

שילוב חומרי גלם ותוספים במנה – קבלת החלטות ואחריות לביצוע

עופר קרול – החקלאית

כדי שתקבל עדיפות מסויימת בסל המזונות.

החלבון ומקורותיו: למדנו נושאים של חלבון שרידי ופריק, ליוזין ומתיונין. ובכל זאת, עליה במחיר קמח הדגים מביאה חלק מאתנו להוציאו מהמנה. נכון, מנה יקרה כשלעצמה אינה מטרה ראויה; אלא, שחומר גלם יקר שתכונותיו ידועות והוא משולב הגיונית במנה לא צריך להורידו מהמדף בקלות רק בגלל המחיר.

חלבון תירס תורם לרמת המתיונין במנה. אבל, אין דומה גלוטן לגלוטן-פיד או DDG בכך, שהגלוטן היקר שרידי ויעיל יותר מגלוטן-פיד או ה-DDG. לכן, התחלופה ביניהם אינה לינארית. מכאן שהחלטה "שרירותית" על גלוטן במנה אינה חסרת יסוד, אפילו היא מייקרת במידת-מה את המנה.

תוספים: שמרים, אַבּוֹטֶן, רומנסין ודומיהם, כל אחד תכונותיו וייחודו, מייקרים את המנה. שילוב הגיוני של תוספים בשיקול דעת חיוני ונחוץ. המחיר הוא גורם חשוב, אבל לא הקובע היחיד.

השמרים תורמים לנעכלות דופן-התא, האבּוֹטֶן כנראה מווסת במקרים מסויימים את הפעילות המיקרוביאלית והרומנסין תורם ליעילות הפיטום. במשק קשה להוכיח את יעילות התוסף ולכן, ההחלטה לפעמים "אדמיניסטרטיבית". כאמור, המחיר גורם חשוב אבל לא בלעדי.

חומרים משמרי תחמיץ: חיוניים ומועילים, בעיקר כשיש צפי לקשיים בהחמצה כפי שאנחנו עדים לכך במשקים רבים. במידה רבה, עקב תנאי האקלים השנה יש דוקא מקום לבחון את תרומתם הצפויה, למרות המחיר.

יחד עם הנטיה והרצון להוזיל וליעל את המנה, מצוקת חומרי הגלם להזנה בישראל מובילה רבים מאתנו לא פעם לקבל החלטות לא רציונליות וללא שיקול תזונתי נכון והגיוני.

המטרה היא, לייצר את החלב והבשר ביעילות כלכלית מירבית. המכשולים העיקריים מצויים במדיניות המכסות, מחיר המטרה, ייבוא ומצאי של חומרי מזון, בצורת או מחירים אלטרנטיביים ולאחרונה, הייבוא ההולך ורב של חלב ומוצרים.

השילוב של חומרי מזון ותוספים צריך להתחשב בצרכי הפרה, אבל גם בתרומתם הכלכלית, שילוב שלא תמיד אנחנו יודעים לעשותו נכון.

גרעינים ומקורות שונים של אנרגיה זמינה:

למדנו על חשיבות גיוון הגרעינים לפי אופקים ובעיקר תכולת העמילן בהם וקצב פריקתו בכרס. עמילן החיטה והשעורה פריקותם רבה, ואילוזה של התירס והסורגום איטית והוא עובר בשיעורים גבוהים יחסית לספיגה במעי. מחירי הגרעינים דינמיים ומושפעים מזמינות הייבוא וממחירי השוק העולמי. הנטיה ב"מחשב" לבחור בגרעין הוול נכונה, אלא שבמצב זמני בו יורד מחיר התירס לא יהיה זה נבון להוציא את השעורה מהמנה. יש בינינו שלא מיחסים חשיבות לנושא זה. אולם, תמיד רצוי לזכור ולא לוותר על הגרעין "היקר", אשר במינון נכון חשוב לשמירה על הייצור של כמות החלב וההרכב.

