



עופר קרול
ofer1939@netvision.net.il

העלאת אספקת האנרגיה לפרות גבוהות תנובה

מדי פעם אני נתקל בשאלה איך ניתן לספק יותר אנרגיה לפרות גבוהות תנובה. הנטייה הטבעית של רבים היא להוסיף למנות שומן מוגן או להעלות את זרישת הריכוזיות בזמן תכנון המנה. מנה מאוזנת, לפי כל הכללים, זהו הפתרון הנכון וכל היתר ממשק ורפתנות

דופן תא זהו צד אחד של הסיפור. חשוב לא פחות הוא המבנה הפיזיקלי של המזון. גם בנושא זה חשוב להכיר את המזונות השונים ולא דין חציר חיטה כמו תחמיץ תירס. בעקרון, קיצוץ דק יגביר צריכה עד לקיצוץ דק מדי, שיביא בעקבותיו חמצת כרס ופגיעה ממשית בצריכה ובבריאות הבקר. חלבון עודף ובעיקר כשהוא בה ממקורות עתירי חלבון פריק, מגביר את מעמס האנרגיה על הפרות. הפתרון פחות חלבון במזון אבל חלבון "יקר" יותר, שרידי יותר ובעל הרכב טוב יותר של חומצות אמינו. (לדוגמה, סויה ולפתית). שמירה על מינון סביר של חלבון תגדיל את אפשרות שילוב מזונות יעילים באספקת אנרגיה, כדוגמת גרעין תירס שעוקף ברובו את הכרס ונספג לגוף ישירות במעי (שחת אספסת טובה תעודד צריכה אבל גם ייצור חלבון מיקרוביאלי).

נוהל הגשת המזון: מומלץ לשים דגש על חלוקה בצמוד ליציאה ממכון החליבה. קירוב המזון, לעומת זאת, יעשה כמה שיותר ואם אפשר אפילו כל שעתיים, דבר שיביא גם לאחידות גדולה יותר של המנה ומניעת מיון המזון ע"י הפרות.

שטח מרבץ נקי ויבש, אוורור וצינון בקיץ וכן, אוורור וחימום הרפת בחורף בדרך של התקנת וילון בצדי הסככה. בנוסף לתרומת הווילון לחימום, תפחית כניסת מי גשם אל אזור הרביצה. מאחר ואנחנו חיים בארץ חמה לא שמנו מספיק דגש על החורף. כדאי לדעת כי פרות חלב שנמצאות בטמפרטורת סביבה נמוכה מ-100 משתמשות בחלק גדל והולך של המזון לחימום הגוף ולא לייצור. אזורים רבים בארץ מגיעים בלילות החורף לתנאי טמפרטורה שבין 40 ל-60 וכדאי לקחת נתון זה בחשבון. המחשבה כי העלאת ריכוזיות המנה בדרך של תוספת שומן או גרעינים תגביר אספקת אנרגיה, פסולה מעיקרה.

מנה מאוזנת לפי כל הכללים זהו הפתרון הנכון וכל היתר ממשק ורפתנות.

די להתמודד עם השאלה חייבים להבין את תהליכי התסיסה בכרס ואת הצורך לשמור על נפחיות המנה. כל זה כדי למנוע התנפחות והיפוך קיבה, לעודד העלאת גרה והפרשת רוק, כדי שמערכת העיכול הייחודית של מעלי הגרה תפעל כהלכה. שמירה על פעילות כרס תקינה תשמור על הפרה ומכאן שכל חריגה מ"המנה המיטבית" עלולה להביא יותר נזק מתועלת.

נוהל הגשת המזון: מומלץ לשים דגש על חלוקה בצמוד ליציאה ממכון החליבה. קירוב המזון, לעומת זאת, יעשה כמה שיותר ואם אפשר אפילו כל שעתיים, דבר שיביא גם לאחידות גדולה יותר של המנה ומניעת מיון המזון ע"י הפרות

מה בכל זאת ניתן לעשות?

ממשק. או במילים אחרות, כל שניתן ובלבד שנוחות הפרה לא תפגע ויאפשר עלייה בצריכת המזון.

המדד המקובל כשמתכננים את המנה לחיזוי צריכת המזון הוא דופן התא. איזון המנה חייב להכיל שיעור מסוים של דופן תא וזאת לשמירה על נפח הכרס והעלאת הגרה, כאמור למעלה. יחד עם זה, למדנו שניתן להסתפק ברמה של 28%-30% דופן תא מכלל המנה, כאשר עולה הרצון להגביר את צריכת המזון (מנות עתירות דופן תא ברמה של כ-35% יעודדו ייצור שומן אבל יפגעו באכילה). דופן תא ממזון גס ישולב ויאוזן בהתאם לתכונותיו ומידת האפקטיביות שלו (תחמיץ תירס פחות אפקטיבי בתרומתו לתפקוד הכרס מתחמיץ תירס וזה פחות מחציר חיטה).