

שם דגש מיוחד על הרכב המנה המומלצת לשלושת השבועות הראשונים אחרי ההמלטה, לפי הדוגמה הבאה:

כאשר פרסום NRC-1988 יצא לאור, נדון בו בהרחבה. אך כבר כאן ניתן לראות יפה את המגמה התזונתית, עדיין בלי להתייחס

להשפעת הרכב המנה וההתמדה כפי שצויין לעיל. בהסתכלות בהמלצות האמריקאיות כדאי לשים לב לשיעור המזון הגס במנה, אשר זוהי כנראה אחת הסיבות לכך, שאצלם הבעיה פחות חמורה מאשר אצלנו.



כוספת לפתית (כרוב נפוס)

בנימין לב המחלקה לבקר שה"מ

מחירי גרגירי הסויה האמירו לאחרונה וכתחליף ייובאו ארצה כמויות מסוימות של גרגירי לפתית (כרוב נפוס, Brassica napus, ודנים על ייבוא נוסף. Brassica campestris), הכוספה הנותרת לאחר מיצוי השמן משמשת להזנת בעלי חיים.

בגלל האקטואליות של הנושא אביא הפעם תירגום של תיאור החומר וערכו המזין כפי שמוכא בספר: Ensminger & Olentine: Feeds & Nutrition, The Ensminger Publ. Comp. – 1980, 358–359.

גרגירי לפתית מגדלים במידה נרחבת בקנדה. לאחר העיבוד מקבלים 40%–50% שמן וכוספה המכילה 32%–44% חלבון. מבחינת הרכב חומצות האמינו דומה חלבון הלפתית לזה של גר' סויה, דהיינו בעל איכות גבוהה. אבל, הוא מאד לא טעים.

כוספת לפתית מכילה מספר תרכובות גויטרוגניות (פוגעות בפעילות בלוטת המגן וגורמות לגדילת זפק). למזלנו, מספר תהליכים לביטול הרעילות מקיינים סיכון זה. בקר וצאן נפגעים פחות מבעלי חיים חד-קיבתיים. למרות זאת, כדאי להגביל את הכמות ל-1 עד 2 ק"ג ליום לראש בקר בוגר ולא לעלות על 20% בתערובת המזון המרוכז לצאן. איך שלא יהיה,

אין להאביס כוספת לפתית לנקבות בהריון, כי סיבוכים בבלוטת המגן עלולים לפגוע בהתפתחות העוברים. למרות שכוספת לפתית לא מומלצת לאפרוחים ופרגיות, ניתן להכליל עד 10% במנות פיטום עופות ולמטילות בתנאי, שנותנים רמת יוד מתאימה. כוספת לפתית ברמה נמוכה של גלוקוזינולט (glucosinolate) שווה יחסית לכוספת סויה 88% בהזנת בקר וצאן, 85%–90% בהזנת חזירים, ו-80% בהזנת עופות. אין להאביסה לסוסים.

יש להעיר, שהכוספה בה מדובר בספרו של אנסמינגר היא קנדית. הקנדים פיתחו זנים מיוחדים של לפתית*, בהם יש תכולה נמוכה של החומרים המרעילים – גלוקוזינולטים וחומרים מהם נוצרת חומצת חרדל. הזרעים המיובאים ארצה לא מיובאים מקנדה, מקורם באירופה והם מכילים, ככל הנראה, תכולה רבה יותר של חומרים מזיקים אלה. מכאן נראה, שאין לכלול יותר מ-5% כוספת לפתית מייצור מקומי במנות של בקר, או לא לעלות על כמות של 1 ק"ג לפרה בוגרת ואין לכלול כוספת לפתית במנות של עגלות ועגלים צעירים בגיל מתחת ל-5–6 חודשים.



הערות העורך: לפי מיטב ידיעתי ונסיוני עוד מתקופת עבודתי בחווה בסיציליה, **כוספת לפתית גורמת לטעם מר ובלתי נעים של החלב ותוצרתו.** טעם רע זה גדל עם כמות הכוספה הזאת המואבסת לפרות מניבות – מ.מ.

* לאחרונה ובמספר פירסומים גדל והולך, הגרעינים והכוספה של לפתית קנדית מכונים קנולה (canola) – מ.מ.