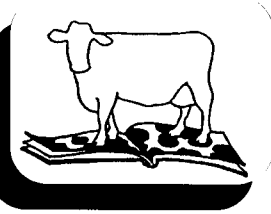


שונות ומשונות



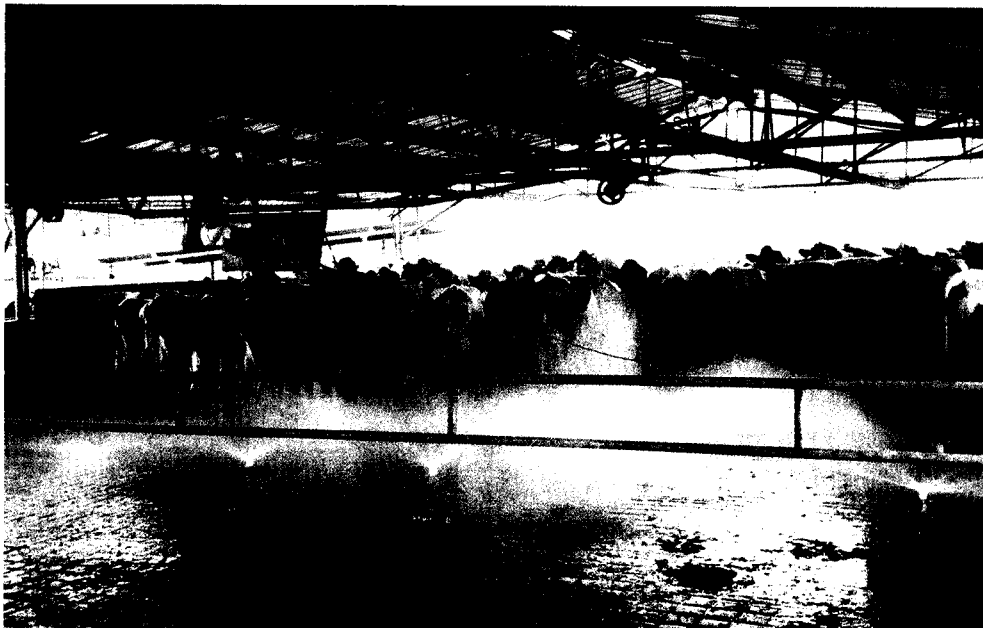
D.H.M. VII/97

כיוון המאווררים בחצר ההמתנה – אל פני הפרות

לפי דניס ארמסטרונג, מומחה לבקר חלב באוניברסיטת אריזונה שבארה"ב, יש לכוון את המאווררים שבחצר ההמתנה בזווית של 30 מעלות לעבר פני הפרות שם. הכוונה היא לנשוף אוויר ומים אל פני הפרות, כי בזה נמנעת הרטבת העטינים. אם נושפים את האוויר והמים לאחורי הפרות, סביר שהמים יוכלו להגיע אל העטינים ובוה לגרום לזיהום קצה הפטמות בחידקים, חלילה. עם זאת, אין טעם להפעיל מאווררים כנגד רוח חזקה – כזאת שמגיעה למהירות של 20 קמ"ש (5.6 מטר/שניה). זה פשוט לא יהיה יעיל ועשוי לבטל את גורם האיוורור הטבעי באותה עת.

הגדרות "בעין בוחקת" – זה לא צחוק

נוסטלגיה – מתגעגעים לזמנים עברו, כשלהורינו לא היה בשביל מה לצחוק. מציאה – כאשר חייבים לרכוש דבר שהוא בכל מחיר, כי זה במבצע. חסכון – כשמוציאים כסף מבלי ליהנות מזה. עשבים שוטים – הם אלה, שעוד לא יודעים מה לעשות בהם.



חצר ההמתנה של רפת שובל במחצית חודש פברואר השנה, ביום בהיר ומאוורר. קבוצת פרות שזה עתה הוכנסו לחצר בעל מערכת מתזים לרחיצת עטינים, מחכות להרמת "השער המצופף" (crowding gate) ברגע שהקבוצה הקודמת תפנה את החצר בחלקה היבש לפני הכניסה לחליבה. המאווררים לא פעלו באותה עת.

Dairy Herd

Management

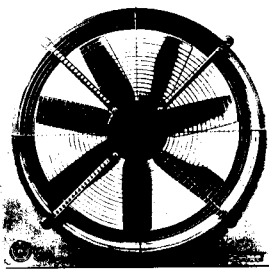
איורור במכון החליבה

אקלים בדרך "חימום האוירה". גם צליפות זנב ספונטניות לא תקלנה על החולב.

אם כן, איורור מלמעלה. הספקו של המאוורר (נפח אויר/לזמן) ומרחק הרכבתו מן המקום בו נדרש האיורור יקבעו באיזה גובה וצפיפות להרכיבו. בעצם, רצוי מאורר שניתן לווסת בו ההספק על ידי שינוי המהירות של סיבובי הכנפים, ידנית או אף אוטומטית על ידי תיכנות, בהתאם למזג האויר. ישנם מכונים שתוכננו מראש תוך תשומת לב לבעיות האיורור, דבר העשוי להקל במידה ניכרת. מכל מקום, אין לזלזל בנושא, כי נוחות החולב והרגשתו הטובה ונעדרת כף אקלימי הן גורם חשוב בהספק עבודתו ודיוק ביצועיו.

