



מו מהשטח...

לחבור לחברת 'אקואנוס' שהיא לדעתנו בעלת הטכנולוגיה הפשוטה והלא יקרה ועונה על כל הצרכים והתקנים". אמנון מוסיף ואומר "התהליך פשוט מאוד, באמצעות ריאקטור אנאירובי ובתהליך יחסית מהיר הופכים השפכים המגיעים מתחתית הריאקטור לנקיים בהתאם לדרישות ולתקנים ולדרישות שהרשויות מבקשות. הסיבה שבחרנו בחברה, היא קודם כל בגלל הטכנולוגיה אך דבר שני ולא פחות חשוב, פשטות ההפעלה ועלות הייצור והתחזוקה הפשוטה. מאחר וההשקעה בפתרון כזה ברפת זה אילוץ ודרישה לעמידה ברגולציה לכן עמידה במחירים שפויים לרפתן הינו נושא בעל חשיבות עצומה. חשוב לי לציין שבחרנו ברפת מבאר טוביה 'או תו חלב' בכדי לעשות את הפיילוט. בחרנו ברפת הזו בגלל ההון האנושי היודע להוביל תהליך והיא מתאימה גם בגלל אפיון הרפת והתאמתה למתקן".



שמעון פרטוש

אמנון בר

שירותים לכל ענף הרפת. לחברה יש מחלקה כלכלית, מחלקה מקצועית ומפעל תוספי מזון. במשרדי החברה פועל חדר בקרה המנטר את פעילות כל הרפתות של החברה בארץ ובעולם. החברה נעזרת בתוכנה שפיתחה לאיסוף הנתונים מכל הרפתות ולאחר ניתוח המידע, הרפתן מקבל תמונת מצב עדכנית של מצב הרפת און ליין.

אך כעת הנושא הבווער ביותר הוא ללא ספק, תקנות השפכים והביוב שנכנסו לתוקפן בתחילת ינואר. מספר שמעון "חיפשנו טכנולוגיות בנושא הפתרון לשפכים לחצר ההמתנה ומכון החליבה. לאחר מחקר מקיף החלטנו

פרוג'קט בר, מצאנו את הפתרון הטוב לטיפול בשפכים

חברת 'פרוג'קט בר' פועלת בתקופה האחרונה במרץ רב למציאת פתרון יעיל וזול לבעיית השפכים ותקנות רשות המים. בשיחה אמנון ושמעון, מנהלי החברה אמרו לנו השניים "לדעתנו מצאנו את הפתרון המושלם"

'פרוג'קט בר' הינה חברה העוסקת בניהול וליווי רפתות בארץ ובעולם. החברה פועלת בכמה זירות כמו, רוסיה, אסיה, סין ווייטנאם, רומניה ומספקים ייעוץ מקצועי לחברות בישראל הפועלות בחו"ל. בחברה מועסקים 30 עובדים והיא נחשבת לאחת המובילות בתחומה.

אמנון בר פלד ושמעון פרטוש, בעלים ומנהלים את החברה שבעצם מספקת



שמעון פרטוש, אמנון בר - פלד
טלפון ליצירת קשר: 054-7447415
טלפון משרד: 073-7966444
ido@projectbar.co.il
www.projectbar.co.il





טעויות או שיטת עבודה לקויה, יכולים להפחית באופן משמעותי את איכותו של הקולוסטרון. רכישה של מכשיר, מלבד העובדה כי דורשת השקעה, מחייבת מיומנות וניהול נכון. **אנו מציעים את הקולוסטוב™** קולוסטרון עתיר נוגדנים ומעוקר בקרינת גמא, בתוספת של מרכיבים הפוגעים בחיידקים הפתוגנים ומעודדים גידול של חיידקים טבעיים במעי של היונק. ההקרנה פוגעת רק בחומר הגנטי (חומצות הגרעין) של החיידקים הפתוגנים ולא בנוגדנים (הבנויים מחלבון ללא חומר גנטי). חשוב להדגיש כי המוצר מיוצר בתנאי ייצור קפדניים ואבטחת איכות גבוהה שאותם קשה ליישם במשק. כך אנו חוסכים זמן, כסף ואת הצורך בנוכחות רצופה של אדם מיומן ביותר וגם מעלים את סיכוייהם של היונקים לבריאות, שרידות וביצועים טובים יותר בהמשך הדרך.

