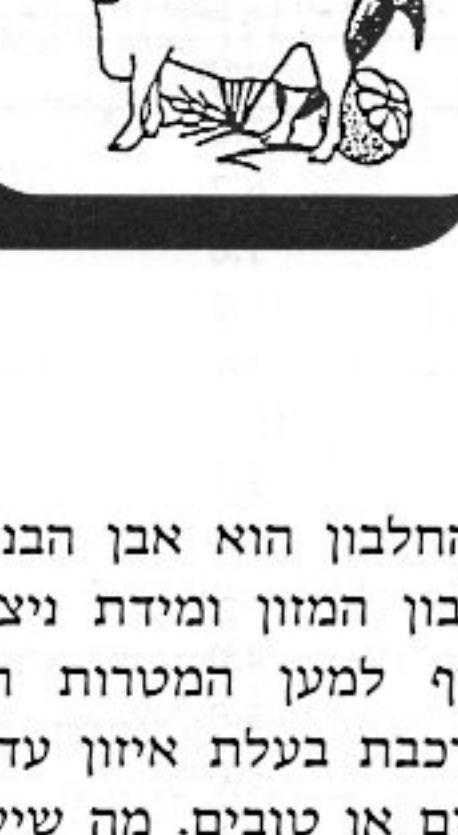


קורות החלבון במנה



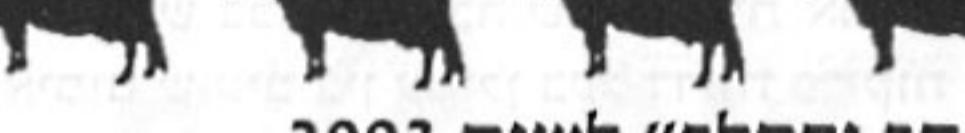
חולבון המזון שלא
וות חידקי הכרס,
ולמערכות הגוף.

השrido, שRID עד = ADIN

פריק	פריקות מהירה	חַלְבּוֹן אֲמִיתִי	חַלְבּוֹן לֹא מַסִּיס	חַלְבּוֹן פָּרִיק
79	←	חַבְ"ח	חַלְבּוֹן אֲמִיתִי	חַלְבּוֹן לֹא מַסִּיס
35				
80				
30				
70				
55				
77				
72				
100				
51				
72				
63				
70				

4.0	27	73
--	--	100
5.0	55	45
--	10	90
15.0	62	38
1.0	20	80

עיוון בטבלה ממחיש את ההבדל בין המזונות
במידת פריקות החלבון בכרס. זה יש להזכיר
את מעט הידע שכבר הצטבר על תרומות
השונה של המזונות השונים בחומצות-אם
אבל ובעיקר את חשיבות החלבון הפוליס
והמסיס לייצור החלבון המיקרובייאלי וממש
את שנאמר לעלה והוא שאין החלבונים טריים
ולדעימם ולכון האיזון הנכון והזהיר הוא המתא
אותו כדי ורצוי לאמץ.



קר וחלב" לשנת 2003

חלבון שרידี้ לא יעיל – חלבון קשרו).	
החלבון הפריק נחלק לשתי קטגוריות בעלות חשיבות זהה: החלבון הפריק, זה שצורך לעשות פעולה כל שהיא על מנת לפרקו והוא החלבון שמתפרק לאט בכרס; והחלבון המסיס, זה שמתפרק בכרס באופן ספונטני. החלבון הפריק וגם זה המסיס חיוניים לאספקת חומרי הגלם לייצור החלבון המיקרובילי וזאת כאמור בתנאי, יש בכרס תמיכה של מקורות אנרגיה מתאימים שנעים בין עAMILן בעל דרגות פריקות שונות ועד לסיבים המתפרקים לאט. לתייאור	
アイור 1. איפיון החלבון לפי מידת פריקותו בכחלבון	
חלבון זמין	חלבון לא יעיל
▼	▼
	➔ פריקות איטית

טבלה 1. שיעור ואופי החלבון הפריק והשור	
המונ	% חלבון כללי
שעורה	11.3
תירס	10.0
חיטה	14.6
קליפות הדר	6.7
גלוון פיד	21.7
גרעין כותנה	24.0
כוספת לפתית	40.0
כוספת סוויה	49.0
אוראה	281.0
גרעין סוויה קלוי	41.0
שחת אספסת	20.0
שחת דגן (עשב)	12.0
ת חמץ דגן	12.0
ת חמץ תירס	8.5

100	4.1	מולסה
4.0	68.9	גולוטן
80	17.7	מי גבינה
15	27.8	DDG
40	18.0	סוביין

כאנ מצורפת טבלה ובה דוגמאות למספר מזונות לתוכלת החלבון וחלוקתו לפי שיעור המטיסות והפריקות השונה. בעיון בטבלה ניתן לשים לב לשתי דרגות של חלוקה: האחת לחלבון פריך ושרידי, והשנייה לחלבון הקשור ומסיס, כאשר התייחסות היא לאחוז מתוך החלבון הכללי ולכון כמו בדוגמה של גרעינה השעורה: חלבון כללי 11.3% וחלוקתה: 79% מהחלבון פריך ו 21% שרידי. 35% מסיס שווה 44% מהחלבון הפריך. 2% חלבון הקשור שהוא 9.5% מהחלבון השרידי.



