

## ממשק הזנה באבוס - בשאיפה ל-24 שעות של בליל אחיד וזמין; חלק ב'

רן סולומון, "אמבר", מכון תערובת

### מה לגבי יציבות הבליל?

שיקול חשוב נוסף הנוגע לממשק האבוס, אשר יכול להשפיע על צריכת המזון, הוא "יציבות" הבליל באבוס, יציבות שמשמעותה שמירה על טמפרטורת בליל שאינה גבוהה מטמפרטורת הסביבה, כך שלא חלה בו תסיסה משנית (עובשים/פטריות) אשר גורמת להתחממותו. במידה והתחמיץ שהינו חלק מהבליל (30-40% ממנת חולבות, ע"ב רטוב), אינו יציב, דהיינו בעל עמידות אירובית נמוכה, הוא יכול להיות גורם המוביל לחימום הבליל, להפחתת טעימותו, ולפגיעה בצריכת המזון. תחמיץ עמיד יותר אירובית, כאשר התסיסה הייתה הטרו-פרמנטטיבית, כך שבנוסף לחומצה לקטית, נוצרו בו גם חש"נ (חומצות שומן נדיפות - אצטית ופרופיונית), אשר הינן אנטי-מיקוטיות (מעכבות גידול עובשים/פטריות). תוספי תחמיץ, המעשירים את הירק בחיידק לקטובצילוס בוכנרי, עשויים לקדם אופי תסיסה מסוג זה. ניתן לנקוט באמצעים ממשקיים נוספים במגמה להקטין התחממות הבליל באבוס: ספקו מזון טרי לפחות פעמיים ביום; הקפידו על מספר קירובי מזון מספק, בשעות קבועות, באמצעי קירוב אשר יהפכו את הבליל ויאווורו אותו ולא רק "ידחפו" אותו (כך שגם אם נוצר חום, הוא יופג, מה שיקטין את עצמת התסיסה האירובית השלילית). בליל רטוב מידי (סביב 50% חומר יבש; במיוחד כשהחומר המרטיב אינו בעל אופי משמר), עלול גם הוא לגלות נטייה להתחממות יתר. כלי נוסף לטובת הקטנת התסיסה האירובית השלילית, וההתחממות, הוא שימוש בחומרים משמרים, במיוחד בתקופות חמות, ו/או בהאבסה ליומיים (שבתות וחגים); תוספים אלו מבוססים על חומצות אורגניות בעלות אפקט שימור (אצטית, פרופיונית), כמוזכר לעיל.

### האם מיקום הבליל המחולק באבוס, משנה?

כעת, כאשר המנה מתוכננת בצורה מושלמת, ומכילה מספוא יציב בו תכולת החומר היבש מעודכנת, במדיניות שאריות של 1-2%, נותר רק לחלק אותה כך שתהייה נגישה בכל רגע לכל הפרות בקבוצה לאורך היממה. זה כולל שיטת חלוקה נכונה לאורך האבוס, במרחק מספק וללא גלישת בליל למדרך העמידה. צפיפות הפרות בקבוצה צריכה להיות כזו, שכבר בעת החלוקה, לכל הפרות יש נגישות לבליל, במיוחד בעת מרקם פיזי של בליל המאפשר ברירה (sorting). במידה והפרות מעדיפות לאכול באזורים מסוימים, למשל ביציאה מהמכון חליבה והכניסה לסככה, או באזורים בעלי נישה אקלימית מיוחדת (או סתם העדפה חסרת הסבר לאזור מסוים), חשוב להגדיל את כמות המזון באזורים אלה כדי לפצות על הזמן המוגבר המושקע באכילה במקומות אלה, וכמות הבליל הנצרכת. בסככות בהן קיים גם אבוס חיצוני (כמו בסככה מרחבית), יש ללמוד את התנהגות הפרות בעונות השונות, ולאורך

שעות היממה, ולהתאים את כמות הבלייל המחולקת באבוס החיצוני להתנהגות האכילה של הפרות לאורך היממה באבוס זה.

### **צעד אחרון אך חשוב במיוחד**

תקשורת ועדכוני אמת בין אנשי המקצוע ברפת היא המפתח ליישום מוצלח של כל שינוי – מהאיש הקובע את מצב האבוס בבוקר ושעור השאריות (כולל רישום), המשך באיש אשר מכין את הבלייל ומחלקו, המשך במקרבי המזון לאורך היממה, וכלה במנהל העדר, ובעיקר, מנהל הרפת אליו אמור לזרום כל המידע; הוא האיש אשר מבקר את הביצוע בהפיקו דוחות (דיוק בהעמסה; בקרה ווידוי שכל נתוני העגלות ירדו לנועה מידי יום; צריכת מזון בקבוצה), מנתח את רישומי כמות השאריות ומקבל החלטות לגבי שינויים נדרשים. עדכון התזונאי באשר למדיניות והשינויים הנדרשים, חשוב גם הוא במיוחד במצבי שוליים ובעת אירועים מיוחדים (למשל ערכים חריגים בכמות המזון המחולק/צריכת המזון; הפרעות עיכול הנובעות מברירה או אכילה גסה). תקשורת מיטבית בין הגורמים שהוזכרו תסייע להתמקד בשמירה על רמת שאריות של 1-2% ויצור יעיל.

**בהצלחה!**