

“ההזנה והשפעתה על תכולת החלבון בחלב”

שפיים, יוני 1991
עופר קרול – “החקלאית”

בתהליכים בכרס. ד"ר ישראל ברוקנטל חזר והדגיש את הקשר שבין מקורות החלבון והאנרגיה במנות והחזיר אותנו לבסיס הדיון על חשיבות גיוון המזונות במנות של פרות החלב.

עדי רז הציג את התפיסה של המטפח המתאים את שיטת עבודתו לשיטת תימחור החלב ליצרן וניסה להוכיח, כי אין בכלל כל דחיפות במציאות הישראלית למאמץ יתר לשיפור אחוז החלבון בחלב. טיעונו של עדי החזירו אותנו לדבריו של הסופר ב"בית התה של ירח אוגוסט", כי "פורנוגרפיה זה ענין של גאוגרפיה" – לכן, בתנאים השוררים בישראל יש אולי דוקא יתרון לייצור של תנובות גבוהות ובשיעורי שומן וחלבון נמוכים.

יתכן שתמחיר החלב שהונהג בישראל בפברואר '91 עדיין לא מצריך שינויים משמעותיים בטיפוח ובהזנה; יתכן שהשינוי בתמחיר החלב הצפוי בינואר '92 גם הוא לא יהיה קיצוני ואז צודק עדי. אלא שכל עוד אנו עוסקים בפרות, ולפרות צרכים משלהן, נראה כי יש לאמץ את הרוח הכללית שנשבה ביום העיון של חשיבות גיוון המנות בסיבים, בחלבונים, עמילנים וסוכרים. המאמץ התזונתי במגמה שהוזכרה יביא לשיפור בנצילות המזון, ייצור החלב ובריאות הבקר. במידה שיהיה שינוי בהרכב החלב, הוא יהיה כנראה קטן יחסית כל עוד לא יבוא עם שינוי משמעותי במגמות הטיפוח. נכון לעכשיו, עליה בשיעור המוצקים בחלב כרוכה בירידה מסויימת בכמות הנוזלים. תימחור החלב ישפיע על הדרך בה יבחר כל רפתן בטווח הקצר. רק שילוב בין מגמות טיפוח ארוכות-טווח, אשר לוקחות בחשבון תימחור עתידי והשפעות של הכלכלה העולמית, יחד עם מחקר תזונתי רחב הקף יביא לשינוי משמעותי בייצור החלב.



תודה לחברת קופולק-אגרוזן שהצליחה לאסוף עם רב כל כך ליום עיון בנושא, שהוא היום בקו החזית הראשון של תזונת הבקר בעולם. הצורך למצוא דרכים תזונתיות להשפעה על חלבון החלב נראה היום דחוף ומיידי. מאידך, אין כמעט כל עבודת טיפוח להגברת אחוז החלבון, ואולי רק על קצה המזלג עבודות תזונתיות ייחודיות בנושא.

סיכום קצר של מה ששמענו ביום העיון מחזיר אותנו ליסודות תורת ההזנה לבקר. ד"ר יעקב קלי (ג'רי) החזיר אותנו לחשיבות המרובה של המזון הגס המשובח, צמח עשבוני צעיר אשר לצערי לא נמצא בהשג ידנו ולו רק מהסיבות האגרוטכניות. פרופ' חיים תגרי חזר והסביר את התהליכים המסובכים לניצול החלבון במערכת העיכול של הפרה: חלבון פריק וחלבון שרידי; חלבון שרידי שיהיה זמין לפרה ומאוזן בהרכב חומצות-אמינו, כמו שילוב של חלבון שרידי ממקור צמחי (גלוטן) יחד עם חלבון מהחי (קמח דם); חלבון פריק ממקורות שונים שיגביר ייצור חלבון מיקרוביאלי. ד"ר עמיחי אריאלי הדגיש את חשיבות הגיוון של מקורות האנרגיה החל בסוכרים זמינים (מולסה, קליפות הדרים), המשך בעמילנים פריקים בקצב מהיר ואיטי (חיטה, שעורה, תירס וסורגום), וסגירת המעגל בפקטין, המיצלולוזה וצלולוזה (מזון גס משובח). פרופ' דוד סקלן הצביע על ההשפעה החיובית של שומן מוגן על כמות החלב ולפעמים על אחוז השומן, אלא שבטכניקה זו עולה ייצור החלבון בצמוד לעליה בייצור החלב, אך תוך כדי פחיתה באחוז החלבון. שומן שאינו מוגן מפחית הפעילות המיקרוביאלית ולכן, השפעתו שלילית גם על פירוק התאית ואחוז השומן. בכל מקרה, שומן המזון למקורותיו השונים לא משתתף