

הערות והשגות ל"הזנת פרות גבוהות תנובה בתנאי חום והרכב החלב"

עופר קרול, "החקלאית"

להקפיד על שיעור דופנותא כפי שהוזכר תוך דגש מיוחד על טיבו (שיעור נמוך של ליגנין). הערה זו נכונה כל ימות השנה, אך חשובה במיוחד בימי הקיץ החמים.

מדדי ההזנה המיטביים צריכים להישמר גם בקיץ. הדגש יושם על מקורות המזון כמו חלבון פריק, אנרגיה זמינה למיקרואורגניזמים בכרס (אולי עמילן של שעורה) אנרגיה זמינה לכבד (אולי עמילן של תירס שיגרום יותר הספקה ישירה של גלוקוז במעי). אין הכרח בשומן, שבתנאי ההזנה בישראל אולי ובעיקר יגרום להשמנה, על אחת כמה וכמה אם יינתן לפרות המצויות באמצע וסוף התחלובה.

באופן מפתיע מסתבר, כי המנה האופיינית בישראל מכילה שיעורים נמוכים מדי של פחמימות בלתי מבניות ולכן נראה, שהשעורה והתירס חשובים יותר ממה שאנחנו נוהגים ל"כפות" במנה עקב המחיר.

מוזר, אבל שמירה על הרכב החלב תבוא כנראה ביעילות רבה, כאשר יעלה שיעור המזון הגס המשובח במנה ולא על ידי עליה נוספת מהמקובל היום בישראל על ידי אנרגיה ממקורות אחרים; המחסור התזונתי הוא דוקא בסיב הנעכל דל-הליגנין.

בסיכום, לא האנרגיה היא העיקר, אלא אנרגיה חכמה, קרי הקפדה על מקורות האנרגיה למטרות השונות. הערת-סיכום שניה מתחסת למאמר, שלא כמות הסיב הוא העיקר, אלא מקורותיו בכיוון של יותר סיב נעכל בעל שיעורים נמוכים של ליגנין, תוך שמירה על הכמות כפי שצויין לעיל. 

מנה מיטבית לוקחת בחשבון את צרכי הפרה בתאית (סיב), באנרגיה ובחלבון, תוך שימת הדגש למקורותיהם בכיוון של שיעור פריקות המזון, קצב הפריקות והיחס בין כל המשתנים. בהנחה כי הצלחנו לאזן את המנה המיטבית, הרי כל שינוי מן המיטב לכיוון כל שהוא יהיה פחות מן המיטב.

מנה מיטבית נשארת אותה מנה מיטבית בכל ימות השנה. מובן שיש לקחת בחשבון גם את מצב הפרה לפי התנובה, ימי ההריון וכדומה, כאשר בוחנים את הרכב המנה המיטבית.

הקשר בין שיעור המזון הגס במנה מעניין במיוחד. מסתבר, שמירב צריכת המזון בחומר יבש לפרה חולבת ביום מתקבל דוקא במנות המכילות כ-40% מזון גס. קשה לדבר על מזון גס לפי בסיס חומר יבש, מאחר שאין דומה ק"ג חומר יבש מתחמיץ תירס עתיר גרעינים לק"ג חומר יבש מחציר דגן.

איוון המנה המיטבית לפי מדד דופנותא (NDF) מאפשר לשנות את שיעור החומר היבש במנה ממקור מזון גס לפי טיב המזון הגס. 28-30% דופנותא לפרות גבוהות תנובה, 33-35% דופנותא למירב הפרות בעדר – זה המיטב התזונתי. ממנו יש לשמור על רמה מינימלית של כ-50-55% דופנותא ממקור מזון גס במשך כל השנה וכאשר המזון הגס הוא תחמיץ תירס או שזרות תירס, אפילו להעלות מדד זה עד למומלץ על ידי ה-NRC, ברמה של כ-70% מסך ה-NDF במנה.

נראה לי, כי יש לשים לב לפתרון בעיות הממשק של צל ומים, וכמובן לאזן את המינרלים והוויטמינים. אך בקטע התזונתי יש