



עופר קרול - אמבר
oferk@ambar.co.il

בעקבות הסיכומים האזוריים

לאחר בחינה נוספת של נתוני הסיכומים האזוריים באזור גרנות, מגיע ד"ר עופר קרול שוב למסקנה "שהגודל אינו קובע" ומחיר מנת המזון אינו משפיע באופן מובהק על הרווחיות ברפת אלא גורמים נוספים

המשק	חלב	תמורה	מחיר ק"ג	מזון	הפרש
לפרה	לליטר	ח"י מזון	לליטר	***	חלב-מזון
1	11911*	2.25	1.48	0.926	1.324
2	12271	2.21	1.39	0.910	1.300
3	10787*	2.25	1.51	0.954	1.296
4	11994	2.19	1.28	0.909	1.281
5	10812*	2.21	1.45	0.939	1.271
6	11031*	2.19	1.49	0.947	1.243
7	10744*	2.22	1.39	1.008	1.212
8	11453*	2.14	1.51	0.929	1.211
9	11596	2.16	1.38	0.955	1.205
10	9935	2.16	1.18	0.976	1.184
11	12088	2.16	1.37	0.984	1.176
12	11146	2.15	1.31	0.979	1.171
13	11759	2.19	1.33	1.032	1.167
14	11236*	2.15	1.52	0.990	1.160
15	12324	2.11	1.33	0.955	1.155
16	11050	2.16	1.28	1.006	1.154
17	11783	2.11	1.32	0.958	1.152
18	10384	2.18	1.23	1.035	1.145
19	10801*	1.12	1.45	0.984	1.136
20	10695**	2.07	1.35	1.008	1.062

* מזון קנוי ממרכז מזון חיצוני (המחיר המוצג בטבלה כולל 12.5%-13% הוצאות תפעול)
** מזון קנוי, רפת רובוטית. (מחיר בליל כולל תפעול + השלמת תערובת באביסה פרטנית)
*** מחיר המזון ללא תפעול, כולל פחת ובתרגום למזון לליטר נכללת גם נצילות המזון.

ניתן להתרשם כי סך התנובה של המשקים הנמוכים בתמורה, נמוכה יותר מאלו שהפיקו תמורה גבוהה יותר לכל ליטר.
בניכוי הוצאות התפעול לא נמצא הבדל משמעותי במחירי המזונות

לפני שנה בחוברת אוגוסט 2008 העליתי תהיות בנושא ובסוף הרשימה כתבתי כי "ניתוח נכון להשוואה היה צריך לבחון כל קטע בנפרד". השנה עיינתי בסיכומים של מספר אזוריים ומאחר ושיטות הסיכום נראות שונות במקצת, העמקתי בסיכום של אזור גרנות. כתזנאי, אני מעוניין לדעת את השפעת מדיניות ההזנה על התוצר הסופי, שהוא פער המחיר בין התמורה לחלב לבין עלות המזון (מנוכה תפעול) לייצורו. מדדים כמו "תרומה ב" או "עודף תפעולי" ודומיהם חשובים ביותר, אלא שניתוח זה של נתונים בפילוחים הגיוניים נותנים תשובות טובות יותר למקבלי ההחלטות.

כולנו מכירים משקים רווחיים גבוהים בעודף תפעולי, אבל התוצאה באותם משקים נובעת פעמים רבות ממדיניות העבודה, יחס עגלות פרות, יעילות בניצול חומרים ושיירותים, אבל לא בהכרח מדיניות נכונה בהזנה. אותם משקים יכולים, אם ישכילו, להגיע להישגים ניכרים יותר, אם בנוסף לכל הדברים הטובים שהם עושים יקדישו מעט תשומת לב למדיניות ההזנה במגמה של "הגודל (המחיר) לא קובע".

ניתן לראות שאפילו בשנת 2008 וכנראה יותר מזה יהיה בשנת 2009, המשקים עם התמורה הגבוהה ביותר אלו המשקים שהניבו יותר מוצקים וקיבלו יתרה של יותר שקלים לליטר

בטבלה המצורפת בחנתי מספר מדדים שעיקרן היתרה הכספית בין מחיר החלב לעלות המזון לפרות הנחלבות בלבד (לא כולל יבשות, עגלות תפעול וכד'). הטבלה מדורגת לפי ההפרש מהגבוה לנמוך.

לא ניתן במדגם כזה לעשות ניתוח סטטיסטי וחבל שאי אפשר להגדיל את המדגם, מאחר וכאמור למעלה, בכל אזור מתקיימים ניואנסים שונים. למרות זאת, ניתן לראות שאפילו בשנת 2008 וכנראה יותר מזה יהיה בשנת 2009, המשקים עם התמורה הגבוהה ביותר אלו המשקים שהניבו יותר מוצקים וקיבלו יתרה של יותר שקלים לליטר.

תחמיץ חיטה, מועד הקציר ושילובו במנה

עופר קרול - אמבר

המזון הבודד ולא בערכו האנרגטי המחושב. למדנו כי המזון הבודד שערכיו נקובים משפיע באופן שונה על בע"ח ועל היעילות התזונתית כאשר משתנה שיעורו במנה או כאשר יש שוני ביתר רכיבי המנה.

