

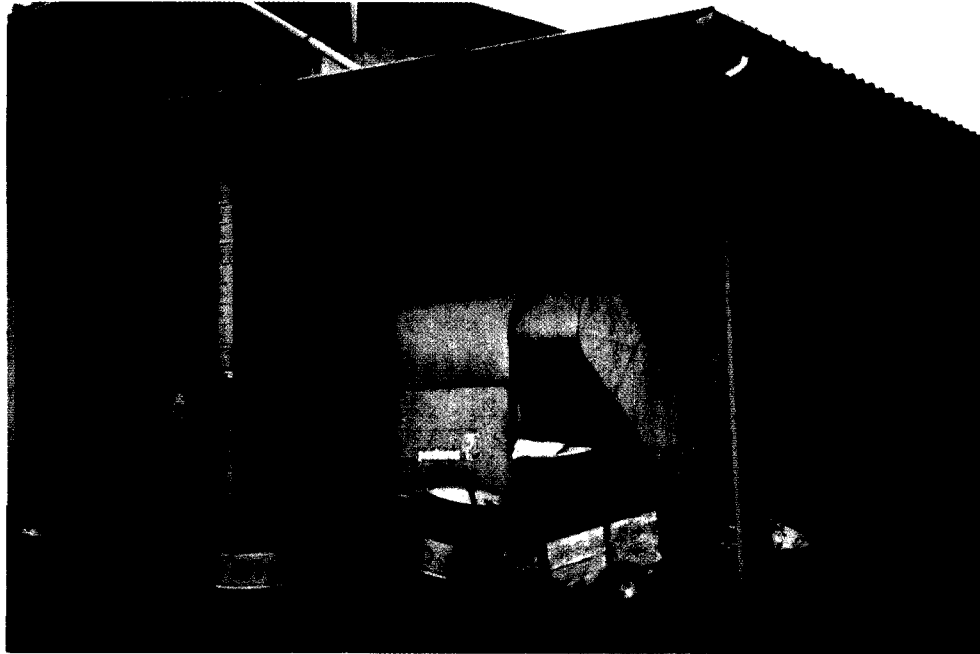
# ממשק הזנה, תפוקת החלב והרכב המנה אצל יצרני הפרמזן בצפון איטליה

עופר קרול, 'החקלאית'

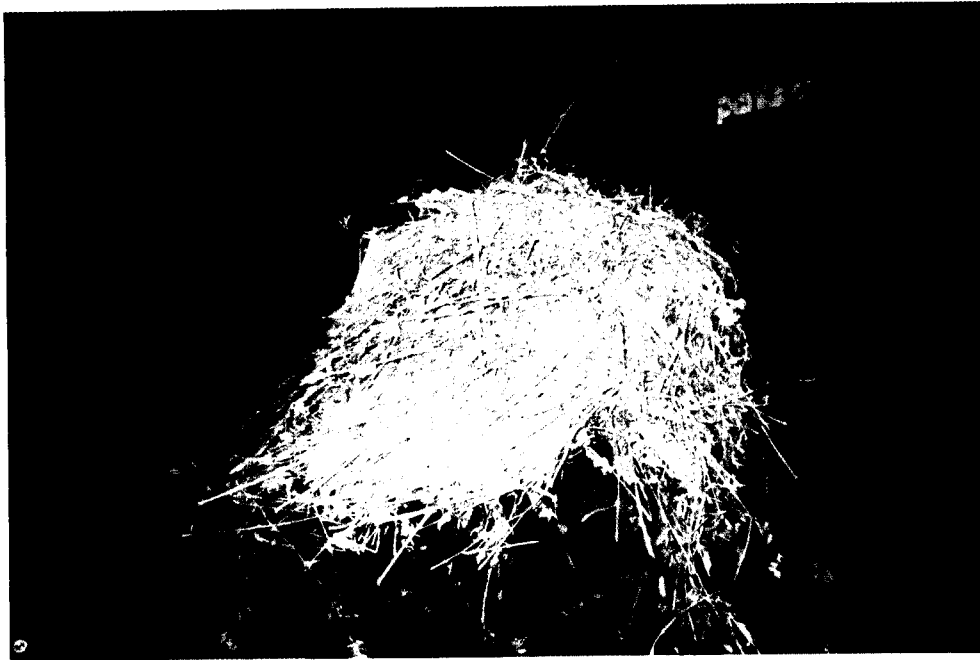
אלא בחציר ומזונות יבשים בלבד. האספסת חייבת להיות הטובה ביותר שיש ולכן במשקים רבים ייבוש האספסת נעשה באופן מלאכותי ולא בשמש. הייבוש המלאכותי שנעשה ללא קיצוץ תורם ליצירת חומר משובח, ארוך סיב ועם כל העלים.

