

בהמרה שבין התחמיץ לסובין וגרעיני הכותנה. הדבר נובע מכך, שלצורך הבחינה ההשוואתית השתמשנו באותו סל מזונות. מכאן, שיש לבחון בעתיד את הגישה המוצגת באמצעות מנה 2 דרך השימוש במזונות גסים משובחים יותר מהמקובל, עתירי תאית נעכלת ודלי עמילן. בדיקה כגון זו מצריכה ניסויים ותצפיות בהקף רחב ואני מקווה, שנמצא את השותפים לתצפיות אלה. זאת מתוך ההנחה, שאם הדבר נכון במשקי בקר אחרים בעולם, יתכן שהוא נכון גם אצלנו.



ותחמיצי חיטה, ולא דוקא מזנים עתירי גרעיניים. כאשר מנה 2 היא המובילה, יש לשים לב יותר ממה ששמנו לב עד כה לעלית שיעור התאית הנעכלת במספוא. גם כאן הכיוון יהיה דומה לזני תחמיץ יותר עשבוניים מהמקובל אצלנו עד כה.

תוך כדי התבוננות בשתי המנות שהוצגו לעיל, וכך גם המצב בעבודות שאנחנו עושים במשקים השונים, נראה שההבדלים בגישה התזונתית שהוצגו כמעט ולא משפיעים על שיעור הגרעיניים ותרכיזי החלבון, אלא יותר

על תנודות עונתיות באחוז השומן בחלב

רענן וולקני

שבחודשי הקיץ התנובה היתה נמוכה ואחוז השומן היה גבוה מהצפוי. מנתונים שנאספו במשך כ־10 שנים בעדר התחנה לחקר החקלאות (מכון וולקני כיום), שניזון במנות גדולות של שחת ומזון עסיסי במשך כל השנה, היה הפער בתכולת השומן בין יוני-יולי בשפל לדצמבר-ינואר בשיא כ־1 אחוז. חוברת 53/1950.

יחס ירידת אחוז השומן, כפי שחשבו אז, להזנה בסלק מספוא בקיץ (ירידה) או להזנת קליפות פרי הדר בחורף (עליה) לא התאמת. הפער בנדון בין קיץ לחורף קיים ועומד בכל מחצית כדור הארץ הצפוני והיפוכו בחצי כדור הארץ הדרומי. השינוי קיים גם בתנאי הזנה מבוקרים ואחידים במשך כל השנה וגם כשטמפרטורת הסביבה שונה במידה רבה בין אזור ואזור. מכאן ההנחה, שאורך היום הוא הקובע. בניסוי שנערך בחו"ל (טורנר), ביקשו למנוע ירידת אחוז השומן על ידי הוספה למנה של חלבון מועשר בIOD, הלוא הוא הטירופרוטאין, תוצר של העשרת חלבון חלב או ביצים בIOD. לחומר זה תכונות דומות להורמון הטירוקסין המופרש מבלוטת המגן. ההצלחה

בעמוד 30 בדו"ח מועצת החלב לשנת 1986 וגם ב"השדה" (כרך ס"ז ח'א עמ' 2428) מובאים נתונים על התנודות העונתיות באחוז השומן. נתונים אלה תואמים את הידוע מזה כ־60 שנה, שבחודשי הקיץ נמצא אחוז השומן בנקודת השפל ובחודשי החורף – ביום קצר – בשיא. תנודות אלה קיימות גם בעדרים מתקדמים שבהם ההזנה תואמת את צרכי הפרה בכל ימות השנה. כפי שסוברים, מקור התנודות בירידת ריכוז הטירוקסין בדם הנגרמת כתוצאה מטמפרטורת הסביבה הגבוהה בקיץ ועלית ריכוזו בחורף. יש הסוברים, כילאורך היום השפעה משלימה ואולי אף מכרעת. בתנאי הזנה המבוססים על מרעה טבעי או זרוע וכן באזורים שבהם חלוקת הגשמים עונתית והפרות אינן מקבלות מזון די הצורך, עולה או לא פוחת אחוז השומן בקיץ וזאת כתוצאה מירידה גדולה בתנובה עד כדי התייבשות הפרה. בסיכומים שערכנו לפני 40 שנה באזורים שונים בארץ התקבלה תמונה ברורה של מגמות תנודות אחוז השומן בהתאם לצפוי, להוציא עדרי עמק הירדן, אשר שם עקומת תנודות השומן היתה שונה כתוצאה מהכונות ההמלטות, הגורמת לכך

לבן, הפער בין הקיץ לחורף קטן במונחים מוחלטים, אבל באחוזים נדמה לי, שההבדל הוא מאותו סדר גודל שקיים גם בפרות שאחוז השומן הממוצע בחלבן גבוה יותר.

