

מכתבי קוראים

דווח שבפרות לא נמצא שינוי בהתעברות בהזרעה ראשונה, אך נמצאה ירידה באחוז ההתעברות במבכירות בהזרעה ראשונה. בהזרעה שניה לא נמצא הבדל בהתעברות בין הטיפולים. אם לעופר קרול יש ממצאים, אשר מעידים על ירידה בפוריות בעדרים כתוצאה מהזנה בשומן מוגן זה יהיה מעניין לכל הקהילה המדעית, מאחר וזה סותר את הפירסומים בספרות.

בברכה,

פרופ' דוד סקלן

16.3.94

מכתב לעורך "משק הבקר והחלב" לפירסום בירחון.

עורך נכבד!

ברצוני לתקן חוסר הבנה בדיווח "בשולי הכנס למדע מעלי-גירה, זכרון יעקב, ינואר 1994". סקרתי בכינוס תוצאות של חמישה נסיונות שעסקו בהשפעות ההזנה בשומן מוגן על הייצור וביצועי הפוריות.

בניסוי ראשון נמצא, שבפרות שקיבלו 0.5 ק"ג שומן מדי יום 60.5% התעברו בהזרעה ראשונה, לעומת 43.1% בביקורת (Sklan, Schneider, Chalupa & Kronfeld, J. Dairy Sci. 71:2143, 1985).

בניסוי נוסף פרות קיבלו 0.5 ק"ג מלחי סידן של חומצות שומן; נמצא שבהזרעה ראשונה התעברו 44% מפרות הטיפול לעומת 28% בביקורת, ולא נמצאו הבדלים בשיעור ההתעברות בהזרעה שניה ושלישית (Sklan, Bogin, Avidar & Gur-Arye, J. Dairy Res. 56, 675, 1989).

ניסוי נוסף בהזנה עם 0.5 ק"ג שומן מוקשה; תוצאות מ-4 נסיונות (4 בארה"ב ו-1 בארץ) דווח על עליה של 18.5% בהתעברות בהזרעה ראשונה, קיצור בימי ריק וירידה במספר ההזרעות להתעברות (Ferguson, Sklan, Chalupa & Kronfeld, J. Dairy Sci. 73, 2864, 1990).

בעבודה נוספת בה ניתן 0.5 ק"ג מלחי סידן של חומצות שומן נמצאה עליה בהתעברות בהזרעה שניה ועליה של 20% בהרות ב-150 יום וקיצור של 34 יום בימי ריק. כמו כן, נצפתה רמה גבוהה יותר של פרוגסטרון בפלסמה בפזה הלוטאלית ואחרי ההזרעה (Sklan, Moallam & Folman, J. Dairy Sci. 74, 510, 1991).

בנוסף לכל העבודות הנ"ל שהראו שיפור מובהק בפוריות בהזנה בשומנים מוגנים, דיווחנו על תוצאות ניסוי בו ניתן 0.5 ק"ג שומן לפרות ומבכירות שסונכרו ב-60 יום לאחר ההמלטה.

תגובה

21.3.94

צר לי על כי פרופ' סקלן שם בפי מילים שלא נאמרו.

בדו"ח הכנס בזכרון יעקב עמוד 20, ברשימה שנכתבה על ידי פרופ' סקלן כתוב: "...ההתעברות היתה נמוכה במבכירות ה-CSFA לעומת הביקורת, ולא נמצאו הבדלים בפרות...". גם במכתבו המצורף כאן הוא חוזר על נתונים אלה בפסקה האחרונה של המכתב. בעמוד 16 בדו"ח הנ"ל כותב ד"ר פרנצוס, כי "הכללת שומן מוגן במנת בליל בכמות העולה על 180 גרם ויחס אנרגיה נטו/חלבון צר מ-10.1 היו קשורים עם פגיעה בפוריות".

כל שכתבתי ברשימתי על הכנס הוא כי "יתכן שיש צורך לקיים דיון רציני ומקיף על התרומה והשפעת שומן המזון על הייצור והפריון".