לבקשתי קיבלתי את נתוני ההזנה ותפוקת החלב של אחד המשקים הטובים שבין יצרני החלב לגבינת פרמזן באזור רג'ו-אמיליה שבצפון איטליה.

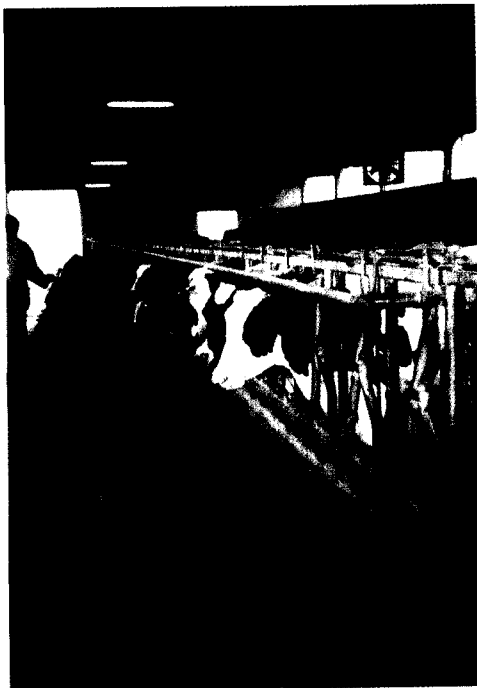
גבינת הפרמזן היא גבינה ייחודית אשר מיוצרת ללא פיסטור. על מנת למנוע התפתחות נבגים אסור להשתמש בתחמיצים,



מתקן ביתי לייבוש אספסת.



שחת אספסת א"א, עם כל העלים.



תפוקת החלב במשק F.lli Faccin בחודש נובמבר 2000 ובשתי חליבות ביממה היתה ברמה של 37 ק"ג חלב ובתכולה של 3.5% שומן, 3.35% חלבון ו-2.7%—2.6 קזאין.

הרכב המנה כלל: שחת אספסת (18% חלבון, 42% דופנתא) 8 ק"ג לראש + 5 ק"ג שחתזון + 1.8 ק"ג סחיט סלק-סוכר + 5.9 ק"ג גרעיני תירס + 2 ק"ג גרעיני שעורה + 0.5 ק"ג תרכיז כוספה פשטן, חרובים ושמרים ולזה נוסף 3.4 ק"ג תרכיז חלבון (32% ומים).

המזון ניתן בבליל וזה חריג בין יצרנים אלה הנוהגים בממשק של חציר + תערובת. ניתוח המנה (בחומר יבש) מראה שיעור של כ-50% מזון גס, 16% חלבון, 32% דופנתא ו-22.5% דופנתא ממזון גס, 4% שומן, 21% עמילן שברובו תירס עוקף כרס, אבל גם שעורה שהיא פריקה יותר, 1% סידן ו-0.5% זרחן. ריכוז מחושב של אנרגיה נטו — 1.70 מגה-קלוריות. המנה והתוצאה מסקרנים ומעניינים.

שפע אספסת באבוס.