

הגיע זמן נתון

עופר קרול – 'החקלאית'

גרם נתון בק"ג חומר יבש ויש כאלה המכילים אף הרבה למעלה מזה) שזה סביר אבל גבוה כדי 25% מהמלצת המינימום של מועצת המחקר האמריקאית (NRC). הוספה של 150 גרם סודה לשתייה ללא שינוי בכמות המלח מעלה את כמות הנתון לרמה של כ-90 גרם. מאידך, הוספה של 150 גרם סודה לשתייה ללא מלח כלל עדיין שומרת על רמה של כ-55 גרם נתון בכלל המנה.

אין להוציא את המלח מהמנות ובודאי שאין לוותר על הסודה כבופר חיוני לשמירה על ה-pH בכרס, נעילות המזון ושומן החלב. מה שמתחייב הוא בדיקה קפדנית של המנה ואולי, כאשר משלבים סודה לשתייה במנות יש צורך להפחית את כמות המלח לרמות נמוכות יותר של כ-50–60 גרם, במקום כ-90 המקובל היום. ההמלצה הזאת צריכה להתקבל בזהירות, אבל נראה כי הגיע הזמן שנבדוק ונאפיין במטריצות המזון שלנו את הנתון ואולי גם כלור, מגנזיום ואשלגן כמו שאנחנו נוהגים מוזן לגבי הסיידן והזרחן.

המינון המומלץ של נתון לפרה היבשה נמוך ב-50% מזה של הפרה הנחלבת. לפי נתוני NRC תכולת הנתון בשחת דגן שזה המזון המוביל במנת היבשות היא כ-0.2% ובתחמיץ החיטה כ-0.07%, בעוד שהפרה היבשה מסתפקת לפי אותן המלצות ברמה של 0.1% מכלל המנה. לכן, נראה כי יש הגיון רב בשילוב של תחמיץ חיטה (ולא רק משיקולים של נתון אלא גם כדרך לבקרה על ספיגה של מינרלים נוספים) כחלק מהמנה של הפרה היבשה ואין כלל צורך בהוספה של מלח לפרות אלה.



נתון הוא מינרל חיוני לבעלי חיים אשר שומר על איזון הלחץ האוסמוטי בתאי הגוף. מחסור בנתון יגרום לחולשת הפרות, ירידה במשקל ותפגע בספיגת מטבוליטים (בעיקר סוכרים וחומצות אמינו) ברקמת הגוף. במצב של עודף נתון, הנגרם בדרך כלל בשל עודפי מלח במנה, מתפתחות תופעות של בצקות בעטין. מאידך, כושר הפרה להתמודד עם דיכוי נתון גבוהים מהמומלץ טוב במרבית המקרים, אבל לא צריך להגים ולו רק מהחשש של בצקות יחד עם עודפים של חומר אינרטי מיותר.

הדרישות והמלצות מועצת המחקר האמריקאית (NRC) לנתון הן ברמה של 0.18% מהחומר היבש של כלל המנה. מאחר שהדרישות מוצגות כערכי מינימום נראה, כי סך כמות הנתון במנה ממוצעת של 20 ק"ג חומר יבש צריכה להיות כ-40 גרם.

משטר ההזנה והרכב המנה בישראל יחד עם חוסר מידע שוטף ועדכני לגבי תכולת המינרלים במזונות, הביא להמלצה גורפת המקובלת במרבית המשקים של הוספת מלח במינון קבוע פחות או יותר של כ-90 גרם לפרה ליום. מצב כרוני של מחסור במזון גס, בייחוד כאשר עיקר המזון הגס תחמיצי תירס, הביא אותנו לשילוב מוצלח ונכון של בופרים, בעיקר סודה לשתייה אבל גם מגנזיום-אוקסיד. מאחר שתכולת הנתון במלח היא כ-40% ואילו בסודה לשתייה 27%, הרי שיש הגיון רב לבחון גישה אחרת למינון המלח במנות מזאת שנקטנו עד כה.

מנה ישראלית "טיפוסית" המכילה כ-90 גרם מלח (ב-20 ק"ג חומר יבש) מספקת רמה של כ-50 גרם נתון (מרבית המזונות מכילים כ-0.5