

אבטחות (פלומבות) על הפקקים.
 2. לבקש מהחברות לגוון את סוגי הארזות או לחילופין, לתת פתרונות שיאפשרו שימוש נוח ובטיחותי בחומרי הניקוי והחיטוי.
 3. להגיע לביקורות פתע במשקים ולקחת דגימות של חומרים.
 4. להמליץ לרפתנים להשתמש רק בחומרים בעלי רישוי בעל תוקף לבקש מהרפתנים לדרוש תעודה המאשרת זאת.
 הצעת הסיכום התקבלה.
 רשם: **אברהם הראל**

תנופה, ועד שלא תובא הוכחה חד-משמעית שהריסוס מזיק, לא יהיה שינוי.

אבי בנאי: למי לפנות בעניין בדיקת חומרים? א. במעבדת החלב האזורית ישנם מדריכים אשר יכולים לקחת דגימות מהמשקים לבדיקה.

ב. עובדיה גמיל, כנציג ועדת ממש"ח, מבצע בדיקות אקראיות בשטח.

ד"ר שרון, מציע כסיכום לוועדת ממשק חליבה לצאת עם הנחיות מחייבות:

1. למנוע שימוש חוזר במיכלים ולדרוש

Dairy Herd Management

D.H.M. V/94

סורגום עדיף על תירס

מ"מ בסורגום, ו-1.34 מ"מ לתירס. גרגרי התירס נלחצו/נמעכו כדי לשבור כל גרגר לכדי 4 עד 6 חלקים. גרגרי הסורגום נלחצו/נמעכו כך שכל גרגר נסדק או נשבר, או לא נטחן.

תוצאות דומות הושגו עם פרות באמצע תחלובתן (שבועות 14 עד 26, כולל) כאשר ניוונו מסורגום טחון דק. לא נמצאו הבדלים בעלי משמעות סטטיסטית – באשר לתנובות חלב ותכולתו בשומן וחלבון – בין פרות שהואבסו מנה על בסיס סורגום או תירס, בלי כל קשר אם הגרגרים הואבסו בתוך מנה כולית, או בנפרד מן המספוא הגס. פרות שהואבסו סורגום צרכו יותר חומר יבש; לפרות שהואבסו תירס היתה יעילות ייצור חלב יותר גדולה.

בתנאי עיבוד נכון, גרגרי סורגום יכולים להחליף תירס במנות לפרות בראשית תחלובתן, ובהצלחה. על פי התוצאות של ניסוי שנערך באוניברסיטת נברסקה, ארה"ב (פורסם בחוברת אפריל ש.1. ב-Journal of Dairy Science), גרגרי סורגום שהואבסו לפרות בשבועות 4–16 בתחלובתן גרמו לייצור דומה לזה שהתקבל מהאבסת גרגרי תירס – במונחים של צריכת חומר יבש, תנובת חלב ואחוז שומן בחלב. הגרגרים נטחנו דק בנפה של 3 מ"מ וכתוצאה נתקבל קמח שחלקיקיו בקוטר ממוצע של 0.93

סורגום טחון דק	סורגום לחץ/מעוך	תירס טחון דק	תירס לחץ/מעוך
24.0	25.1	23.2	23.4
37.3	35.1	36.5	34.4
3.29	3.65	3.5	3.64
3.15	3.07	3.09	3.28
צריכת ח"י, ק"ג/יום			
תנובת חלב, ק"ג/יום			
שומן, %			
חלבון, %			