



קראנו בשבילכם...

חומרי מזון ונעכלותם בכרס

DHM IV/94

Dairy Herd

Management

המזון	נעכלות, %
סחיט ס"ס יבש	92
פסולת מאפיות	82
סובי אורז	80
כופתיות טפיוקה	85
קמח סויה	85
סחיט הדריס יבש	79
תירס מעוך	75
פסולת מטחינת חיטה	72
שעורה מעוכה	71
שוקר השקד	56
נייר ממוחזר	41
קליפות כותנה	14
זמורות גפן	8
קליפות אורז	0

D.H.M. V/94

פיתות בקיטור של גרגרים מעלה את חלבון החלב

כפי שפורסם בהרחבה ב-Journal of Dairy Science, שיעור החלבון בחלב עולה, כאשר מפתחים בקיטור (steam flaking) גרגרים של סורגום או תירס. חוקרים באוניברסיטת אריזונה מצאו הפרש מובהק בשיעור החלבון בחלב פרות שהואבסו גרגרים מפותחים בקיטור, בהשוואה לגרגרים שעברו לחיצה ביבש (rolled).

את חומרי המזון שמו בשקי דקרון ואת אלה לתוך הכרס למשך 24 שעות, לצורך קביעת שיעור הנעכלות. האחוז לעיל מהווה ממוצע של שמונה תצפיות, עם שונות של 9.38%.

מסבירים שעמילן, אשר מקורו בגרגרים שעברו פיתות בקיטור, מתפרק ביתר קלות בכרס הפרה, בהשוואה לזה שמקורו בגרגרים לחוצים, דבר המסביר את שיעור החלבון היותר גבוה כתוצאה מאכילת הגרגרים המפותחים בקיטור.

סורגום	תירס	סורגום	תירס	
לחיצה יבשה	לחיצה בקיטור	פיתות בקיטור	פיתות בקיטור	
34.7	35.1	32.2	31.1	תנובה, ק"ג/יום
3.11	3.06	3.16	3.01	שומן, %
2.80	2.89	3.01	2.93	חלבון, %
1.02	1.07	0.93	0.87	חלבון, ק"ג/יום