

ימי המנוחה, מועד ההזרעה

הקפדה על מדיניות נכונה בדבר אורך ימי המנוחה, משך תקופת היובש וטיפול נכון מיד לאחר ההמלטה, הם מפתח לתחלובה בריאה ומרובה

אחר שיקרא "תפוקת הרחם": יותר הריונות, יותר וולדות, יותר תנובות שיא ויותר חלב ליום כלכלה. בדיקות שאנחנו עושים במשקים לא מעטים מראות, למרבית הפלא, יותר התעברות בהזרעות שמבוצעות מתחת ל-80 ימי חליבה מאשר בהזרעות מאוחרות יותר. מועד ההזרעה הראשון אינו גורם עצמאי אבל הוא חלק מתפיסת ממשק כוללת שיש בה גם את משך היובש. מקובל במקומותינו לייש פרות ב-205 ימי היריון. נראה שמועד זה חייב לעבור שינוי וזאת מכמה טעמים:

1. אורך התחלובה הממוצע בארץ הוא כ-278 יום ולכן יש לשנות את ה-205 ל-208 אבל רק לפרות רזות. כמוכן להעלות ל-218 את מועד הייבוש לפרות השמנות.
2. פרי בשר אבל גם פרי חלב מסוימים גורמים להריונות ארוכים (עד כדי כ-280 יום) וזה מחייב התייחסות קפדנית בכל משק ומשק.
3. יובש ארוך מ-70 יום נמצא כגורם משמעותי ביותר לתחלואה מטבולית ומכאן שכל פעולה שתינקט להימנע ממנו, מבורכת.

שהייתי צעיר ובחיתולים, לימדו אותי את המספר 60. 60 ימים למנוחה ו-60 ימים ליובש. לימים ומתוך ניסיון לחדש ו"להתקדם" היו שהסבירו לנו כי חבל לעצור פרה במרוצתה; נאריך את התחלובה, נזרע כאשר הפרה כבר גמרה ועברה מזמן את שיא החלב והכול יהיה טוב יותר. היום מסתבר כי לאיחור בהזרעה ולהארכת התחלובה יש יותר נזק מתועלת, יותר קטוויס ומחלות רחם ופחות תנובות שיא בשנה ואיתם גם פגיעה בנצילות המזון. מאחר ואנחנו נזקקים לנתונים מארצות הים ולא תמיד סומכים על מה שנכתב בעברית, נראה שקלענו לדעת גדולים. בעבודה מפלורידה מראים לנו את הפגיעה המובהקת בנצילות המזון ככל ומתארכת התחלובה. קרוב אלינו יש עדיין כמה משקים ששומרים על ה-60 וראה זה פלא, תנובתם השנתית גבוהה ומה שחשוב מזה, בכל יום בשנה יש בעדרים אלו יותר פרות בהיריון מאשר במשקים שמאחרים את ההזרעה. נראה שאנחנו צריכים להמיר את מושג % ההתעברות, על כל חשיבותו, במושג



הזנת פרות ביובש - חשובה ביותר לתחלובה הבאה



מסוף יובש

כמה מילים על...



הראשון ומשך היובש

עופר קרוול - החקלאית

זמנית בשיעור חלבון המנה עד לכדי כ-18%. הממשק הכולל שמתחיל במדיניות ימי המנוחה, ממשיך ביובש (ממשק, זמן והרכבי המנות) וגומר בהפרדה של הפרות לאחר ההמלטה, זו הדרך הנכונה לתחלובה בריאה ומרובה ומכאן קצרה הדרך לשיפור בנצילות המזון וברוחיות. המנה בתחלובה יכולה להיות גמישה הרבה יותר באם נדע להקפיד על מועדים נכונים ונצליח לשמור על "מעבר" חלק וללא מכשולים.

