

מזונות והזנה



ששה שבועות ומה שביניהם

עופר קרול, "החקלאית"

הרזות. במשקים שונים, חומרי גלם שונים ודרישות תזונתיות שונות נובעים לעתים מתחרות על המיקום בליגה ובמרבית המקרים על התאמת הייצור לתנאי המשק – מבנים, מכסה, וכי'. התוצאה של המעשה המשקי השונה היא, שבמשקים רבים או שפרות רבות מדי באותו המשק לא מגיעות לתקופת היובש במצב גופני רצוי (של 3.0–3.5 בסקלה של 1–5) ובחלקן אפילו מאבדות משקל ומצב גופני ביובש. התוצאה מתבטאת באירועים סביב ההמלטה ובהשפעתם על הייצור והפוריות בתחלובה העוקבת.

ממשק נכון בתקופת היובש יאפשר במידה רבה (לא תמיד) תיקון השגיאות שהביאו למצב לא תקין בייבוש ולהכנה מיטבית לקראת העונה הבאה. ממשק היובש מותנה גם במשך התקופה. יובש ארוך מדי עלול לגרום להשמנה, בעוד שיובש קצר מדי עלול למנוע התפתחות תקינה של דופן הכרס ולפגוע בהתחדשות הרקמה היוצרת בעטין. נראה כי הנוהג הישן של 60 ימי יובש נשאר נכון ורצוי. זאת יחד עם בחינה פרטנית של הפרה המתייבשת במגמה של כ-10 ימים מוקדם יותר בפרות רזות במיוחד ולקצר ב-4–5 ימים בפרות שמנות.

נוהג של ייבוש מוקדם של פרות נמוכות תנובה או לחילופין, ייבוש מאוחר של פרות גבוהות תנובה אינו רצוי ויש להימנע ממנו. עם הייבוש תינתן לפרות מנה המכילה כ-12% חלבון, 1.38–1.40 מגה-קל' אנרגיה נטו וזאת בשעורי מזון גס של 75%–80. מנה זאת תבטיח שמירה על נפחיות מערכת העיכול, העלאת הגירה ואולי תעזור להימנע מאוחר

ממשק ההזנה ברפת לובש צורה ופושט צורה ככל שעומדים לרשותנו טכנולוגיה וידע יותר מתקדמים. גודל הרפת, מספר הקבוצות, חצרות וכד' מכתיבים לנו את כללי הממשק. יש מי שפיתח מיומנות גבוהה ביותר לממשק של מנה אחת ואחידה לכל התחלובה ולכל הפרות. יש מי שמאמין כי יש לו הידע והיכולת לממשק של הזנה פרטנית, ויש כל מה שביניהם. הנסיון שנרכש בישראל הביא אותנו למיומנות רבה ביותר בניצול טכנולוגית המנה השלמה והבליל, איזון בין רכיבי המנה והתאמת הרכב המנה לצורכי הפרות השונות. הגישה התזונתית של שמירה על היחס בין רכיבי המנה הניתנת בצריכה חופשית תופסת יותר ויותר את מקומה הנכון בחיי הרפת ותורמת לרמה המקצועית. נראה כי הבנה נכונה של גישה זאת תאפשר לנו לנתב ביתר קלות את הפרות במהלך התחלובה לשילוב הנכון בין רמת הייצור, המצב הגופני, בריאות ופריון.

מנה אחידה לתקופות ארוכות באמצע התחלובה, הן בממשק קבוצתי והן בגישה הפרטנית תבטיח יציבות. ממשק של מנה אחידה שונה לפרות בוגרות וצעירות – עם תיקון מסויים של העברת פרות הרות רזות לממשק דומה לזה של הצעירות – יאפשר מעט טוב יותר מממשק של מנה אחת ושליטה כמעט מלאה על המצב הגופני שחשיבותו רבה ביותר להתעברות, לתחלואה ולייצור החלב בתחלובה הבאה. עיקר ההבדל בין המנות השונות בתחלובה יהיה ביחס שבין האנרגיה לחלבון, וזאת במגמה של העלאת ריכוז האנרגיה ביחס לחלבון כאשר נדרש תיקון במצב הגופני כמו בקבוצת המבכירות וההרות

התברר, כי תקופה קצרה זאת מטיבה מאד עם קבוצת גיל זאת. מנות "ההכנה" כמו כל יתר המנות ברפת רצוי שתהיינה בלולות ומאוזנות ביחס הדרוש לכל מנה בחומרי הגלם ובתכולות. מאידך, לא תמיד גודל הקבוצה מאפשר שמירה על עקרון זה. ניתן לפתור את הבעיה באמצעות פְּרָמִיקס שייעשה אחת לשבוע וייתן כתוספת למנה בסיסית, פחות רצוי מבלי ליעודי אבל עדיף על חוסר מעש. הפתרון המקובל עד היום במספר משקים של השלמת מנת היבשות בחלק ממנת החולבות נראה בלתי רצוי, באשר יש חשש שעל ידי כך ייגרם חוסר איזון במנה, בעיקר במקטע המינרלים.

