

קראנו בשבילכם...

HOARD'S DAIRYMAN

THE NATIONAL DAIRY FARM MAGAZINE

השוואת שיטות שונות להפשרת קולוסטרום

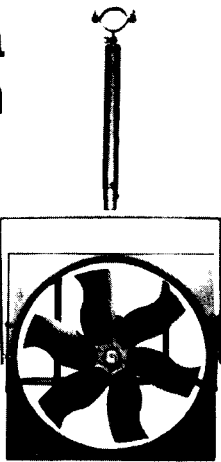
קולוסטרום מוקפא משמש זה זמן רב ברפתות, בעיקר לאותם מקרים, כאשר אין קולוסטרום טרי באיכות טובה בנמצא. במרכז למחקר ופיתוח חקלאי של מדינת אוהיו, ארה"ב השוו שיטות שונות של הפשרה והשפעתן על טיב הקולוסטרום אחר כך.

הקולוסטרום נאסף מתשע פרות, שארבע מהן חוסנו במיוחד כדי לייצר גופי נגד ייחודיים בקולוסטרום. את הקולוסטרום של כל פרה ופרה הקפואו, הפשירו ועירבבו יחד. מן הקולוסטרום המעורב נלקחו דגימות של ליטר, הוקפאו ועברו אחת משיטות ההפשרה הבאות: 10 דקות בתנור מיקרוגל במלוא הכח, 17 דקות בתנור מיקרוגל במחצית הכח, 25 דקות באמבט מים חמים בחום 45°C .

הקולוסטרום שהופשר בתנור מיקרוגל הראה קרישה קלה והיה בעל נפח יותר קטן והכיל פחות חלבון כללי, מאשר הקולוסטרום שהופשר באמבט מים. תכולות הקזאין והסידן לא היו שונות. אולם, גם הריכוז וגם סך הכמות של אימונוגלובין A היו יותר גבוהים בקולוסטרום שהופשר באמבט מים, בהשוואה לזה שהופשר בתנור מיקרוגל. מצד שני, לא נמצאו הבדלים באשר לאימונוגלובינים G ו-M. הפעילות החיסונית (אימונולוגית), כפי שנמדדה באמצעות בדיקה המוליטית, היתה יותר נמוכה עבור הקולוסטרום שהופשר בתנור מיקרוגל, אבל לא נמצא הבדל בין שתי השיטות של מיקרוגל.

מבצע!

מאווררי 24" לאיוורור בסככות רפת



ספיקת אוויר
13,600 ממק"ש

יעוץ והדרכה ללא התחייבות

אז'רוק

הנדסת חמום ואוורור בע"מ

051-25827, 29348