

חורף והפרעות עיכול

תנאי הסביבה, בימי החורף, מביאים לשינויים רבים בתפקוד הפעילות ברפת ובמיוחד בתחום ההזנה. הרטיבות והלחות הגבוהה באוויר גורמים לפגיעה באיכות המזונות ויש להקפיד, באופן מיוחד, כדי למנוע פגיעה בבריאות הפרות וביכולתן להניב את מרב החלב

המתוכננת, מממשק אבוס מזונות ספציפיים ועוד.

1. שינוי ביחסי מזון גס למזון מרוכז - בימי גשם נוטים המזונות הגסים להירטב דבר הגורם לירידת אחוז החומר היבש במה שמועמס לעגלה. עקב כך, יש ירידה בכמות המזון הגס במנה. התוצאה המידית, בדרך כלל, היא גמר המזון באבוס מוקדם מן המתוכנן. תופעות הלוואי מופיעות לרוב מימים בודדים, לאחר מכן, בצורה של

מופיעים בחורף, נוהגים כולם ליחסם לאחד מארבעת הגורמים הבאים, לאו דווקא על פי סדר חשיבות:

1. גשמים שפגעו ביחסי מזון גס למזון מרוכז.
 2. מזונות שהתקלקלו בעקבות רטיבות.
 3. רעלני פטריות.
 4. גורמים וירליים - דיזנטריית החורף.
- כמובן, שישנם גורמים נוספים לבעיות עיכול והם יכולים לנבוע מתכנון מנה שגוי, ממקורות המים, מחוסר אחידות בביצוע המנה

באיחור מה, אבל כפי שצפו זקני העדה, הגיעו הפרעות העיכול החורפיות או בשמן הנפוץ יותר "שלשולי חורף". גורמי השלשול בעדר החלב מגוונים, אולם כאשר הם

עדיין יש משקים שבהם מקובל להוסיף מנות בימי גשם כאשר בפועל, מה שיש לעשות, זה להוסיף אחוזים של מזון גס רצוי - את זה שנרטב על מנת, לשמר את הרכב המנה



החורף מחייב הקפדה מיוחדת - רפת יפה של משפחת גת בגבעת יואב

פגיעה בתפקוד מערכת העיכול, היסטי קיבה וירידה בחלב, ועד למספר חודשים בצורה של בעיות רגליים. עדיין יש משקים שבהם מקובל להוסיף מנות בימי גשם כאשר בפועל, מה שיש לעשות, זה להוסיף אחוזים של מזון גס רצוי - את זה שנרטב על מנת, לשמר את הרכב המנה.

2. מזונות מקולקלים מהווים תמיד סיבה אפשרית להפרעות עיכול. בעיקר בחורף, כאשר אחסון המזונות בתנאי יובש קשה יותר, ולכן בכל אירוע, קל או קשה, דבר ראשון יש לגשת אל מלאי המזונות ולבחון בצורה קפדנית את המקורות. כדאי לחפש שינויים בצבע, בריח ובטמפרטורה.

3. החיבור של חורף ורעלנים איננו מצוץ מהאצבע, אולם כדאי להבין מהיכן הוא נובע. במדינות מסוימות, ישנן שנים שבהן שילוב של תנאים אקלימיים, גורמים גם להתרבות הפטריות וגם מאפשרים את ייצור הרעלנים. השנים הללו נקראות בשם "שנות פוזריום" - על שם אותה פטרייה בעלת יכולת ייצור רעלנים.

ישראל, כמדינה המייבאת מספוא, חשופה לפגעי השנים הללו עקב משלוחים נגועים. "יבוא" רעלנים אינו הדרך היחידה לקבלת רעלנים במזון. בתנאים מסוימים, ניתן לקבל רעלנים גם מ"ייצור מקומי". גם במקרה הזה נדרשים שני התנאים: הראשון הוא התפתחות הפטריות על גבי המספוא והשני הוא קבלת התנאים שיגרמו לפטריות הללו לייצר רעלנים. ע"פ חוות דעתו של ד"ר אלן שלוסברג, מומחה לטוקסיקולוגיה מהמכון הווטרנרי, הופעת רעלנים מ"ייצור מקומי" בעלת סבירות נמוכה יותר, בעיקר כאשר מקפידים על אחסון בתנאי יובש. דבר אחד בטוח אפשר לומר לגבי רעלני פטריות, העיסוק בהם גורם לעלייה במכירות של סופחי הרעלנים. האם יש הצדקה בהכנסת תוספי מזון אלו למנה? הדעות לגבי היעילות מגוונות. האם במקומות שבהם משתמשים בתוספי מזון אלו, אבחנו רעלנים במזון? בד"כ לא. ברוב

המקרים, המזון אינו נבדק ואם נבדק אז במעבדות שבהן לא קיים ציוד מתאים לבדיקות של בלילים. מכיוון שחלק מהפרעות העיכול לא נגרמו מלכתחילה מרעלנים, אין באפשרותנו לקבוע באם האירוע פסק בגלל התוסף או למרות....

