



# מהעיתונות האיטלקית

נעים לקרוא את חברנו מרדכי מלען, עם כשרון כתיבה מרשים ומעלה חיוך. הפעם תרגם מרדכי עבורנו מבחר עצות שימושיות מהעיתונות האיטלקית

## על מתן תוספת שומן לפרות ביובש כדי לשפר ביצועי פוריות

בחוברת פברואר השנה דווח על מחקר שנערך באוניברסיטת קורנל-ארה"ב, העוסק בתוספת שומן למנת היבשות, במטרה לשפר את הפוריות בתחלובה העוקבת. בקבוצת הטיפול הוסיפו למנת הפרות 250 גרם חומצת שומן, במשך 21 יום לפני ההמלטה. תוצאות הראו הפסקה מיד אחרי ההמלטה. תוצאות הראו ש-86% מן הפרות שקבלו את התוספת התעברו בתחלובה העוקבת, בהשוואה ל-58% אצל פרות הביקורת. הפרות שקבלו את תוספת השומן התעברו כשלושה שבועות מוקדם יותר, בהשוואה לפרות בלי התוספת: 110 ימי ריק, לעומת 141 ימים אצל פרות הביקורת. מסקנת החוקרים היתה שהפרות הראו שיפור משמעותי בפוריות ומציניים שזה המחקר הראשון המראה שהוספת שומן למנת מעבר (מן היובש לתחלובה) משפרת את הפוריות. החוקרים מודים, שטרם הגיעו למסקנות ברורות באשר לדרכים באמצעותן תוספת השומן לפרות היבשות השפיעה על פוריותן בתחלובה העוקבת. Ch. Butler, חוקר נודע בתחום זה, מניח שיתכן והשומן

קשה להיגמל מהרגלי קריאה המקצועית מחו"ל, אשר עדיין מאפשרת קשר כלשהו עם הענף והעוסקים בו, הלכה למעשה. בעצם, כותרת מדור זה נולדה לפני כעשרים שנה והיא תרגום מילולי של אחותה הבכירה



Abbiamo letto per voi BIANCONERO (שחור-לבן), בטאון התאחדות מגדלי הולשטיין באיטליה. את המדור שם ניהלה אז ועד היום אותה דליה פרטיצי אשר תרמה רבות להפצת המידע שהופיע בעיתונות המקצועית מחוץ לאיטליה.

הבטאון האיטלקי מופיע מזה 48 שנה ביום ה-20 לכל חודש, בדיוקנות. אמנם, בטאונו "משק הבקר והחלב" קדם לו בארבע שנים, אך במשך שנים רבות היה יותר צנוע בהופעתו, אפילו בלי מודעות פרסומת במשך כשני עשורים. מאז זרמו הרבה מים בנהרות, אפילו בירדן, והעיתונות המקצועית בארץ ובכל העולם משתכללת ומוסיפה גוונים מעניינים. החלפת מידע בהיקף רחב כזה מאפשרת ליהנות גם מניסיונם של אחרים - לפעמים זה אפילו יותר זול מנסיון עצמי.



תצוגת פרות באיטליה

השתמשו במדחס-אוויר לצורך פיזור התערובות על פני התחמין; ולבסוף, פיזור/ריסוס מעין שעווה (דונג) בעזרת צינור גינה עם פיית-פיזור.

בסיכומו של עניין הוכח, שסוג זה של כיסוי שומר באופן יעיל על התחמין מפני קלקולו. כאשר חילקו את התחמין ביחד עם הכיסוי האכיל

(ברמה של 2.5% מכלל החומר היבש במנה) לעגלות בפיתוס, מצאו שהבהמות לא סבלו משום הקטנת תאבון/אכילה ואף לא ביררו מתוך המנה; כדברי החוקרים: "הבהמות אכלו ברצון".

גם אם יש צורך להמשיך ולחקור בטרם השיטה הזאת תוכל לשמש במשק הרגיל, יש להדגיש כאן שהשימוש בכיסוי אכיל עשוי להיות כדאי מבחינה כלכלית. החוקרים מעריכים עלות הכיסוי בגבולות 10-12 סנט דולר, למטר רבוע.

