

הכנס השנתי להזנה וממשק בדרום-מערב ארה"ב

עוופר קרוול, 'החקלאית'

(Southwest Nutrition and Management Conference Feb 20 & 21, 2003 Phoenix Arizona)

- להמליט באתר נפרד מיתר הפרות.
- יש להרחיק את הולדות מהפרות תוך פחת משעה לאחר ההמלטה.
- אביסת (הגmutה) קולוסטורים רק מפרות שנבדקו ונמצאו חופשיות מבת-שחפת. לכן נראה, כי יש חשיבות מרובה ביותר להקמה של בנק קולוסטורים מפרות נקיות בלבד.
- יש להרחיק את הולדות מרפת הפרות הבוגרות ולמנוע כל מגע של הולדות עם הפרש של הבוגרות.
- בשום אופן אין להגמייע בחלב "מקולקל" אלא אך וرك בחלב מפוסטר ו/או בחליפים.
- יש למנוע כל מגע בין מילשתיה והמזון לבין הזבל.
- חובה לבדוק לברית-שחפת באופן שגרתי בתוכנית מוסכמת וסדרה את כל הפרות לקראת סוף התחלובה.
- לسانן ולהפריד בין פרות בריאות וחולות לקראת המעבר לרפת ההמלטה.
- אם ניתן, רצוי מאד להשתמש בבת-שחפת כקריטריון מרכזי במדיניות הוצאת הפרות.
- פרות שמראות סימנים חזקים ובולטים למחללה מעבירות אותה לוולדות עוד לפני ההמלטה וכן אין להסס בהוצאה של פרות אלה.

נראה כי דק בממשק קפדי וללא פשדות יש סיכוי לצמצם ויאלי אפילו להיפטר לנגידרי מהגען של בת-שחפת, דעניים ועוד תקלות שונות ומשונות, ויפה שעיה אחת קודם. עובודה נוספת נוספת בכנס עסקה שוב בנושא החלבון וחומצות-אמינואו. הנושא רחב ועסקנו בו די הרבה, אבל מעוניין לראות שום בסקרה שנמסרה כאן לא נמצא כל יתרון לאביסת של מננות עתירות חלבון. המנות שנבחנו היו ביחסים שונים של חלבון שריידי ופריק, אבל

הכנס באриזונה הוא אחד הכנסים המרכזיים המתקיים מדי שנה באזוריים שונים בארצות הברית. הכנס הנוכחי התמקד במספר נושאים חשובים וمتוכם החשוב מכל, תחלואה וממשק, תחלואה ותנאי סביבה.

שתי עבודות עסקו בהיבטים שונים של רעלניים במספוא. המסר העיקרי: איכות, נקיון והימנעות מהתפתחות של עובש.

כמו עצות לדוגמה:

- מזונות יבשים (הכל פרט לתחמץ וירק) שלא יعلו על 12–12.5% רטיבות.
- מזונות לאחר טיפול שבירה, טחינה, גריישה וכד' עשויים להיות כר נוח להתפתחות רעלניים וחיבים השגחה.
- אחסון זמן ארוך מהיב הקפדה מיוחדת. ניתן לסכם, כי כל טיפול שימושה או מוריד באופן חד את לחות החומר ובאם זה כרוך באחסון לא מתאים ולפרק זמן ארוך, יש בו סכנה ממשונית להתפתחות רעלניים.

התחמץ גם הוא מקור בלתי נדלہ להופעה של עובש וכך איכות ההחמצה על כל הכרוך בזה ושמירה על החומר לאחר פתיחת הבור בזמן האביסה, יש להם חשיבות מרובה ביותר. בכלל מקרה אין לאפשר התפתחות של עובש ולבטח לא להביס מזון מעופש.

עבודה חשובה אחרת עסקה במחלה שהיא נחלת כ-50% מהעדרים בארצות הברית, בת-שחפת. מחלה שאין לה ריפוי ואין אפשרות לחסן בנגדה ואילו נזקיה לפונסת הרפת גדולים יותר. ניתן להגדיר את התופעה של בת-שחפת כמחלת ממשק והמחברים מציעים נוהל די קפדי לטיפול ומניעה.

- ההמלטה חייבת להתבצע רק במקומות נקיים ואילו פרות שליליות לבת-שחפת חייבות

מהלך שرك ברכיה יכולה לצמוח ממנו לפוריות, איכות הסביבה ורגלי הפרות ללא פגיעה בייצור החלב ולהעלאת התמורה ברפת.

איכות הסביבה והאקלים חזזו ונידונו בהרחבה גם בכנס זה. נראה שעליינו כרפתניים, יצרני מזון לאדם מוטלת גם החובה לעשות זאת יותר בהרמונייה עם המקום בו אנחנו חיים.

הקלב

לא כל יתרון ל-17.2% חלבון על 16.6% בעבודה אחת, ול-18.5% על 16.9% בעבודה אחרת.

מכל מה שאנו קוראים – מחד, ומתנסים במסקיים ובבים בארץ, ומайдך אנחנו חוורים ומקבלים אישור למגמה אותה הthaleno לפני זמן-מה והיא הורדה הדרגתית זהירה של שיעור החלבון במנה, תוך כדי בבחינה ואיזון המנה –