4. אבחנה נפוצה (אם כי לא נכונה תמיד) לשלשול בפרות חלב היא דיזינטריית החורף. מדובר באותו נגיף ממשפחת הקורונה הגורם למחלה המתאפיינת בשלשול (לעתים דמי), ירידה בחלב ותחלואה נרחבת. במדינת ישראל, כיום, אין אמצעים מתאימים לאבחון של נגיף זה בפרות בוגרות ולכן על מנת לבסס אבחנה של תחלואה וירלית, יש לשלול גורמים אחרים ולנסות לאפיין את התחלואה. תחלובות ספציפיות, משך המחלה, תגובה לטיפול, סימנים קליניים נוספים וחשוב מאד, האם משקים נוספים באותו פרק זמן, סובלים מתחלואה דומה. הסבירות כי דיזינטריית החורף פגעה, בו זמנית, בכל כך הרבה משקים, נמוכה.

למי ששואל את עצמו לגבי תקינות המנה אני מציע להכניס יד לבליל. בליל חם מעלה חשד לגבי המזונות שבו גם אם ריחו תקין

מלבד אבחנות אלו בתקופה הזאת של השנה, כדאי לחשוב על עוד מספר אבחנות. במקומות רבים עקב חוסר תכנון וגם עקב השינוי במדיניות המכסות והרצון לייצר יותר חלב, מגיעים משקים רבים למחסור במזון גס. עקב כך, קיים שימוש במקורות של מזון גס מאיכות ירודה וממקורות מרוחקים. כמי שרואה בורות תחמיץ רבים אני יכול לומר לכם, כי במקומות מסוימים הריח הנעים של המזון באבוס מגיע, פעמים רבות, משאר המזונות אשר במנה, קליפות וכיו"ב. הם מכסים על ריח התחמיץ המעופש אשר מתערבל בעגלה ונראה תמים, בשעה שהוא

גורם להרבה פרות להפרעות עיכול. אותן הפרעות עיכול לעתים, הן קלות ולעתים, הן קשות, הכול כמובן, בהתאם לכמות החומר המקולקל אשר במנה. למי ששואל את עצמו לגבי תקינות המנה אני מציע להכניס יד לבליל. בליל חם מעלה חשד לגבי המזונות שבו גם אם ריחו תקין.

רמות השומן הגבוהות, שבהן אנו נתקלים כיום, גורמות לרבים מאיתנו לרצות ולקצץ בחומרים אשר מנתבים את הפרות לייצור שומן. כדאי לזכור, שמזון גס ובופרים מהווים חלק בלתי נפרד מהמנה הישראלית. תזונאים רבים טוענים כי SARA (חמצת תת קלינית) היא מחלה אשר אינה קיימת במדינת ישראל. ניתן לומר, כי יש כיום מספיק מידע מדעי, לגבי הנזקים הנגרמים מאותם פרקי זמן שבהם הכרס בפעילות סאב אופטימאלית. כיצד נדע האם המנה של המשק מכוונת לחמצת תת קלינית? לשם כך יש לבחון האם המשק עונה על חלק מהפרמטרים הבאים או כולם.

1. תחלואה אשר לא ניתן להסבירה
 2. בעיות רגליים על רקע של למיניטיס
 3. בעיות עיכול חוזרות ונשנות
 4. פגיעה בפוריות
 5. אחוזי העלאת גרה נמוכים - 4 שעות לאחר חלוקת המזון
 6. אחוז הפרות עם שומן מתחת ל 2.5% מדד ספציפי אולם פחות רגיש
 7. אחוז הפרות עם היפוך יחס שומן - חלבון מדד רגיש אולם פחות ספציפי
 8. מבנה המנה כגון כמות הבופרים, סוגי המזון הגס והיחסים ביניהם, סוגי הגרעינים וקצב הפריקות.
- לסיכום, הקושי להגיע לאבחנה ודאית באירועים אלו מסב תסכול רב לרפתן ולמרכז המזון ולכן, לפני ביצוע של מהלכים פיזיים רצוי לאסוף את מרב הנתונים לגבי פרופיל התחלואה, הפיזור במשק ובמשקים נוספים וכדאי להיעזר ברופא המטפל. ■

המאמר הופיע גם באתר האינטרנט של "החקלאית"