



מו מהשטח...

מקרה בוחן מרפת Woodall Farms בקנטאקי ארה"ב

ייצרו זרימת אוויר ישירה לכיוון אחד בלבד. מאווררים אלו לטענתו לא היו יעילים כי הם לא כיסו את רוב שטח הרפת ובנוסף הם מאד יקרים בהוצאות החשמל.

הפתרון החדש של Woodall Farms

בחוות Woodall הותקנו 25 מאווררי Powerfoil X2.0 בקוטר 5.4 מטר כל אחד תוצרת BIGASSFANS ארה"ב. 25 המאווררים החדשים החליפו 130 מאווררים תעשייתיים. צריכת החשמל ברפת ירדה באופן משמעותי וזרימת האוויר מגיעה לכל פינה בסכנת הרפת.

מאז התקנת מאווררי BIGASSFANS מספר ג'ימי כי הרבה בעיות ברפת נפתרו, כגון: בעיות נשימה של הפרות, חלקים רטובים במרבץ התחילו להתייבש, הפרות הפסיקו להתגודד ותפוקת החלב החלה לעלות. הדבר החשוב והמרכזי לדבריו הוא שיש תחושת קרירות בכל פינה ברפת מה שמביא לתוצאות טובות.

לפני שהותקנו מאווררי BIGASSFANS הוצאות החשמל הגיעו לעלות של 14,000 אלף ש"ח בחודש ואילו כיום העלות הצטמצמה ל- 7,600 ש"ח בחודש לאוורר אותם 650 פרות. (ע"פ עלויות חשמל בארה"ב).

חשוב לציין כי בארה"ב ניתן לקבל מענק מימון של 25% מעלות המאווררים תחת קטגוריה של התייעלות אנרגטית.

בעיית זרימת אוויר בכל רחבי הסככה

ג'ימי וודול, הוא המנהל ובעלים משותף של Woodall Farms בקנטאקי, הוא חיפש דרך ליצור תחושת נוחות ל-650 פרות שנמצאות אצלו ברפת וזו כמובן בדרך החסכונית והיעילה ביותר. לג'ימי היה חשוב מאד למצוא פתרון לבעיית החום בסככה והמרבץ הרטוב ע"מ שהפרות יהיו בריאות, פוריות ומניבות יותר. ג'ימי השתמש במשך שנים במאווררים תעשייתיים גדולים רגילים שהצליחו לכסות רק שטח קטן כיוון שהם



BIGASS
FANS
No Equal

אקוונטק

www.bigassfans.co.il | 08-9197878





פחתים בחלב נפסד? ההפסד כולו שלך

כמה עולות לך הדלקות התת כרוניות? תאים סומטיים הם תאים ממוינים המופיעים בחלב כתגובה דלקתית בעטין (כרונית או אקוטית). תאים סומטיים הם בעיקר תאי דם לבנים (ליקוציטים), שמקורם מהדם וממח העצם. בחלב באופן טבעי יש תאים לבנים, בין אם זה חלב פרה, חלב אם, או כל חלב של יונקים. תאים סומטיים הם בעיקר תאי דם לבנים המצויים באופן טבעי. בספירה גבוהה של תאים סומטיים בחלב ניתן להסיק כי חלה תגובה דלקתית בעטין שהוביל להיווצרותם בעטין.

ספירת תאים סומטיים נמדדת ביחידות של מספר התאים למ"ל. בחלב מפרות בריאות נמדדים ערכים של פחות מ-100 אלף תאים למ"ל. ספירת תאים סומטיים של מעל 300 אלף תאים למ"ל מעידה על פרות הנגועות בפיתווגים באופן קשה. ספירת התאים הסומטיים מעידה על דלקות ולכן הספירה עולה במצבים בהם יש יותר חשיפה לדלקות, או כאשר יש פגיעה במערכת החיסונית של הפרה.

התאים הסומטיים לא רק שגורמים לחלב נפסד שאינו יכול להימכר, וגורעת מתנובת החלב בפועל (למרות שלא נראה במחשב) הם גם מעידים על דלקת שצורכת אנרגיה וגוזלת אותה מהאנרגיה לייצרנות.

אז מה לעשות? לעשות! הנזק הכלכלי של חלב נפסד הוא קצה הקרחון של ההפסד שנגרם מדלקות עטין כרוניות אשר משאירות פרה נכה בריאותית באופן קבוע.

שמוש בחלב נפסד מהווה גורם בהעברת מחלות ליונקים ועגלות התחלופה ומהווה המשך הדבקת העדר במעגל קסמים של הפרשה והידבקות. הפרות מיליונריות והרפת מפסידה רבבות עד מיליוני ₪. נתת חלב נפסד ללא עיקור ליונקים? יצא שכרך בהפסדך - החלב הנפסד מעביר

א.ע. ביאקולוגיה

א.ע. ביאקולוגיה - מאמר מערכת עם פרוץ מחלת ספגת המוח בבקר (BSE) בשנות ה-90 החלו לנקוט בעולם צעדים נוקשים למיגור המחלה. בבריטניה, בה היה נהוג להשתמש בבשר טחון להאכלת הבקר הושמדו אלפי פרות בכדי למנוע את התפשטות המחלה.