מולסה יכולה לתרום לטעימות המנה ולגוון מקורות האנרגיה. לא נשתמש בה בכל מחיר, אבל די אם שילוב מולסה לא ייקר את המנה,

אלא גם לפי מיטב ההבנה התזונתית העומדת לרשותנו. בנוסף חסרה לנו גם המטרה. יש הסוברים, כי בתנאי מכסה הכי כדאי לרדת במספר הפרות ולעלות בתפוקה לראש. יתכן, אבל לא תמיד יש קשר ישיר בין רמת הייצור למשטר ההזנה. אחרים סוברים, שמנה זולה "שלא חשוב כמה היא עולה" זאת הדרך הנכונה. יתכן, אבל לפעמים ההחלטה היא מעין סובלימציה ובדיעבד, עקב תנאי סביבה ולא בהכרח משיקול דעת כלכלי תזונתי.

קבלת החלטות זה תהליך אחראי שאסור להשאירו בידי גורמים שלא נוטלים עליהם את האחריות לתוצאות. יש לקיים בכל אתר ואתר, בכל רפת ורפת, דיון יסודי לפתרון בתנאים המקומיים ולדרוש מהספקים השונים, ענפי השדה, פרטיים ומכוני תערוכת אזוריים, להרחיב עד כמה שניתן את מגוון חומרי הגלם והתוספים במדף, אבל להותיר את ההחלטות ואת שיקול הדעת בידי האחראים בכל משק ומשק.

החיד

מועד קציר החיטה לתחמיץ: הויכוח לעולם לא נגמר. מאידך, הסיכוי להשפיע על הרכב החלב יגדל עם תחמיץ "צעיר" יותר, מאשר זה שנקצר במירב יבול החומר היבש.

מחירים אלטרנטיביים: למי שבחר באלטרנטיבת הרפת, יש להבטיח את כל צרכיו במספוא. משק שענף גידולי השדה שלו "מרזוח" והרפת לא, בחר באלטרנטיבה היותר גרועה, מצב שלצערי רבים מאתנו שוגים בו.

טיפולים כימיים ופיסיים במזון יש להם השפעה לא מבוטלת. שעורה לחוצה היטב מהווה מזון גס ביחס לשעורה גרוסה, וכך גם תערובת "קמחית" לעומת זאת שעברה תהליך של כיפתות.

מה חסר לנו בתהליך קבלת ההחלטות? חסרים ניסויים רלוונטיים לתנאי המקום. ניסויים שכנראה גם בעתיד לא יהיו לנו די ולכן חייבים לקבל החלטות לא רק משיקולי מחיר,

חיים יעקובסון ז"ל

בחודש שעבר הלך לעולמו הח' חיים (חרי) יעקובסון, מוותיקי הרפתנים של קיבוץ חפציבה. חרי נולד בשנת 1909 ברומניה למשפחה מהמעמד הבינוני. בהיותו בן 17 הצטרף להכשרת החלוץ והכשיר עצמו לחיים בארץ-ישראל. ב-1929 עלה ארצה וכעבור שנתיים הצטרף לקיבוץ חפציבה בעמק המזרחי. את רפת חפציבה ריכו יותר מעשרים שנה ופיתח את הענף על אף התנאים הכלכליים הקשים של שנות המדינה הראשונות. ב-1954 נבחר לנהל את אגודת "און", שהיתה אז בראשית דרכה. חרי ניהל את האגודה במשך 22 שנה, עד 1976. יחד עם חבריו מהרפתנים הוותיקים בעמק איחדו את אגודות ההזרעה הצפוניות לאגודה המשרתת את כל צפון הארץ והיא פועלת במתכונת זאת עד עצם היום הזה.

עם פרישתו מעבודתו ב"און" התרופפה בריאותו ובשנים האחרונות חי בבית האבות של הקיבוץ. הוא נפטר בשיבה טובה והותיר אחריו משפחה ענפה. יהי זכרו ברוך!