החצי השני של ששת השבועות הקריטיים הוא לאחר ההמלטה. מי שיש ביכולתו יפריד את הפרות האלה מיתר העדר ויאזן מנה עתירת מזון גס משובח להגברת הצריכה יחד עם העלאה של ריכוז החלבון ל-18.5 עד 19% אשר כ-36%–38% ממנו חלבון שרידי. הוספה של חלבון בלבד או העלאת הריכוזיות באמצעות שומן יכולה אפילו להזיק. לכן, יש להקפיד על המזון הגס (משובח ועדין כמו אספסת) אבל ומעל לכל, לא ללכת לשותות קפה בזמן שהעגלה עובדת ומערבלת. אנחנו סובלים יותר מדי מצרות של היפוכי קיבה עקב קיצוץ רב מדי של המזון.

בכל משק ומשק ישנם קשיים ויש פשרות ובהתאם לכך התוצאות. למיטב הערכתי, ניתן לעשות פשרות, בהקפדה ובשום שכל. אבל אין לוותר על ריכוז המאמץ בעיקר בימים הקריטיים שלפני ההמלטה.

ריכוז מאמץ אחרי ההמלטה רצוי ומועיל. ארגון נכון של הקבוצות ומניעת שינוי מנה תוך כדי התחלובה רצוי גם הוא. אבל הכל ניתן לגמישות מסויימת. ריכוז המאמץ שלפני ההמלטה תועלתו רבה ולכן לא זה המקום והזמן לפשרות.

יותר מעצירת שיליה והיפוכי קיבה. לאחר שלושת השבועות הראשונים של היובש יש לחזור ולבחון בחינה פרטנית קפדנית את הפרות לפי מצבן הגופני ולשקול דרכי תיקון, בעיקר לאלה הרזות הנצרכות לשיפור ולעזרה.

שישה שבועות קריטיים יש בחיי הפרה, ואלה הם ששת השבועות שסביב ההמלטה: שלושת השבועות האחרונים ליובש (ואולי חמישה שבועות לאלה שהתייבשו רזות מדי) ועד לתום שלושת השבועות הראשונים שלאחר ההמלטה. מתוך תקופה זאת פרק הזמן הקודם להמלטה הוא המצריך יותר מכל טיפול פרטני. בפרק הזמן הקצר שלפני ההמלטה גדולים צרכי הפרה בעוד שצריכת המזון נפגעת. נראה כי לתקופה קצרה זאת יש להעלות את מדדי המנה לכדי כ-14% חלבון ו-1.55 מגה-קל' אנרגיה נטו וזאת בעיקר באמצעות חלבונים טובים כמו סויה, יחד עם פחמימות זמינות כמו עמילן ממקור תירס ושעורה. שינוי במנת היבשות במגמה זאת יגדיל את אספקת חומרי המזון למרות הירידה בצריכה ובעיקר, יאפשר אספקה של פחמימות זמינות לטובת תפקוד הכבד והפרשת סוכר ואינסולין, דבר שנמצא כחינוי ביותר במאבק כנגד כבד שומני, קטוויס וכד'. בנוסף נוסף של "ההכנה" יהיה בפיתוח מואץ של דפנות הכרס לספיגה טובה יותר של מטבוליטים לאחר ההמלטה.

למרות הקושי בממשק היומיומי ברפת, בעיקר בעונות בהן אין הרבה המלטות, נראה כי התועלת ממנת "ההכנה" המתוארת אינה מוטלת בספק לגבי כל הפרות שבעדר ובעיקר לאלה שהתייבשו רזות, אשר יכולות ואולי חייבות ליהנות ממנה זאת אפילו תקופה של חמישה שבועות.

עגלות הרות יצטרפו למנת "ההכנה" כשלשה שבועות לפני ההמלטה, ישירות ממנת העגלות ולא דרך מנת היבשות. מן הנסיון המצטבר