כריכות חוברות "משק"

עם חילופי המשמרות בעריכת "משק" הבטאון מכפי שהיא במשך 51 השנים האחרונות שעדם גודל החוברת החל מאחר שעצם שינוי השנתון 2003 יחד, אנו מבקשים מכל מי ש-302, 303, 304 וזו את הנוכחות 305 בפרק ארchipretooth מיד יאוי גויה אט בהחבר לעיר



הדורשה לטיהור הקולחין ל��ראת הזורמתם לים. ובכן עלות השימוש בקולחין להשקיית מספא באוזר, בהולכה קצרת טוות, נמוכה ביותר. כמו כן, צמחי מספוא בעיקר משפחת הדגניים, עמידים יחסית למיליחות ולבורון. לצמחי המספוא הדגניים יתרון נוסף; המבנה המיוחד של ציצת השורשים יוצר בקרקע סבכה מרחבית שבה מסורגות ציצות השורשים של הצמחים השכנים זאת בזאת. סבכה זאת מהוות פילטר ביולוגי שביכולתו לקלוט את גורמי הזיהום, ובכך למנוע זיהום האקויפר. השנה השלישית הוקדשה לבחינת ההשפעה של השקיה במים קולחין בהשוואה למים שפירים על ההרכב הכימי והנעכלות ב מבחנה של צמחי המספוא הקיציים העיקריים המשמשים להאבסה ברפת החלב, תירס (הן 8460) וسورגים (הן FS5).

בצמחי הסורגים לא נמצאו הבדלים מובהקים באשר להשפעת מקור מיהה השקיה על הרכב מיקטי הדופן. אולם, צמחי הקולחין הכילו מעט יותר דופן, וכן צלולוזה, והיו מלוגניים יותר. מайдך, יבול החומר היבש והנעכלות של צמחי הסורגים היו נמוכים יותר בטיפול הקולחין מאשר בטיפול השפירים. יתר על כן שהדבר קשור בהשפעה שלילית של המלחות הגבואה יותר של הקולחין על הפרמטרים הללו בסורגים.

מהתרשנות כללית נראה, שההשוואה לסורגים הכיל התירס פחות דופן והוא גם פחות משק הבקר והו

הנ"ל גורמי הזיהום, ובכך למנוע זיהום האקויפר. נושא זה הוא בעל חשיבות מכרעת כאשר מדובר באדמות הקרקע שפלת החוף שם גם האקויפר גבוה.

השנה השלישית הוקדשה לבחינת ההשפעה של השקיה במים קולחין בהשוואה למים שפירים על ההרכב הכימי והנעכלות ב מבחנה של צמחי המספוא הקיציים העיקריים המשמשים להאבסה ברפת החלב, תירס (הן 8460) וسورגים (הן FS5)

ישכוון אלה הצד אלה בהרמונייה ומבליל לזהם את אקויפר החוף. מציאות זאת אינה דמיונית; היא קיימת במקומות שונים בעולם המערבי הדוגמה הבולטת לכך היא הולנד, שם גורפות וshedot המספוא הקולטיטים את הזבל קולחני הרפת, נושקים לשכונות המגורים עירוניות. הדוגמה ההולנדית רלוונטית ממשום שגום שם מיהת הום גבוהים וגם שם הושג גמודוס ויונדי היפה הזה בין גושים עירוניים מרחבי מספוא ירוקים, לאחר מחקר מקיף של גינויים יתברר דבריהם בתוכי יימיגבם בחריגבה

פירים (סורגים שפיריים) או ורוגם-קולחין).

הטיפול		חסית למליחות ולבורון.	
סורגים – קולחין	סורגים – שפירים	הפרמטר היבול (ק"ג ח"י/ד')	המספרoa הדגניים יתרון נוסף; מיויחד של ציצת השורשים יוצר סבכה מרחבית שבה מסורגות שורשיהם של הצמחים השכנים
692	1057	געבות ח"י (%) ^a 67.8	
63.2 ^b			

23

טבלה 4 מראה את השפעת מקור מי-השקייה על יבול התירס ונעכלותו. למרות זה ההבדלים בין הטיפולים לא היו מובהקים, ולקות התירס שהושקו בקולחין הניבו יבול יותר גבוה יותר מאשר מאשר אלה שהושקו במים שפירים, ונעכלות צמחי הקולחין הייתה גבוהה יותר. תוצאות אלה הוכיחו למה שהתקבל בחלוקת הסורגים.

טבלה 4. היבול והנעכלות in vitro של

החומר היבש (ח"י) ושל החומר הארגני
ח"א) בצמחים התירס מון 8460, שגדלו על
זימם שפירים (תירס שפירים) או על מי-
קולחין (תירס-קולחין).

עכלות ח"י (%)	74.4	76.6	0.59
עכלות ח"א (%)	75.0 ^a	77.8	0.49
א,ב – הערכאים באותה שורה המסומנים באותיות אותיות נבדלים סטטיסטיות ברמת מובהקות $P < 0.05$.			
לפי עבודה ראשונית זאת נראה, שהתריס ונגיב טוב יותר מהسورגים להשקייה בקולחין. כדי לבסס טענה זאת יש לחזור על הניסוי זהה ולערוך ניסויים במתכונות דומות באזוריים שוניים של הארץ שם עומדת על הפרק ההכרעה בין תירס לسورגים.			

305 חוברת האלמנטים שביבוכלהו לקלוט את ביולוגי

כליית נראת שבהשוואה לسورגים הכליל התירס פחות דופן והיה גם פחות מלוגנן. להשקייה בקולחין לא הייתה שום השפעה שלילית על הרכב מקטעי הדופן של התירס. למינות השהבדלים בין הטיפולים לא היו מובהקים, הנטיה הייתה הפוכה מזאת שהופיעה בסורגים. נראה שהשקייה בקולחין בתירס מקטינה את ריכוז הדופן בתירס ונוצר צמח שהוא גם פחות מלוגנן.