעמוד 31 לצערנו הושמטה טבלת נתונים בגודן. היות והטבלה חיונית להוכחת האמור במאמר הנ"ל, הרינו להביאה כאן בתוך ההקשר כמו במאמר, ועם המחבר וציבור הקוראים הסליחה.

השוואת תוצאות בשיטות השונות:

באזור לשכת ההדרכה רחובות ירושלים עובדים מספר משקים בשיטת הקפטריה. בטבלה 1 מופיעות תוצאות ייצור החלב והשומן

טבלה 1. השוואת התוצאות של שיטת ההזנה

שיטת ההזנה	מס' משקים	כמות חלב למרה	% שומן	ק"ג שומן	חלב למרה ממוצע חמ"מ	תחום תזונות חמ"מ	תחום % שומן
מנה כולית קפטריה	12	8906	3.27	292	8921	8455-9848	3.20-3.39
	9	9131	3.05	288	9116	8117-10151	2.78-3.22

לרוב הוא ניתן באחוז נמוך מאחר ואיכותו נמוכה או בינונית, כאשר ניסו לתתו בכמות גדולה יותר, ברוב המקרים היו התוצאות בייצור יותר גרועות. אפשר לסכם ולומר שבהיות המזון הגס באיכות לא גבוהה, כוללים אותו במנה בכמות קטנה, יהיה זה בשיטת הבליל או בשיטת הקפטריה.

מן הטבלה נראה שאחוז השומן במשקים העובדים בשיטת הקפטריה הוא נמוך יותר אבל לא כן כמות החמ"מ למרה. גם במשקים שעבדו בשיטת המנה הכולית אחוז השומן לא היה גבוה במיוחד. אחוז השומן הנמוך במשקים העובדים במנה כולית משקף את העובדה שבמנות הכוליות יש אחוז נמוך של מזון גס.