קולוסטרון - פסטור או עיקור?

החדר הם מכילים את מספרם כל 20 דקות). הסיבות לכך הם שהקולוסטרון מהווה מעצמולה להתרבות של חיידקים וכיוון שתהליך הפיסטור אמנם מפחית את כמות החיידקים אבל לא מחסל אותם לחלוטין. לדוגמה, גם לאחר פיסטור ניתן לעיתים לבדוד חיידק הבת-שחפת. זוהי מחלה בעלת השלכות כלכליות ברפת החלב והדבקה בחיידק דרך הקולוסטרון יכולה לבוא לידי ביטוי גם לאחר 2-5 שנים ברפת.

מכשיר פסטור - pasteurizer

דורש השקעה כספית ברכישה, בהתקנה ובתחזוקה. עלותו 40,000-50,000 ₪ ונדרשים ביצוע בקרה וכיול מדויקים: ניקיון למניעת הצטברות שאריות, התפתחות של רובד חיידקים. היצרנים מספקים לוח זמנים לתחזוקה שאחריו חייבים לעקוב על-מנת לוודא יעילות המכשיר. גם אם לא מדובר בהשקעה גדולה, המכשיר מיועד לפסטור קולוסטרון בלבד וכדי שההשקעה תהיה כדאית והתהליך יעיל, הוא מחייב עבודה של עובד מיומן, אחזקה, כיול ובקרה קפדנית לעיתים של חברה חיצונית.

מסקנות:

הקולוסטרון הוא מוצר רגיש לזיהומים ואיכותו לאחר פיסטור תלויה בעבודה מדויקת מבחינת טמפרטורה וזמן חשיפה, טמפ' (באחסון ובפיסטור) וניקיון.

השפעת חום על אימונוגלובולינים:

עיקר ההגנה החיסונית של בני בקר וצאן תלויה בנוגדנים (אימונוגלובולינים) מהקולוסטרון, בהם IgM, IgA ו-IgG שהוא הנוגדן המשמעותי מבחינת כמותו ותפקידו בהגנה החיסונית. הנוגדנים שבקולוסטרון הם חלבונים ועל כן הם רגישים לחום. כך למשל, ב-IgG שבדודו מבקר, פחתו הנוגדנים ל-50% מה-IgG כבר לאחר 5 דקות של פסטור בטמפ' של 75°C וכ-35% בטמפרטורה של 63°C^{1,2}.

החשיפה לחום גורמת להרס ולשינוי מבני של החלבון. בעקבות שינוי המבנה, הוא מאבד את יכולתו לקשור חיידקים פתוגנים ולהפעיל את מערכת החיסון.

הטיפול בחום/פסטור של קולוסטרון:

פתוגנים (חיידקים ונגיפים גורמי מחלה) רבים עוברים לקולוסטרון כתוצאה מהפרשה שלהם מהעטין ומהסביבה לחלב, זיהום הקולוסטרון בעת החליבה ולאחריה. מטרת הפסטור ב-56°C למשך שעה היא למנוע התפתחות מחלה ביונקים.

פסטור למשך זמן ארוך יותר ובטמפ' גבוהות יותר יגרמו לפגיעה בתכולת ואיכות הנוגדנים. כמו כן פסטור של נפחים גדולים או לזמן קצר יותר יגרמו לחוסר יעילות בקטילת פתוגנים. על-כן על התהליך להתבצע בדיוק רב. מרגע סיום התהליך ועד לקירור של הקולוסטרון יכול לעבור זמן רב. בזמן זה יתפתחו בו מספר רב של חיידקים (בטמפ' 3/7/16 9:21 PM

שילד
פרויקטים ביולוגיים בע"מ

כתבה: ד"ר אילנה גור
למידע: ד"ר עדי גלעד 0506666039

Biomim פיתוח חכם של



מיקופיקס® | Micofix®
מכיל אנזים מנטרל פומוניזון

שילד
פרויקטים ביולוגיים בע"מ

הנצפה השלילה
הסיפוס



עודד גולדשטיין מכירות ותמיכה מעלי גירה 050-6706287
ד"ר יאיר סער 050-2605852 | שחר יערי תמיכה מקצועית 052-3794468

בקר אותנו ב- www.shieldbiologics.com

שילד פרויקטים ביולוגיים בע"מ | office@shieldbiologics.com
מגדל העמק, 2310000 ת.ד. 73 | טל. 0722635300 | פקס: 0722635301





מו מהשטח...

