

מידע מעט מתוך חוברת J. Dairy Sci יוני 1997

עופר קרול – "החקלאית"

תוספת השומן העלתה את ייצור החלב, אבל לא נמצאה כל השפעה למקור החלבון ולאחוז החלבון (מנות של 18% חלבון לא הפיקו יותר חלב ממנות של 15% חלבון).

° Chan. S.C. et al. עמודים 1172–1178. בתנאים של אקלים חם, באריזונה, נבחנו מנות שהכילו שתי רמות של שומן: 4.6% ו-7.4%. הפרות הוחזקו בתנאי צל או בתנאים של קירור ואורור בנוסף לצל.

תוספת השומן הפחיתה את צריכת המזון ללא השפעה על תנובת החלב. השפעת הצינון בשיטה של קירור ואורור הוסיפה כ-1.5 ק"ג חלב בשתי רמות השומן (להשכלת הרפתן הישראלי: אחוז השומן בחלב היה כ-3.2 ואחוז החלבון 2.95).

° Chouinard. P. Y. et al. עמודים 1185–1193.

נבחנו 4 מנות. ללא תוספת שומן מוגן, תוספת של 1.9% ו-3.8% (עם או בלי בופרים). עליה בתוספת של שומן מוגן גרמה לפחיתה בצריכת המזון מ-23.6 ק"ג חומר יבש ל-21.4 ק"ג. תנובת החלב (בניסוי שנערך בממוצע של יום 39 לאחר ההמלטה) עלתה מ-33.5 ק"ג ל-35.2 ק"ג במעבר ממנה ללא שומן מוגן למנה עם 1.9%. עליה לרמה של 3.8% שומן מוגן הפחיתה את הייצור לרמה של המנה ללא התוספת. אחוזי השומן והחלבון היו נמוכים במנות השומן בשיעור של כ-0.3% לעומת מנת הביקורת.

° P.H. Robinson עמודים 1119–1125.

בניסוי ניתנה תוספת שמרים למנה החל מיום 14 לפני ההמלטה ועד ליום 20 לאחר ההמלטה. פרות שקיבלו שמרים נפגעו פחות במצבן הגופני, תוך יתרון בנצילות המזון ונעכלות התאית. לא נמדדו הבדלים מובהקים בצריכת המזון ובחלב.

° Ramanzin. M. et al. עמודים 1136–1149.

למנות עתירות מזון גס (50 עד 70%) הוסיפו מוננסין. המוננסין בתנאים אלה (אשר לא מוכרים בארץ) גרם לשיפור בנצילות המזון וצמצום אירועי קטוחים.

° Mitchell. R. B. et al. עמודים 1143–1149.

4 צמחים שונים (שניים של אקלים חם ושניים של אקלים ממוזג) נקצרו בשלבים וגטיביים שונים. עם עליית גיל הצמח נמדדה ירידה ב-1% החלבון ועליה בשיעור החלבון "הקשור" (ADIN) שהוא חלבון "שרידי" בלתי יעיל. במקביל נצפתה פחיתה בשיעור החלבון המיקרוביאלי.

° Weigel. D.J. et al. עמודים 115–1150. למנה בתכולה של כ-18% חלבון ממקור סויה הוסף שומן. נבחנה תוספת השומן (האנרגיה) תוך כדי שינוי מקור החלבון לתערובת חלבונים ממקור של גלוטן, קמח דם ובשר, ובשתי רמות של חלבון: 15% ו-18%.

