

רמת הזנה גבוהה אחרי ההמלטה

עופר קרול, "החקלאית"

שעיקרם גיל הפרה והרכב המנה. נמצא, כי ככל שהפרה צעירה יותר מקדם ההתמדה טוב יותר, אך מושפע מהרכב המנה בכיוון של שיפור ככל שהמנה מכילה שיעור רב יותר של מזון גס, או במילים אחרות: פחות התמדה (בייצור האנרגיה), כאשר המנה מכילה יותר מזון מרוכז. הדבר אף מוחמר ככל שעושים שינויים תכופים בהרכב המנה המוגשת במשך התחלובה. ניסויים שונים, שנערכו כדי לבחון את השאלה של השפעת מועד השינוי במנה המוגשת על הירידה בחלב בגין השינוי, מצביעים באופן ברור על כך, שהפחיתה בחלב בגין שינוי במנה המוגשת יורדת ככל שהשינוי נעשה במועד מוקדם יותר אחרי ההמלטה.

מתוך ראיית הגורמים שהוזכרו לעיל נראה, כי התקופה בה אולי כדאי להגביר את הרכב המנה באנרגיה וחלבון מצטמצמת לפרק זמן של 3 שבועות, לכל היותר. במבכירות, כאשר מקדם ההתמדה שלהן טוב יותר, ניתן, במידה שיש קשיי ממשק, לאחר לתקופה מעט ארוכה יותר, מאחר והן "נהנות" מעט יותר מרמת חלבון גבוהה יחסית אחרי ההמלטה.

ההמלצות החדשות למינון, כפי שעומדות להתפרסם בפירסום ה־NRC בראשית שנת 1988, תואמות את הגישה שהוצגה פה ונמצא

המצב הגופני הרצוי, בו צריכה להימצא הפרה בזמן ההמלטה, הוא מצב גופני בקוד 3, מתוך סקלה בין 0-5. במצב זה הפרה לא שמנה מדי עד כדי גרימת אירועים שליליים סביב ההמלטה, כפי שמוכר לנו בשם "תסמונת הפרה השמנה". אך גם אין היא צריכה להיות רזה מדי, על מנת שיהיה לה "מה להפסיד" (ממשקלה) בתקופה אחרי ההמלטה, כשהיא תימצא במאזן אנרגיה שלילי.

מקובל, וכך נראה במרבית המדידות של ייצור החלב, כי מרבית הפרות מגיעות לשיא ייצור החלב היומי בשבועות 8-10 אחרי ההמלטה, ואילו לשיא האכילה הן מגיעות מאוחר יותר, בשבועות 10-12 אחרי ההמלטה.

הרכב החלב משתנה במשך התחלובה בכיוון של אחוז שומן גבוה בתקופה קצרה ביותר אחרי ההמלטה, כשלאחר מכן האחוז הולך ויורד עם העליה בכמות החלב. אם נחשב את השינוי בערכו האנרגטי של החלב לאורך התחלובה נמצא, כי שיא ייצור האנרגיה בחלב הוא כבר בשבוע 3-4 אחרי ההמלטה ואילו לאחר מכן מתייצב הקו כמעט ללא שינוי בכמות האנרגיה המיוצרת ביום לתקופה של עד 8 שבועות לפני שמתחילה הירידה הנורמלית בייצור היומי.

ההתמדה בייצור מושפעת מגורמים רבים,

פרה יבשה	ייצור חלב * ק"ג/יום					הזמן אחרי ההמלטה שבועות	משקל הפרה ק"ג
	8 10	17 20	25 30	33 40	41 50	0-3	500 600
1.25	1.43	1.52	1.62	1.72	1.72	1.68	אנרגיה נטו, מ"קל/ק"ג ח"י
56	63	67	71	74	75	73	כח"ג, %
12	12.5	14.5	16.5	17.5	19	19	חלבון כללי, %
22	17	17	17	15	15	17	תאית גסה, %
35	28	28	28	25	25	28	NDF, %
35	21	21	21	21	21	21	NDF ממזון גס, %

* בטבלה המקורית מתייחסים לחלב בשיעורים של כ־4% שומן.

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.



הערת העורך: לפי מיטב ידיעתי ונסיוני עוד מתקופת עבודתי בחווה בסיציליה, **כוספת לפתית גורמת לטעם מר ובלתי נעים של החלב ותוצתו.** 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.