

נעכלים, נושא אשר לא מצא אצלנו עדיין את הפתרון המתאים.

נראה לי, כי הולכים ועומדים לדשותנו כלי מדידה מעט טובים מבעבר. אבל גם ללא כלים אלה, הקפדה על גיוון מקורות החלבון, הסיב והעמילן תוך שמירה על שיעור המזון הגס בהתחשב באיכותו (יותר כאשר עולה נעכלות הסיב, ופחות כשהיא יורדת) ורמה סבירה של שומן למקורותיו, יבטיחו תוצאות סבירות.

בבחינה של מנות בהן הקפדנו על כ-10 ק"ג חומר אורגני פריק נמצא השומן ברמה מירבית של כ-4% מהמנה וזה לדעתי אינדיקטור טוב לאלה, שאין בידם נתונים טובים לשיעור פריקות החומר האורגני.



רצוי שיעמוד על כ-36% מכלל חלבון המנה. נעכלות דופנהתא מקבלת חשיבות רבה בתנאי ההזנה בישראל, היום יותר מבעבר. הדרך לחלבון ושומן החלב עוברת דרך הסיב הנעכל. נראה כי כדאי לחזור ולשקול מחדש הכללת מזון גס קטניות (אספסת, בקיה, אפונה וכד'), כמו הקפדה על מועד קציר החיטה לתחמיץ. בחיטה שנקצרת בשליפה, פריחה וגרעין בחלב או בדונג נעכלות כלל החומר היבש שלה דומה. בחיטה הצעירה הנעכלות מקורה בסיבים בעוד שבחיטה הבוגרת מתעצים הסיבים, ייכלותם יורדת אבל כלל הצמח מקבל "פיצוי" דרך עמילן הגרעין.

נכון שבדחיה של מועד הקציר מקבלים יותר חומר יבש ואנרגיה לדונג, אבל לא סיבים

ADF – מדד לא מדויק לחיזוי נעכלות מספוא דגן חורפי

עופר קרול – "החקלאית"

נראה, כי למרות ערכי ADF דומים בשלב ההצצה ובהבשלת דונג, הרי שיש שוני במסיסות ובנעכלות ה-ADF. מכאן, שלא ניתן להשתמש ב-ADF לחיזוי הנעכלות ללא איפיון שלב הקציר, תנאי הגידול וכד'.



מספוא דגן חורפי (חיטה, שעורה, שבולת חיטפון) מהווים היום נתח גדל והולך מסל המספוא בקליפורניה (וכידוע גם אצלנו). בעבודה שנעשתה על ידי G.R. Fohner וחבריו ואשר הוצגה בכנס לאיכות המספוא שנערך בנברסקה (אפריל 1994), נמסרו תוצאות ניסוי שנערך עם צמח החיטפון שנקצר ב-4 שלבי גידול (הצצה, פריחה, הבשלת חלב ודונג רך).

הדוגמאות נבדקו ל-ADF, כמות ונעכלות.

נמדדו ערכי נעכלות של 66% בשלב ההצצה ו-52% בדונג רך. שיעור ה-ADF מכלל החומר היבש היה 27% בהצצה, עלה ל-40% בפריחה וחזר וירד עם התבגרות הצמח. נמדדו ערכי ADF בלתי מסיס ואז נמצא יתרון בולט לשלב ההצצה (כ-13% מהחומר היבש, לעומת 24%-25% במועדים המאוחרים יותר).

רק כ-50% מס"ה ה-ADF נמצא כבלתי מסיס בשלב ההצצה, לעומת יותר מ-80% בשלב הדונג.