פניתו של פרופ' סקלן אלי במכתבו המצורף כאן, כי אביא לידי הקהילה המדעית את הממצעים שבידי אשר סותרים את הידוע בספרות, אין בא אלא תמיהה.

יתכן שתגובת פרופ' סקלן נובעת מכך, שאת עבודותיו (וכך גם מרבית העבודות העוסקות בנושא והמתפרסמות בספרות) הוא עושה בעיקר בפרק התחלובה הראשון, בעוד שמרבית

ובהיעדר מזון גס משובח (בעיקר קטניות) יתכן, שזה גורם בעקיפין לעליה בריכוז השתן בדם שהשפעתו על הפוריות רעה. יתכן שחלק מהנתונים בספרות נובעים מהקפדה על נוכחות מזון גס משובח ומתן תוספת השומן רק בשליש הראשון של התחלובה. כל שביקשתי הוא לקיים דיון רציני ובגישה מדעית בבעיה ואני עדיין מקווה כי כך גם יהיה. **עופר קרול**

המשק הישראלי ממשיך לתת רמה גבוהה של שומן מוגן עד היובש, שזה הרקע לממצא של ד"ר פרנצוס. יתכן שבתנאים הקיימים בישראל, בהם נמוך שיעור המזון הגס במנה מזה המקובל בעולם יחד עם רמה גבוהה של שומן מוגן במחצית השנייה של התחלובה, תהיה לשומן מוגן זה השפעה שלילית על תפקוד הכבד ונוק בתחלובה העוקבת. יש מקום לבחון את ההשפעה השלילית של השומן במנה על סינטזת החלבון המיקרוביאלי,

קראנו בשבילכם...

HOARD'S DAIRYMAN

THE NATIONAL DAIRY FARM MAGAZINE

קנקנים מפלסטיק בעל צבע כהה מתאימים למניעת התקלה האמורה. אגב כך, ידוע לנו שגם החלב בשקיות המונחות בחנויות בארגזי הקירור המוארים בפלואורסצנטים טעמו פגום ויש למצוא פתרון דחוף לנושא.

H.D. VII/93

קנקני חלב מפלסטיק עלולים לגרום טעם פגום ואבדן ויטמינים

על פי בדיקה מטעם צוות חוקרים של אוניברסיטת פנסילווניה, ארה"ב יוצא שחלב אשר נמצא במיכלים פלסטיים שקופים למחצה (translucent) מפתח טעם פגום ואף אבדן חומרים מזינים, אם המיכלים/הקנקנים חשופים לאור. נמצא, שמחצית הדוגמאות שנסקרו בבדיקה התהווה אצלן טעם בלתי נעים לאחר שנחשפו לאור שמש ישיר במשך 20 דקות, או לאור פלואורסצנטי במשך 24 שעות. הטעם הפגום הוגדר כטעם של קרטון, עץ או חלב. באותו זמן גם אבד חלק יותר או פחות ניכר של ויטמין A ושל ריבוֹפֶּלְבִּין. מבחינה כמותית של אבדן ויטמינים ומבחינת עצמת הטעם השינויים היו תלויים בעצמת האור ובמספר שעות החשיפה.

משאל בין צרכנים גילה, שכ-80% מעדיפים חלב בלי אותו טעם פגום, שבא בעקבות החשיפה לאור. עד כה נמצאו רק קרטונים או

Dairy Herd

Management

D.H.M. I/94

איך לבדוק תכולת חומר יבש

לקראת עונת הקציר לשחת ותחמיצים כבר נשאלנו, אם אפשר ואיך לבדוק את תכולת החומר היבש באמצעות תנור מיקרוגל. ובכן, אפשר ודי פשוט ומדויק, כל עוד שומרים על כמה כללים שפורטו בחוברת האמריקאית מינואר 1994. לוקחים כלי מתאים לשימוש במיקרוגל