עקרונות ההזנה הידועים מלמדים אותנו כי ככל ועולה איכות ונעילות רכיב הסיב במזון, כך ניתן לחסוך במזון מרוכז (גרעינים) תוך כדי שיפור נעילות המנה כולה. הממשק המקובל בישראל של תחמיצים שנקצרים בחלד"ג הביא אותנו להכנת מנות בתכולה של כ-30% מזון גס ובריכוזיות אנרגיה מחושבת של 1.77-1.78 מגה קלוריות לחומר היבש. היה ונשכיל להכין תחמיצים שיקצרו בפריחה ונגיש אותם לפרות, בשילוב של תחמיץ תירס שיקוצצו לאורך סיב של כ-0.5 ס"מ, כפי שהוכח בניסויים רבים שזהו האורך המיטבי למרב הנעילות של התירס. עשינו כך ונוכל לעלות לכדי 40% מזון גס ואף יותר תוך שיפור בנעילות ואפילו, (וזה רצוי ומומלץ) נוריד את ערך המנה המחושב ל 1.70-1.72 מגה קלוריות לא נפגע בפרות, נוזיל את המנה ונשפר את הביצועים.

ניסויי הזנה שנעשו בעבר השוו תחמיץ חיטה שנקצרו במועדים שונים אבל ניתנו בכמות חומר יבש זהה, מה שלא הביא לידי ביטוי את איכות החומר ומהר מאד הגיעו למסקנה, כי חבל על הזמן וזה רק מייקר את ההזנה. ההפך הוא הנכון ואלו מאיתנו שישכילו לשפר את איכות התחמיץ ואת כלל המספוא המשקי, תוך כדי איזון נכון של המנות, יראו ברכה בעמלם.

תורת ההזנה בנויה על איזונים. אצל מעלי הגרה עיקר הדגש הוא לשיפור מצב התסיסה בכרס ועידוד רב ככל האפשר של יצירת חלבון מיקרוביאלי. תחמיצים עתירי נעילות סיב ובמינון נכון יתנו את התשובה המיטבית. ■

שמחתי לקרוא בחוברת יוני 2009 (חוברת 340) של משק הבקר את העבודה של ד"ר צבי וינברג וחובריו בנושא איכות תחמיצי חיטה משקיים בארץ. המחברים מציינים כי "ביחס להרכב הכימי לא התקבלו הבדלים מובהקים בין דרגות ההבשלה ביחס לתכולת ADF והליגנין". קורא לא זהיר עלול להבין כי אין טעם להתייחס במעשה המשקי למועד הקציר ובלבד שיהיה היבול המרבי.

עיון בטבלה 3 (עמוד 100) וניתוח המשמעות של ההבדלים בתכולת החלבון, אבל בעיקר ההבדלים בכמות דופן התא ומידת נעילותו בכל אחד משלושת מועדי הקציר, מצביע דווקא על מה שידענו כבר מזמן, אבל מרבית המשתמשים לא הצליחו להפנים וזה הערך הגבוה שיש לחיטה שנקצרת בשלב הפריחה ובעיקר, משמעות שילוב חיטה זו במנה הכוללת והשפעתה על מדיניות ההזנה.

חישבתי את כמות דופן התא הנעכל לכל ק"ג חומר יבש ונמצא כי בשלב הפריחה הצמח מכיל 336 גרם דופן תא נעכל ואילו בשלבי החלב והדונג רק 309 ו 281 גרם בהתאמה.

בהערכה של מנת מזון ישראלית המכילה 7 ק"ג חומר יבש מזון גס ביום לפרה חולבת ובהנחה שכולו תחמיץ חיטה (והדבר דומה גם בחציר חיטה), נוצר פער של 385 גרם דופן תא נעכל בין הגשת מנה עם תחמיץ שנקצר בפריחה לזה שנקצר בדונג. הדיון בתחמיץ חיטה כמו בכל מזון אחר לא נגמר בהרכב הכימי של

מרכזי המזון שהשיגו מחיר גבוה יותר לחלב, הצליחו לקבל יתרה גבוהה יותר לליטר בהפרש שבין עליות המזון לתמורה לחלב. לא יכולתי לקבוע באזור זה את היתרון או החיסרון שבקניית מזון מוכן מהחוץ, מאחר ומחיר המזון לא דווח נטו, בניכוי הוצאות תפעול ונתוני ניצולת המזון נבחנו על הפרות בעדר ולא בנפרד על הפרות החולבות.

בקבוצת המשקים באזור זה שמכינים לבד את המזון התקבלו נתונים צפויים שמצביעים על יתרון כלכלי לאלו שהשיגו מנות זולות יותר. תמהני איך הייתה מתקבלת התוצאה לאחר הפרדה בין מחיר המזון להוצאות התפעול וזה לפרות החולבות בנפרד מיתר העדר. מחשבה נוספת עלתה בדעתי שייתכן ואין מקום לעשות ניתוח השוואתי בין משקים שנתוני הפתיחה שלהם והאפשרויות העומדות לרשותם אינם זהים. אבל את זה כבר כתבתי ברשימה מאוגוסט 2008 וכנראה חשבתי נכון. ■

במשקים השונים. הפער שבין ההכנסה מחלב למחיר המזון נטו לייצור, נובע בעיקר מתנובת החלב ומהתמורה לליטר. ניתן לראות כי דווקא שני המשקים עם המנות הזולות ביותר (10 ו-18 לא הפיקו את הרווח הגבוה לליטר מבין המשקים שנבחנו בקבוצה זו). מעניין לראות את המיקום הגבוה בתמורה לליטר של המשקים שעובדים מול מרכז מזון חיצוני וזה באזור גרנות מסופק משלושה מרכזי מזון שונים.

בסיכום לא מדעי וללא ניתוח סטטיסטי, ניתן להתרשם כי במקום הראשון נמצאת המקצוענות, כמות החלב והרכבו יחד עם נצילות המזון. מחיר המזון לא נמצא כגורם הקובע לרווח.

אחרי כל מה שנאמר למעלה התבלבלתי כשעיינתי בנתונים של משקי העמק. אבל גם בקבוצה זו כשבודדתי את אלו שקונים בליל מוכן מאלו שיש להם מרכז מזון עצמאי, ניתן לראות כי המשקים בקבוצת לקוחות