המנה בתחלובה

המנה הניתנת לכל אורך התחלובה, חשוב שתהיה מאוזנת ומגוונת. השפעת המנה הזו על התוצאה הסופית נופלת מזו של ממשק ההזרעות, הייבוש, ההכנה וההפרדה לאחר ההמלטה. רצוי לשמור על מינון סביר ולא מוגזם של חלבון (מ-16.0%-16.2% בימים החמים ועד 16.4%-16.5% בחורף). צריך לאזן את האנרגיה ולגוון את מקורות המזון וניתן להעז בשימוש מבוקר של חומרי לוואי זולים. לפני שנים, כשהייתי עוד בראשית הדרך הגעתי להולנד ושאלתי את מי שהיה אז מבכירי התזונאים, שאלה מזורה. מהו המינימום האפשרי של מזון גס במנת הפרה החולבת? התשובה הייתה מזורה לא פחות. "איני יודע מאחר ותמיד אני מחפש את האופטימום ולא את המינימום". השאלה והתשובה מטרידים אותי שנים רבות. המשק הישראלי שהפריד בין מגדל המספוא לצרכן (הרפת) יצר מצב בלתי אפשרי. המצב שנוצר גורם לכך שכנראה לא נצליח למצוא אצלנו מזון גס משובח ולא נצליח להגיע אל המנה האופטימאלית. בדיקה שעשיתי (בינתיים במחשב) מראה שאם נשלב תחמיץ חיטה שייקצר בתחילת מילוי הגרעין יחד עם תחמיץ תירס וכששניהם מקוצצים לחלקיקים של כ-1 ס"מ (זו עד היום אינה המידה המומלצת אצלנו בגלל מיעוט המזון הגס במנה) נצליח להגיע בקלות למנות המכילות כ-45% מזון גס שהן זולות, טובות ויעילות מהמנות המקובלות היום. איך? את זה צריך ללמוד ולנסות ואם מישהו מוכן, נשמח לשתף איתו פעולה. ■



שילוב של תירס ושעורה עם סויה וויטמינים ייעודיים עתירי אבץ וסלניום. מומלץ מאוד לא "להזיל" את המנה עם סובין וגלוטן פיד שמשבשים את איזון המינרלים במנה. **ההכנה:** אותה מנה עם פחות מזון גס, יותר גרעינים וסויה במנות של כ-14.5% חלבון ו-1.55 מגה-קל' אנרגיה נטו. כל השינוי הזה נובע מהירידה בצריכת המזון שחלה לפני ההמלטה והצורך לשמור על אספקת חומרי המזון למרות הירידה בצריכה. הקצאת פרות להכנה תעשה לפי המצב הגופני. עד 3 שבועות לפרות רזות ודי בכ-5 ימים לפרות שמנות במיוחד. מקום ההמלטה אינו פחות חשוב. מומלצת הקפדה על תא נפרד, נקי ויבש וכשאינן זה אפשרי, לפחות להפריד בין פרות בריאות לחולות ו/או חשודות למחלות שונות כמו בת שחפת. הגמעת הוולד רק מקולוסטריום של האם ובפרות חשודות - אולי בכלל לא ועדיף קולוסטריום של פרה בריאה אחרת. **אחרי ההמלטה:** לתקופה של 3 שבועות בהם צריכת המזון נמוכה והצרכים רבים וגדולים. מומלץ להכין מנה נפרדת ו/או תוסף מתאים שיכיל מזון גס משובח שמעודד צריכת מזון, יחד עם תגבור בגרעינים כמו תירס ועלייה

4. יובש קצר מ-60 יום פוגע כנראה בייצור החלב אבל לטעמי עדיף כמה פרות עם יובש של 55 יום על אלו שיהיו יבשות יותר מ-70 יום.

ההזנה והממשק ביובש ולאחר ההמלטה (תקופת המעבר)

תקופת המעבר מהיריון לפרה חולבת היא התקופה הקריטית ביותר בחיי הפרה. ניהול נכון של תקופת המעבר נחלק ל-3: **תחילת היובש, ההכנה ושלושת השבועות הראשונים שלאחר ההמלטה.**

תחילת היובש: המנה עתירת מזון גס ברמה של כ-75%-80% (12% חלבון עם כ-1.4 מגה-קל' אנרגיה נטו). רצוי שילוב של תחמיץ חיטה, חציר דגן (חיטה או שיבולת) וקש. לכל אחד מהמזונות האלו מטרה משלו; התחמיץ לטעימות ואחידות המנה אבל גם - וזה החלק החשוב - לפיקוח על ספיגת הסיידן והאשלגן, צמצום ההופעה של קדחת חלב ואולי גם צמצום דלקת הרחם. לחציר חשיבות ביצירת הנפח ואספקה של חומרי מזון. מאחר והחציר דגן הישראלי עשיר בסיידן ואשלגן, יש לנקוט בו משנה זהירות. הקש, עיקר תרומתו לנפח המנה. המזון הגס ייתמך במעט גרעינים. רצוי