מהידוע סביר, שניתן לשפר את אחוז השומן וכמותו ואת תנובת החלב על ידי מניעת טמפרטורות סביב גבוהה. האמצעים: צל, התזה על הפרות, הזרמת אויר בעזרת מאוורר או תודות למשב רוח טבעי וצמצום מנת המספוא הגס קשה-הנעכלות. דרך ארוכה יותר היא טיפוח בקר עמיד מבחינה פיזיולוגית לסביבה חמה יותר. השאלה היא, אם רצוי וכדאי להשקיע מאמץ ואמצעים בייצור יותר שומן או חלב עשיר יותר בשומן. סוגיה זו, כידוע, שנויה במחלוקת. 

היתה חלקית, אך תופעות הלואי שהתבטאו בהאצת קצב הנשימה, עליית חום הגוף ואובדן משקל היו בעוכרי השיטה. במידת מה ניתן למנוע פחיתת אחוז השומן בקיץ על ידי תרכובות התרסה ומערכת לקירור האויר, אך לא בהאכלת מזון גס אשר אכילתו, עיכולו והפרשתו מגדילים את ייצור החום בגוף הגורם במישרים לירידת אחוז השומן או לירידת התנובה ושמירה על אחוז השומן. קירור אויר עשוי לעזור, אבל ההשקעה אינה מתכסה על ידי קיום תנובת החלב ותוספת השומן המיוצר. לכן, ההנחה של מחבר הדו"ח, כי על ידי הזנה אפשר להתגבר על תופעה שטבועה כל כך עמוק בהתנהגות כל גזעי הבקר, רחוקה מהמציאות בשלב זה. אמנם, ככל שאחוז השומן בחלב נמוך במוצק השומן, כפי שזה קיים בבקר השחור-

שיקולים לבחינת כדאיות ההאבסה במוצרי לואי ובמזונות מזדמנים

דורך שפירא, מר' החקלאות, לשכת הדרכה רחובות

דהיינו, מחיר החומר היבש, החלבון והאנרגיה. ההנחה העיקרית היא, שיש הצדקה להשתמש בחומרים אלה רק כאשר השימוש מביא להורדה ריאלית במחיר המנה.

ברוב המקרים אנו דורשים שהשימוש במזון הנבחן לא יביא לפגיעה ברמת הייצור, דהיינו תנובה בחלב, אחוז השומן בחלב או עלית המשקל המצופה, להוציא מקרים גבוליים, שבהם הפחתת מחיר המנה היא כה משמעותית, עד כדי הצדקה להפחתה מסויימת בתפוקות. לבחינת נושא המחיר הריאלי של המזון ומרכיביו מוצע להשתמש בנוסחה הידועה לבחינת כדאיות השימוש, נוסחה זו משווה את ערכי המוצר הנבדק לערכי אנרגיה וחלבון של שני מרכיבים זולים וזמינים המקובלים בהזנה, (בארץ אנו משווים את הערך התזונתי לעומת כוספה סויה וגרעיני שעורה ואילו בארה"ב

בחינת כדאיות הרכישה והשימוש במוצרי לואי ומזונות מזדמנים עולה מדי פעם לדיון במשקים, בעקבות הופעת מוצרים שונים בשוק וכן במקרים של שינויים במערך המחירים של המזונות לרפת.

במסגרת ההתייחסות למוצרים שונים אזכיר מגוון של חומרים:

מוצרים עתירי מים: מי-גבינה ושאריות מחלבות, קליפות הדלים ושאריות מתעשית ההדרים, שזרות תירס, גפת בירה ופולפה מעגבניות וכן שאריות לחם ומוצרי מאפה.

קבוצה של מוצרים שהם בבחינת מרכיבי מזון, אך ביסודם הם מוצרי לואי, כגון: גרעיני כותנה, קליפות כותנה וסויה, כותבל, סובי חיטה ואורז וכוספאות למיניהן.

העקרון המנחה בשימוש במוצרי לואי למיניהם הוא מחירם הריאלי ליחידה תזונתית,