

מזונות והזנה



השימוש בקליפות פרי הדר

עופר קרול, המח' לבקר

ק"ג חמ"ש 4%	% שומן	ק"ג חלב	המנה
26.76	2.79	32.84	תקופה 1
26.00	2.78	31.85	"יבשה"
			"רטובה"
25.97	3.13	30.02	תקופה 2
26.20	3.25	29.64	"יבשה"
			"רטובה"

תוצאות ניסוי זה מראות כי אין כל נזק במנה ה"רטובה", ההפך הוא הנכון: למרות אכילה פחותה ב-1.7 ק"ג חומר יבש ביום לא ניתן להצביע על הפרש משמעותי בתנובת החלב בין הקבוצות השונות.

נתונים שמתפרסמים בתקופה האחרונה מאפשרים להסביר את הסיבה להפרש המזערי בתנובת החלב למרות ההפרש בצריכת המזון. די אם נתבונן בהערכת האנרגיה לקליפות הדר כפי שמופיעה ב-NRC 1978: 1.91 מגה-קלוריות אנרגיה נטו בק"ג חומר יבש לעומת הטבלאות החדשות שפורסמו ב-1982, בהן אותו חומר עצמו מוערך בתכולה של 2.04 מגה-קלוריות אנרגיה נטו. השוני בהערכה מבוסס על ניסויים וניתן למצוא לכך רמז בעבודה של ואן סוסט מהאוניברסיטה של קורנל עוד בשנת 1979, אשר העריך כי הפחיתה בנעכלות של קליפות הדר מיובשות עקב עליה ברמת ההזנה לרמת ייצור ממוצעת אינה 8% לעומת ערך המזון

כמדי חורף עומדות לרשותנו קליפות הדר לאביסת הפרות ברפת. לפני שנים חומר זה נחשב כפסולת ונזרק למזבלה. עם הזמן ובזכותם של כמה משוגעים לדבר למדנו, שהחומר הזה יכול לשמש כמזון מכובד בסל המזונות ברפת. אך במגמה לתנובות מירביות נמצאה השפעה "שלילית" של הקליפות על צריכת המזון וזו מנעה ממשקים רבים שימוש מכסימאלי בקליפות. כך שמקובלת הדעה, שאין להאביס פרות חולבות בכמות העולה על 6-8 ק"ג קליפות ליום.

בניסוי שערכנו בשנת 1982 בקיבוץ סעד, הוחלפו 3 ק"ג חמר יבש ממזון מרוכז בסל של קליפות הדר, מלונים ותפוחי אדמה, באופן שנוצר הפרש בתכולת החומר היבש של שתי המנות בין 45% במנה ללא קליפות ל-29% במנה הרטובה. נמדדה אכילת החומר היבש הממוצעת בקבוצת הפרות ונמצא כי המנה "היבשה" נאכלת בכמות של 23.1 ק"ג ח"י/פרה/יום ואילו המנה "הרטובה" בכמות של 21.4 ק"ג ח"י/פרה/יום, הפרש של 1.7 ק"ג חומר יבש לטובת קבוצת הפרות שקבלה את המנה היבשה. תוצאה זו, אילו שימשה כמדד יחיד, היתה צריכה להביא למסקנה כי הקליפות בפרט והמנה הרטובה ככלל גרמו נזק ולכן אין להרבות בשימוש בהן.

מדידת תנובת החלב שנערכה בשתי קבוצות הניסוי בשתי תקופות שונות הראתה את התוצאות הבאות: (ק"ג/ראש/יום).

ברמת קיום, כמו שמחושב בטבלאות ה-NRC אלא רק 2.3%. במידה שנתוני NRC כמו גם הערכות קורנל נכונות, הרי שהמנה הרטובה בניסוי סעד תרמה אנרגיה רבה מן המחושב, כך שלמרות הפחיתה באכילה לא היתה פחיתה בכמות האנרגיה הנאכלת על ידי הפרות. קליפות פרי ההדר הן פסולת תעשיתית אשר ערכה רב בהזנת הבקר. אין הדבר אומר שמחירה צריך להיות כמחיר המזון המרוכז. אך במחיר של חומר לואי ניתן להרבות בשימושן במנה עד רמה של כ-15 ק"ג לפרה ליום, שהם בין 2-3 ק"ג ח"י (לפי תכולת החומר היבש בקליפות). כך נוזיל את המנה, נייבא פחות תערובת יקרה מעבר לים, ולא נגרום למצב בו יצרנים זרזים יבקשו מהמדינה (ואולי גם יקבלו) – לפחות כך היה בעבר) עזרה לייבש את הקליפות ולמכור לנו אותן אח"כ במחיר יקר. יש להרבות בשימוש בקליפות אך במקביל יש ללחוץ על המפעלים בקשר למחיר, היות ורק בגין הרפת הקליפות משמשות כמזון ולא חוזרות למזבלה או לתהליך הייבוש היקר.

ביקורת טיב המספוא, דו"ח לשנת 1983/4

משה פורמן, מנהל המח' לביקורת טיב המספוא במשרד החקלאות

בימים אלה פורסם הדו"ח השנתי של המחלקה לביקורת טיב המספוא, כסיכום הפעילות של המחלקה במשך השנה. זה מכבר אנו זוכים לדיווחים חודשיים עדכניים על הנעשה בשטח זה. אולם, הבאת התוצאות של כלל הבדיקות בצורה מרוכזת מעמידה את הטיפול בנושא בפרספקטיבה הנכונה.

למען שלמות התמונה מביא הדו"ח את רשימת כל 70 המפעלים ו-36 מכוני התערובת אשר נמצאים בביקורת המחלקה, רשימה מכובדת של למעלה ממאה ספקים של מספוא וחומרי גלם. אך עיקר החומר המדווח מתיחס לתוצאות הביקורת – הן לפי המוצרים והן לפי היצרנים – וניתוחן הענייני והסטטיסטי. מלבד זה מציין הדו"ח קשת הפעילויות של הועדה המקצועית לביקורת המספוא, שבין תפקידיה אנו מוצאים: אישור מוצרי מספוא חדשים, ייזום תקנים ותקנות ועוד. בהתחשב בעניין הכללי שתוכנו של הדו"ח עשוי לעורר בקרב בוקריו, חשבנו לרצוי ולמועיל לפרסם חלקים נבחרים ממנו כאן בהמשך, לידיעת קוראיו ולתועלת העוסקים בענף הבקר למקצועותיהם.

העורך

הקדמה לדו"ח

ביקורת טיב מספוא משמעותה ביקורת המפעלים העוסקים בייצור מספוא ותוצרתם בכל רחבי הארץ, ובדיקות חמרי המספוא והתערובות השונות במעבדה. הבדיקות השגרתיות נעשות במפעלים עצמם והדוגמות לבדיקות ניטלות על ידי מפקחי המחלקה הן במקומות הייצור והן אצל הצרכנים.

הבעיות העיקריות שנתקלנו בהן השנה היו חריגות רבות בתכולות הרטיבות של כוספות הסויה וחריגות רבות בתכולת הגוסיפול החופשי בכוספת כותנה מקולפת. אנו מקיימים בדיקות טיב קמחים מיובאים שמקורם בבעלי חיים (קמחי דגים, בשר ונוצות) וכן של טיב תוצרת מכוני הפסדים בארץ. את הדוגמות לבדיקות טיב תוצרת מכוני הפסדים