D.H.M. I/98

בהתאם לצורת מבנה המכון ובהתחשב בתהפוכות מזג האויר בעונות השנה השונות, בדרך כלל אין פתרון אחר מאשר להוסיף איורור מלאכותי באזור עבודתם של החולבים. רב המאווררים המקובלים (בארה"ב) הם בעלי כנפים היוצרות קוטר פעולה של כ-140 ס"מ (56 אינצ'). חולב בימות הקיץ יעריך מאד משב רוח דענון, אשר מכורח מבנה המכון יבוא, אך לא, מלמעלה כי משני צדדיו עומדות שורות צפופות של פרות נחלבות. אלה, לא רק שאינן עוזרות באורור, אלא אף מכבידות על המיקרו-



אספקה שוטפת ומיידית מהמלאי
המנוע היחיד בשיטת EXTERNAL ROTOR

מאווררי ZIEHL-ABEGG
המובילים בעולם ובארץ,
במחירים של השנה החולפת.

וותק ונסיון של:
ZIEHL-ABEGG
מזה 85 שנה
אחים פולק
מזה 55 שנה

המאווררים הנמכרים
ביותר ברפתות
ובחקלאות בארץ ובעולם
ללא תקלות וללא
תחרות.

חברת אחים פולק נערכה עתה עם מלאי נאות של מאוררים במחסניה וזאת על מנת למנוע ולהקל על הלחץ הנוצר מדי שנה לקראת האביב והקיץ עקב ביקושים גדולים הגורמים לזמני אספקה ארוכים.

מאווררי ZIEHL-ABEGG ישנו מהותית את תנאי החיים: בסככות, בחצרות המתנה, במכוני חליבה, באבוסים.



55
שנות נסיון

אחים פולק
סוכנויות יבוא בע"מ

פנה אלינו עוד היום -
נציגנו יבקרך
ללא כל התחייבות

רח' הירקון 10, ת.ד. 716, בני-ברק 51108, טל: 03-6177333, פקס: 03-5796679

חלב עם סת"ס גבוה נוטה יותר לטעם מבאיש

H.D. X/97

על פי מחקר שנערך באוניברסיטת טנסי, ארה"ב חלב עם סת"ס יותר נמוך טעמו בדרך כלל יותר איכותי אחרי עיבודו, בהשוואה לחלב עם סת"ס גבוה. טעם מבאיש (rancid) בחלב נוצר כתוצאה משחרור חומצות-שומן חופשיות מתוך כדוריות השומן שבחלב. תהליך זה נקרא ליפוליזה והוא נגרם על ידי אנזים בשם ליפאז הנמצא בחלב באופן טבעי.

חוקרים מצאו, שתכולת חומצות-שומן חופשיות קשורות לסת"ס ולספירת חידקים ליפוליטיים (מפרקי שומן). הגדלת הסת"ס השפיעה ב-57% על ערכי חומצות-השומן החופשיות, בעוד ספירת חידקים ליפוליטיים השפיעה ב-25%.

חלב מפרות עם דלקות עטין היה יותר גבוה בחומצות-שומן חופשיות ורמות אלה עוד גדלו בזמן האחסון. חלב בעל רמה גבוהה של חומצות-שומן חופשיות נמצא יותר עם טעמים של ליפוליז (פירוק שומנים) ביום למחרת העיבוד.

גורמים נוספים אפשריים לפירוק חומצות-שומן חופשיות בחלב גולמי הם: ערבול-יתה, חימום וקירור לסידוגין של חלב, החדרת אויר גדולה מדי, והשאתת חלב גולמי בלתי מקורר.

HOARD'S DAIRYMAN

THE NATIONAL DAIRY FARM MAGAZINE

קולסטרוול גבוה עשוי להיטיב עם הקשישים

H.D. 25/II/98

מחקר חדש מרמז, שככל שלבני גיל הגבורה קולסטרוול יותר גבוה, הם עשויים לחיות יותר שנים. באוניברסיטת ליידין שבהולנד ערכו מחקר/תצפית במשך עשר שנים בנושא. בתקופה זאת מדדו רמת הקולסטרוול הכללי אצל 724 גברים ונשים. תוצאות המחקר גילו, שעבור כל 39 מיליגרם קולסטרוול נוספים במאה סמ"ע של דם יקטן הסיכון למות תוך עשר שנים ב-15%. כאמור, מדובר בפרטים בשנות השמונים המאוחרות של חייהם.

אנו שואלים: האם יתכן, שמי שממש סבל מקולסטרוול כבר מת לפני הגיעו לגיל מופלג זה – ומי שנותר פשוט כבר התרגל לרמת קולסטרוול גבוהה ולא יכול בלעדיה? אם וכאשר נגיע לשלב סיכום המחקר מבחינתנו, לא נהסס לדווח לכם (מ.מ.).

