

זהירות בתרגום מאמרים והתאמת תורת ההזנה למעשה הישראלי

עופר קרול – "החקלאית"

אשר מורידים את ה-pH ומפחיתים צריכת המזון. הרטבה במי ברז יש לה מקום רק כאשר המנה אבקית ויבשה, וזאת רק ברמה של הפחתת האבק.

המלצות תזונה מקובלות בארה"ב מדברות על 1.1% דופן-תא ממשקל הגוף כמדד לצריכת מזון מירבית. אצלנו נמדדו נתוני צריכה ברמה של 1.3–1.4% ללא קושי וזאת שוב בגלל האופי השונה של המנה. נוסף לכך את מינון החלבון ברמות של 18–19% בחלק מהמאמרים האמריקאיים, רמות שאין להן מקום במנה הישראלית עתירת המזון המרוכז.

הידע לגבי פריקות ושרידיות של חלבון ואנרגיה הוא רק בראשיתו, מכאן שעדיין מוקדם לנקוב במספרים. הקפדה על גיוון מקורות החלבון מחד, יחד עם גיוון מקורות האנרגיה בין סוגים שונים של דופן-תא ועמילן מאידך – זו הדרך לאיזון המנה ושמירה על הספקת חומרי המזון במינון נכון לבקר.

הרכב המנה המקובל בישראל הוא תוצאה של תימחור החלב ושיטת המכסות המתאימים לדרישות השיווקיות. בנוסף לכך מושפע הרכב המנה מאופי האגרוטכניקה ושיקולי האלטרנטיבה בגידולי השדה. מכאן שאין אפשרות להפריד בין דרישות הפרה לנצילות מזון ובריאות המקנה לבין תימחור החלב ומערכת גידולי השדה. כל גורם במערכת הזו שיהפוך להיות הדומיננטי, יגרום לצרכים האחרים להיות פחות ממיטביים, דבר המאלץ אותנו למצוא פשרות, שלא תמיד הן לשביעות רצון המקטע שצריך לוותר על שאיפתו להגיע למיטבי הדרוש לנושא בו הוא עוסק.

תורת ההזנה זהה בעקרונותיה, בין אם בניו-זילנד, אמריקה, אירופה או ישראל. התאמת העקרונות למעשה המשקי מותנית בתנאים מקומיים כלכליים, אגרוטכניים, ממשק ואקלים.

סל המספוא בישראל מבוסס בראש וראשונה על תחמיצי חיטה ובהשלמה של תחמיצי תירס ומעט שחת קטנית ודגן.

תחמיץ החיטה כמזון גס עיקרי נמצא כנראה רק בישראל. מכאן שהתאמה של המלצות מינון והרכבי מנות מחייבות התייחסות שונה מהמקובל באותן ארצות, שעיקר המספוא שלהן הוא זון (הולנד) או תירס ואספסת (ארה"ב) וכד'. אם נוסף לכך את הידע שאינו מספיק לגבי תכונות שונות של תחמיצי חיטה אשר נקצרו במועדים שונים ואחרי חורפים שונים שחונים או גשומים, הרי שהעתקה של המלצות שונות מחו"ל מחייבות מיומנות וידע רבים.

מנת מזון "טיפוסית" בארה"ב מכילה כ-50% מזון גס, כאשר כמחציתו תחמיץ תירס עתיר-גרעינים והמחצית השנייה חציר אספסת. בתנאים אלה מומלצות מנות המכילות כ-30% דופן-תא ו-21% סיב חומצי (ADF), כאשר כ-75% מסך כל דופן-תא מקורו במזונות הגסים. אילו היינו שומרים במנה הישראלית עתירת תחמיץ החיטה על הכלל של 75% דופן-תא ממזון גס, היתה יורדת מאד תנובת החלב בגין חוסר אנרגיה במנה.

תזונאים בארה"ב ממליצים על שיעורים של עד 7% שומן מהחומר היבש במנה. שיעור כזה של שומן במנה אפשרי רק כאשר הרכב וכמות המזון הגס זהה למנה האופיינית שצויינה למעלה. במנה הישראלית המבוססת על תחמיץ החיטה, נראה, שאין לעלות על 4.5–4% שומן.

גורמים כמו רטיבות המנה וההמלצות הכרוכות בכך גם הם תוצאה של סל המספוא. בעקרון יש לשים לב למים האינטראצלולריים,

