

הגדלת מעורבות הבוקרים בהכנת המזונות המשקיים

דורן שפירא, שה"מ, לשכת הדרכה רחובות

כגון שחתות מבקיה ואספסת, תחמיץ מתירס ועוד.

בהנחה שהכמות הנאכלת בפועל היא הגורם העיקרי בשימוש וניצול יעיל של המזונות המשקיים, הוצע לבחון גורמים נוספים המשפיעים על האכילה, בנוסף להרכב החימי והערך התזונתי.

תחמיץ חיטה:

ככלל ניתן לקבוע, שזהו המזון שניתן להכינו בהוצאות הנמוכות ביותר. רוב תקופת הגידול היא בעונת הגשמים ולכן ההוצאות להשקייה מעטות. כאשר מצליחים לגדל את מרבית השטח בשיטת הדו-גידול, המאפשרת ניצול השטח לגידול נוסף, הרי שמחיר יחידת המזון זול יחסית.

גורמים המשפיעים על הכמות הנאכלת:

(א) אחוז החומר היבש בתחמיץ – מזה מספר שנים, נוכחו לדעת שתחמיץ שבו אחוז החומר היבש גבוה יחסית (35–40%), נאכל ביתר רצון מתחמיץ אשר בו אחוז החומר היבש נמוך יחסית. בעבר נמצא שאם איחרו בקציר במטרה להגיע ליותר חומר יבש, היתה ירידה בערכו התזונתי ובהתעכלותו של התחמיץ.

נמצא, שניתן להתגבר על נושא זה על ידי קציר מוקדם יחסית ולהגיע לרמה נאותה של חומר יבש באמצעות הקמלה. במרבית הזנים, זמן הקציר המומלץ הוא מסוף הבשלת החלב עד התחלת הבשלת הדונג. במטרה להקטין פגעי מזג אויר בלתי צפויים, מוצע להקדים במסגרת הטווח האמור.

מרבית חברי הצוות רכשו ניסיון טוב בשיטה זו. לכן, מוצע ומומלץ שהבוקרים יהיו מעורבים באופן פעיל בשלבים האמורים של הכנת התחמיץ. דהיינו, קביעת מועד הקציר ומשך ההקמלה.

הגדלת חלקם של המזונות המשקיים במנת הבקר, כולל מנת הפרות גבוהות התנובה, עשויה להזיל את מחיר המנה ואף להעלות את אחוז השומן בחלב. ככל שהמזונות המשקיים יהיו באיכות גבוהה יותר הם יאכלו ביתר רצון על ידי הפרות. הדבר עשוי להתקבל ללא פגיעה בתנובת החלב, או תוך פגיעה מינימלית. מכל מקום, שינוי בכיוון זה עשוי לשפר את רווחיות הענף. מגמה זו מקבלת יתד תוקף בעידן של הגבלת ייצור באמצעות מכסות. בהקשר לנקודת מבט זו יזמו מדריכי הבקר והמספוא בלשכת הדרכה רחובות הפעלת צוות חשיבה לקידום הנושא.

הצוות, אשר כלל בוקרים מנוסים, מומחי הזנה ומדריכי בקר ומספוא, ניסה לרכז את הידע הקיים בנושא של קריטריונים לבחינת האיכות וההאכלות של המזונות המשקיים הנפוצים ביותר, ולגבש הצעות בקשר לגורמים השונים בתהליך הכנת המזונות והשפעתם על האיכות ובעיקר על רמת האכילה של המזונות האמורים. חברי הצוות הדגישו שבצד החשיבות הרבה של ערכם התזונתי של המזונות, ישנה חשיבות לא פחותה לכמות הנאכלת בפועל על ידי הפרות. מסתבר שבמשקים שונים, אשר מזינים את הבקר במנות דומות, צריכת המזונות המשקיים שונה בטווח רחב יותר.

לדוגמה: תחמיץ חורפי מחיטה, שהוכן בטכניקות דומות ובמשקים שכנים הנוהגים בשיטות הזנה דומות, נאכל בכמויות שונות שנעו החל מ-1½ ק"ג חומר יבש ועד ל-6 ק"ג חומר יבש לפרה ביום.