האיחוד האירופאי הקים צוות מקיף שהוציא דירקטיבה מפורטת מס' 1774/2002 ובה מפורטים החוקים והתקנות לדרכי הטיפול במוצרים ובפסולת מן החי. אחד העקרונות הנוקשים שנכתבו הוא ההכרח בשריפת הפגרים שהוגדרו כחשודים כנגועים במחלות פרוניות (TSE).

CATEGORY-1.

על רקע מפגעי BSE הוקם מתקן הכילוי בעין המפרץ והחל עבודתו בתחילת שנת 2001 כמשרפה המשרתת את שוק הבקר בישראל. כיום, המתקן מטפל במספר זרמי פסולת מן החי: פגרי בקר

מהחלב והמרעה, פגרי חזירים, פסדים ממפעלי מזון ופגרי מעבדה.

בשנת 2011 נכנס לתוקף חוק אויר נקי החוק נועד להביא לשיפור של איכות האוויר וכן למנוע ולצמצם את זיהום האוויר. מתוקף חוק זה חברת א.ע. ביאקולוגיה עובדת תחת היתר פליטה לאוויר, ובהתאם לטכניקה המיטבית הזמינה (BAT).

כידוע, המגמה העולמית הינה למצוא פתרונות מחזור וטיפול בפסולת האורגנית כאלטרנטיבה למטמנות. מתקן הכילוי שם כמטרה להוות אלטרנטיבה סביבתית ובריאותית להטמנה ולתת פתרונות העונים לדרישות הסביבתיות החדשות.



טל. 04-9069500 פקס. 04-9069510
E-mail: sharon@bioecology.co.il

על ידי נשאות ובדומה למאדי ויסנה בצאן יכול לעבור בשיעור מסוים לבני הבקר או הצאן.

בניסויים שנערכו בשנים האחרונות בישראל ובעולם חוזרת התוצאה הבאה: תוספת מנטרל רעלנים מיקופיקס פלוס (גם בנוכחות רמות DON ו-ZON נמוכות במזונות ובבליל החולבות), מפחית דלקות עטין ביותר מחצי שיעורן הרגיל, מקטין שיעור פרות מיליונריות וחלב נפסד, ולפיכך מפחית רמות תאים סומטיים (במאות אלפי סת"ס במ"ל), הפחתת הפחת =רווח, ערך מוסף הוא שימוש מופחת בתרופות, עליית מדדים אחרים כגון מספר תחלובות וטיפול הביצועים בעדר, **הסיכום - תרומה משמעותית לרווחיות רפת החלב. אם הגעת עד כאן ועדיין נשאלת השאלה - מה לעשות? אל תחכה הזמן ממרכז המזון שלך עוד היום הוספת מיקופיקס פלוס ותראה את התוצאות תוך שבועיים.**

מחלות שעוברות בחלב כגון:

1. דלקת עטין כרונית כגון סטפילוקוקוס אוריאוס.
2. חיידק ה"בת שחפת" (פאראטוברקולוזיס, John's disease) שהיא מחלה בבקר ובצאן שנדבקים כשהם יונקים חלב או בעת שהם באים במגע עם צואת אימהות נגועות במחלה. הדבקה בגיל צעיר, מתבטאת קלינית בסימני שלשולים, רזון ותמותה.
3. לפטוספירוזיס - מסתבר שבקר נגוע יוצא מהעדר טרם זמנו עוד לפני האחרים הבריאים. ברור שיציאה מוקדמת מהווה פגיעה כלכלית סמויה, וביעור המחלה ישפר את הרווחיות השולית של הרפת.
4. ליאוקוזיס - מחלה מתבטאת בדיכוי חיסוני. למרות שהנגיף שהיום בוער חלקית מרפתות החלב. כדאי לזכור שהוא עובר לפתחנו ומשפיע על אירועי סטפילוקוקוס בעטין. הנגיף מופרש

ד"ר יאיר סער 050-2605852
שילד פרויקטים ביולוגיים בע"מ
קיבוץ מרחביה 19100
טל 072-2635300, פקס 072-2635301

שילד
פרויקטים ביולוגיים בע"מ



ה"סילופרס" האמריקאי עשה עלייה ארצה !