משק הבקר והחלב 380 מדור פרסומי



פתרונות ייחודיים לבעיות השונות ברפת



שלנו ואנו שמחים לבשר על מוצרים
נוספים שעברו לאחרונה את
האישורים הנדרשים **ANTI KETISIS**
- ANTI ASIDOSIS - ZINCO
BLOCK
כולם מבית היוצר של חברת **S.I.N.**
HELLAS היוונית שמוכרת את
מוצריה בלמעלה מ-18 מדינות באיחוד
האירופי.



א.ע. אופק
אחזקות בע"מ

את המוצרים שלנו ניתן להשיג אצל
ספארי לחי ולצומח המשווק המורשה
של מוצרי א.ע. אופק ואצל היבואן
שוקי ברדה - 050-4891500
אילן ווינטרוב - 050-9245047

מסוכנים אלא ע"י אבן לקיקה! אנו
עם הפנים לקראת הבאות ... קיץ ללא
זבובים ועוד מזיקים שמטרידים את
בעלי החיים מלייצר חלב/בשר.
לאחרונה התפרסם קטלוג המוצרים



כפי שכבר ידוע לכל
א.ע. אופק אחזקות השיקה בחודשים
האחרונים מוצרים ייחודיים לענפי
החי השונים שאת תוצאותיהן אנו
חווים ממש עכשיו.
אבן הלקיקה **ANTI INSECT** - אבן
לקיקה דוחה חרקים, כיני בושת,
קרציות, זבובים, יבחושים, יתושים,
פרעושים ועוד...
האבן מבוססת על מינרלים טבעיים
בתוספת של שמנים צמחיים בלבד
שנספגים דרך בלוטות הרוק של בעל
החיים, וע"י כך נספגים בדם ומופרשים
לעור ולשיער דרך בלוטות העור.
את המוצר הנ"ל ניתן לרכוש גם עבור
מלונות/כלובי יונקים במשקל של עד
300 גרם לכל אבן - "אבן אישית".
לשמחתנו המוצר פתר לחלוטין את
"הבעיה" של העונה הנוכחית כיני
בושת ללא התערבות של מכונת
תספורת וללא ריסוס בחומרים כימיים

א.אבירם טכנולוגיות מחזור טחינת מזון גם - מעלה תפוקה וניצול אפקטיבי של המנה!

60% מהוצאות גידול הבקר למכני
הבליים העצמאיים ולמרכזי המזון.

רפתן!
אל תוותר על תוספת הכנסה זו!
דאג לטחון את הקש!
אל תזרוק כסף!



רח' פיק"א 10, פתח תקווה, 49611
נייד: 050-5379383
טלפון/פקס: 03-9227921
דוא"ל: aaviram11@bezeqint.net

- רפתנים שקונים את הבליים
המוכנים ממרכזי המזון - תדרשו
את טחינת החומר היבש לפני
הכנסתו למערבלת - **טחינה טרייה**.
- רפנים המכניסים לעצמם את מזון
הבקר תשתמשו בחומר יבש **טחון**
טרי, בין יום או יומיים מקסימום.
- אפקטיביות ניצול המזון הגס - קש
דגן, תירס, חמניות, עגבניות ללא
חוטי פלסטיק, כותנה ועוד הינו גורם
חשוב במלחמת קיום כלכלית של
ענף גידול הבקר באר"ב ובארצות
בעלות טכנולוגיות מתקדמות בענף.

החקלאות והחקלאים בארצנו -
מהטובים והמתקדמים בעולם -
נמצאים היום במלחמת הישרדות
כלכלית מול כוחות שוק חמדניים.
עלות המזון לבעלי חיי מהווה מעל

מחקר אוניברסיטאי באר"ב קבע
שקיצוץ / טחינת המזון הגס בבלי
המוגש לפרות קובע את גובה תפוקת
הבלי הנעכל בתחומים:
• תוספת משקל הבשר - בין 20%
ל-40% בהשוואה עם אותה כמות
קש בבלי שאינו קצוץ / טחון.
• תוספת בתפוקת החלב - המשך בערך
ROTOGRIND.COM /advantages



רפתן - אל תהייה פראיר