המדדים המקובלים, של רמת החמיצות (pH) ותכולת החומר באנרגיה, חלבון ותאית, לא היו שונים בהרבה. השינויים הקלים יחסית לא נתנו תשובה מספקת להפרשים הגדולים בכמויות הנאכלות. תופעות דומות, אם כי לא בהקף האמור, נמצאו גם בהאכלות של מזונות אחרים

(ב) אורך הקיצוץ – נמצא, שקיצוץ דק יחסית

באורך $1\frac{1}{2}$ – אינץ' ($1\frac{1}{2}$ – 2 ס"מ) משפר את האכילה לעומת קיצוץ ארוך יותר. קיצוץ דק יחסית מסייע להידוק טוב יותר ובעקבותיו הוצאת מרבית האויר מהתחמיץ, דבר שמשפר את תהליך ההחמצה. קיצוץ דק אף מקל על פְרִיַת התחמיץ בבוא המועד.

(ג) הידוק וכיסוי – יש צורך להקפיד על פעולת ההידוק בעזרת ציוד מתאים וכן על כיסוי מלא בהתאם להמלצות המקובלות.

(ד) פְרִיַת התחמיץ – כריה אנכית ו"נְקִיָּה" עשויה למנוע התהוות עובש ופטריית ולשפר את האֶכְלוּת התחמיץ. יש צורך לתכנן את הכמויות הַנִּיָּקוֹת, במטרה לחשוף מינימום מהתחמיץ לאויר החופשי. כורה תחמיץ מיכני עשוי לחסוך פחת רב ולשלם את ההשקעה הכרוכה ברכישתו תוך זמן קצר יחסית.

(ה) קביעת זנים – בחירת הזנים המיועדים להכנת תחמיץ ומועד הזריעה ייקבעו על סמך הנתונים שהוזכרו לעיל, דהיינו, שיטת הגידול (דריגידול, חיטה לתחמיץ או אטרנטיבה לגרעינים), מערך הכנת התחמיץ (מרכזי או מקומי), סוג הקרקע וגורמים נוספים. מוצע שהבוקרים יהיו שותפים ויגלו מעורבות גם בנושא זה.

תחמיץ תירס:

הכנת תחמיצים מתירס וההזנה בהם מתרחבת ותופשת מקום נכבד בתכניות ההזנה. נראה, שזנים חדשים שהוכנסו ושיפורים בטכניקות ההכנה הביאו לכך, שניתן לקבל תחמיץ אשר נאכל ברצון על ידי הפרות וערכו התזונתי גבוה ביותר.

תכונות אלו יש בכוחם לפצות על ההוצאה הנוספת הכרוכה בהשקיה ובניתור על גידולים אחרים. הגורמים שהוזכרו לעיל בקשר לתחמיץ החיטה (להוציא נושא ההקמלה) תקפים גם בהכנת תחמיצי תירס והבוקרים נקראים להיות שותפים בכל שלבי התיכנון וההכנה. במשקים בעלי רפתות גדולות והמאביסים כמויות גדולות של תחמיצים, ניתן לשלב את שני התחמיצים ביחד במנת הפרות.

שחת:

שחת באיכות גבוהה היא מזון טוב לכל קבוצות הבקר. בתנאי הארץ, מרבית השחתות ובעיקר אלו המוכנות מקטניות הן יקרות ביחס למזונות אחרים.

בנוסף לכך ולעיתים קרובות, השחת מיוצרת או מגיעה למשק באיכות ירודה יחסית. ברוב המקרים הדבר קשור בפגעי מזג אויר בתקופת ההכנה ולעיתים, בגלל טעויות וידע בלתי מספיק בהכנת השחת. לצורך שיפור תהליך הכנת השחת וכן להקלת המעקב בעת קניה מוצע למשקים, לרכוש מד-לחות לשחת. השימוש במד-לחות עשוי להקל בהרבה בעת הכנת השחת ובבדיקות שחת קנויה.

גם כאשר מדובר בשחת המוכנה במשק וגם כאשר רוכשים את השחת מחוץ למשק, יש הכרח בכך שהבוקרים יהיו שותפים בקביעת מועד הקציר, מועדי הכיבוש ובסדרי ההובלה והאחסנה של שחת.

שילוב מזונות:

מתוך האמור לעיל ובהתחשב בפער המחירים הועלתה הצעה שבמשקים המאביסים כמויות גדולות של תחמיץ כאשר התחמיץ נאכל ברצון, לצמצם את כמויות השחת המואבסות עד למינימום. מרבית חברי הצוות סבורים, שכאשר פרות אוכלות 5–6 ק"ג חומר יבש לראש וליום מתחמיץ חיטה וכאשר התחמיץ הוא באיכות גבוהה, ניתן לותר על שחת במנת הפרות.