**"ענבר" יבאה ארצה
את ה"סילופרס"
האמריקאי תוצרת
חברת Versa.
ה"סילופרס" דוחס
ואורז את הירק
בשרוולי ענק
העשויים מפוליאתילן
ומיוצרים באירופה
בטכנולוגיה ייחודית
• ה"סילופרס" עתיד
לשרת את הרפתנים
ומרכזי המזון בארץ**

מכונה ייחודית וחדשנית

ה"סילופרס" הינה מכונת אריזה ניידת בעלת הינע עצמי המסוגלת לדחוס ולארוז מאות טונות של ירק לתוך שרוולי ענק ייעודיים העשויים מפוליאתילן איכותי עבה במיוחד (כפול מזה הנהוג לכיסוי בורות תחמיץ !).

תהליך ייצור התחמיץ זהה לתהליך הרגיל המתבצע בשטחי המספוא והובלת הירק לרפת, למעט השוני שהירק נשפך מהמשאיות ישירות ללוע המכונה. ייצור התחמיץ באמצעות ה"סילופרס" מאופיין בשיעורי פחת כמותיים מינימאליים, זאת הודות לאטימה המוחלטת שיוצרים שרוולי



הפוליאתילן אליהם נדחס הירק. יתרון נוסף לטכנולוגיה זו, המהווה אחד מהיתרונות הבולטים של ה"סילופרס", הוא קליטת הירק באופן מידי תוך שמירה על ערכו התזונתי המקורי ושיעורי פחיתה תזונתיים, הנמוכים משמעותית בהשוואה לחלופות.

שיטת האריזה בשרוולים מאפשרת גמישות מרבית בכמויות הייצור – התאמה לכל לקוח, ניתן לייצר כמויות קטנות שלא נהוג לייצר בבורות (כדוגמת ייצור שחמיצי קטניות). בנוסף ניתן לארוז ולשמר מוצרים נוספים (כדוגמת חומרי לוואי עונתיים: שזרות תירס, קליפות דר ועוד).

תחליף לבניית בורות תחמיץ והשלמת יכולות אחסון

היישום העיקרי של ה"סילופרס" בארץ, יהיה בייצור תחמיצים. ה"סילופרס" בא לתת מענה לביקושים ההולכים וגדלים ברפת להגדלת הפתרונות היעילים לייצור ואריזת מזונות גסים לחים.

שיטה זו מייצרת את הצורך בבניית בורות תחמיץ ברפתות או בהגדלת התשתיות במידת הצורך, דבר הכרוך בהשקעות גבוהות. (כהשלמה לבורות הקיימים וכחלופה להשקעה בבניית בורות חדשים) ל"סילופרס" היכולת להשלים את המחסור באמצעי איסום ואחסון, לרפתות המשפחתיות והשיתופיות לצד מענה נרחב למרכזי המזון.

ה"סילופרס" עלה ארצה והחל בפעילויות ייצור בסוף שנת 2014, ופעל בעיקר בייצור תחמיצי תירס וסורגום, זאת לשביעות רצון הלקוחות שנהנו מהראשוניות והחדשנות הטכנולוגית לצד שרות איכותי. חלק מלקוחות אלו, העושים שימוש בתחמיצים שיוצרו באמצעות

ה"סילופרס", דאגו להזמין את ה"סילופרס" לעונת תחמיצי החיטה הקרבה ובאה.

לסיכום, עלויות המזון הן ההוצאה הגדולה ברפת. מספר דרכים רב עשוי להשפיע עליהן ולסייע בהפחתתן, אחדות מהן יכולות לקבל מענה בעזרת ה"סילופרס".

היתרונות העיקריים של ה"סילופרס":

- לרפתן האפשרות לבחור ולייצר את המזון בעצמו, מבלי להשקיע בתשתיות לאחסון תחמיץ.
- ייצור תחמיץ איכותי, שיעורי פחת נמוכים משמעותית (בהשוואה לחלופות).
- גדלים משתנים של השרוולים – מאפשר גמישות מרבית בייצור כמויות התחמיץ !
- אחסון ושימור עודפי מזונות גסים וחומרי לוואי.

"ענבר" החלה את פעילותה בתחום ההזנה עת שקדה על פיתוח תהליך המאפשר את שימור המזון המוכן לפרות על ידי דחיסה בתהליכים תעשייתיים (יצירת סביבה אנאירובית ואטימה, על ידי עטיפת החבילות בסטרץ' העשוי מפוליאתילן דק (עשירית מעובי הפוליאתילן ממנו מיוצרים שרוולי הענק). הטכנולוגיה יושמה בארץ (נרשמה כפטנט לפני כ-15 שנה).

כיום החברה מקימה מרכז מזון בירדן שעתיד לשווק את מוצריו בירדן ומזרחה, לארצות ערב השכנות. המזון יסופק ללקוחות דחוס וארוז בבלות ובתפוזות בדומה לנהוג בארץ, בנוסף מתוכנן להיעשות במרכז מזון שימוש של אריזה בשרוולי ענק מפוליאתילן, באמצעות ה"סילופרס".