### שימור מזון על ידי ריסוס בחלבוני-חלב

לבסוף, גם את המזון לבני-אדם יש לשמור מקלוקל. יתכן ובקרוב יתווסף עוד תפקיד לחלב, כאמצעי לשמירת מזון. בזמן האחרון אישר ה-FDA (מערכת הפיקוח על מזון ותרופות בארה"ב) את השימוש בריסוס על בסיס לקטופרין (Lactoferrin) לשמירה על טבחות בקר לבשר.

הריסוס משמש להגנה בפני פגיעה בבשר על ידי חיידקים הגורמים למחלות. חוקרים במדינת יוטה - ארה"ב, מצאו שציפי טבחות בקר בעזרת לקטופרין (מבין חלבונים החלב) מנע גידול חיידקי *Campylobacter*, *Salmonella*, *E.coli*. מלבד זה, הריסוס בלם את התרבות החיידקים על פני שטח הטבחה. אגב כך, המחקר הראה שגם בני-אדם הרגישים ללקטוז יכולים לצרוך בשר מטבחות שטופלו בלקטופרין, בלי לחשוש מבעיות בריאותיות. ■

(הערת המבלי"ד: יש לבחון האם התהליך אינו פוגע בכשרות הבשר)



כיסוי בורות במרכז מזון ישראלי

### יש להדגיש כאן שהשימוש בכיסוי אכיל עשוי להיות כדאי מבחינה כלכלית. החוקרים מעריכים עלות הכיסוי בגבולות 10-12 סנט דולר, למטר רבוע

הכיסוי החדש מיוצר באמצעות מלח ועמילן, אך עם כמה שינויים לעומת הקודם. למשל, הנוסחה החדשה משתמשת בחיטה גרוסה במקום קמח, בתוספת מי ברז במקום מים רותחים. מלבד זה, בנוסחה החדשה החוקרים הקטינו את לחות הכיסוי מ-50% ל-30%. כאן נוסף, שכלל שהחוקרים היו מעוניינים ביעילות הכיסוי עצמו, בהקטנת קלקול התחמין בשכבה העליונה, הם גם דאגו לפשט את היישום בבורות גדולים. לפיכך מצאו שלושה כלים, שבדרך כלל לא משמשים בכיסוי בורות תחמין: מערבול בטון, מדחס-אוויר וצינור גומי להשקיית גינה.

לצורך ערבול החומרים השתמשו במערבל-בטון אנכי, כזה שאפשר להפעילו באמצעות מעביר-כוח של טרקטור מצוי במשק; אחר כך

השפיע ברמת השחלה או אפילו הביצית עצמה, ושהאפקט נמשך עד למחזורים בתחלובה העוקבת.

ככל שתוצאות המחקר מעניינות, יש לזכור שזאת הפעם הראשונה שהושג שיפור בפוריות על ידי תוספת שומן ביובש, לקראת ההמלטה. המחקר הזה באוניברסיטת קורנל נמשך במטרה לאשש את התוצאות הראשונות ובכדי לגלות בדיוק לאיזה רקמות רבייתיות מגיע השומן המוסף למנה.

### כיסוי בורות תחמין עם חומר אכיל

חזון לעתיד? החוקרים ברגר וסיוול מאוניברסיטת אילינוי-ארה"ב, התחילו כבר לפני כמה שנים לבדוק את הרעיון של כיסוי בורות תחמין באמצעות חומרים אכילים על ידי הבקר. עבודתם הראשונה עסקה בכיסוי התחמין עם חומר מורכב על בסיס מלח ועמילן, שהיה בו כדי להקטין את קלקול התחמין (שכבה עליונה). התברר שהשימוש בחומר הנ"ל היה בעייתי מבחינת הזמן וכוח העבודה הדרוש, ונאלצו לחפש פתרון יעיל יותר.