לעומת זאת מוצע, שכאשר מבססים את ההזנה על תחמיץ תירס בלבד, תובטח לפרות בצד התחמיץ גם מנה של שחת קטניות (2–3 ק"ג לראש ליום, בהתאם לכמויות התחמיץ).

חברי הצוות שהוזכר קיבלו על עצמם לעקוב אחרי מהלך הכנת התחמיצים במשקים בעונה הקרובה ולרכז נתונים על הקשר שבין הפעולות השונות בתהליך ההחמצה לאיכותו והאכלותו של התחמיץ ועל ביצועי הפרות בעקבות ההזנה בתחמיצים הנבחנו.

סיכום

ניתן להגדיל את כמויות המזונות המשקיים על האכלות המזונות המשקיים, בעיקר המואבסים לפרות, הדבר שעשוי לתרום להעלאת רווחיות הרפת. יש צורך לעשות כל מאמץ להגדיל את כמויות המזון המשקי הנאכלות בפועל על ידי הפרות.

תאית ממזון גס אמיתי

מתוך "דף אינפורמציה" מס' 6 של "גרנות"

רפתנים רבים מתכננים מנה יומית לחולבות עם דרישה של תאית ממזון גס אמיתי. המטרה היא שמירה על % השומן בחלב, pH רצוי בכרס, מניעת בעיות מטבוליות או בקיצור, שמירה על בריאות הפרה. לכן יש להימנע מהגדרות מלאכותיות. ידוע שתחמיץ תירס מאושבל היטב מכיל כמויות גדולות של גרעיני תירס. לעומת זאת יש שורה שלמה של מזונות בשימוש שנחשבים למזון מרוכז אבל ללא ספק תורמים תאית טובה המתבטאת בשומן בחלב. רק נציין כמה מהם:

תכולת התאית בתחמיץ תירס היא פחות מ-20%, לא ניתן להרכיב מנה טובה עם תאית הנחוצה לתוצאות טובות. חלק מבעיית התחמיץ נובע מהמאמץ לגדל זני כלאיים שמניבים הרבה גרעינים מבלי להתחשב בטיב הגבעולים והעלים. אנו זקוקים לתחמיץ תירס עם 25%-24 תאית ועם 32% חומר יבש, כאשר לא יותר מ-40% מהחומר היבש יבוא מהקלח. זה יבטיח מזון גס עם נעכלות טובה, אכיל מאד, ומתאים להרכבי מנות עם הרבה תירס לח".

"כל הזמן אני מחפש מזונות חדשים ומעניינים שיכולים להשלים את המחסור בתאית טובה אשר חסרה ברפתות רבות. חוסר זה של תאית מונע מפרות רבות להגיע לפוטנציאל שלהן ופוגע בבריאות העדר. מזון אחד שנתקלתי בו בזמן האחרון הוא כוספה חמוניות עם 28% חלבון ו-30% תאית".

עד כאן מתרגום המאמר, כלומר, יש לו למומחה הנ"ל גישה גמישה כאשר הוא מחפש מקור לתאית ובודק מזון גס לפי תרומתו כמזון גס באמת. גישה זאת הגיונית גם לנו עם כל הבעייתיות של השגת מזונות גסים טובים במחיר סביר. יתכן שיש לתכנן מנה לפי % התאית בה ולהעריך כל מנה ומרכיביה ולנסות לאמוד את התוצאות בשטח. לא ניתן למצוא פתרונות קלים באמצעות מחשב ללא בחינה ומחשבה אישית.

נסיונות בפלורידה הראו שגם קליפות תפוחים וגם קליפות כותנה פועלים כמזון גס. ב-Hoards Dairyman ב-10.7.84 הופיע מאמר של Dr. M.E. McCullough (כעת בגמלאות, מומחה למזונות גסים), וראינו לנכון לתרגם חלק ממנו.

"% השומן הנמוך, ואצידוסים כרוני המלווים מנות מבוססות על תחמיץ תירס, גרעיני תירס לחים וכוספה סויה, מביאים רפתנים רבים לחיפוש אחרי שחתות ותחמיצים אחרים. כאשר

מרכיב	תאית
גרעיני כותנה	25
קליפות כותנה	40
עודפי ירקות	11
לתת בירה	16
קליפות תפוחים	11