

השפעת הצורה הפיזית של התערובת להודים על ביצועיהם

נורית גל-רכס, מכון תערובת "אמבר"

תערובות להודים מוגשות בפירורים בתחילת הגידול ואח"כ בכופתיות. לגודל הפירור ולאיכות וגודל הכופתית יש השפעה ביצועי ההודים.



לאחרונה אנו ממליצים להגיש תערובת ראשונה להודים בכופתיות דקות (קוטר 2.2 מ"מ) במקום תערובת פירורים. כופתיות כאלו נצרכות בקלות ע"י ההודים, כמו כן כמות הקמח והפירורים הקטנים נמוכה מאד. בהמשך קוטר הכופתית עולה ל 3.5 מ"מ. בתמונה מלמעלה למטה: כופתיות 3.5 מ"מ, כופתיות 2.2 מ"מ ופירורים.

חברת Aviagen בדקה את השפעת צורת התערובת הפיזית המוגשת על ביצועי הודים מסחריים. התוצאות פורסמו באתר החברה ולהלן תרגום ועריכה של המאמר שנכתב ע"י Marcus Kenny, תזונאי החברה.¹

השפעת גודל חלקיקי פירורים על צריכת המזון בהודים מגיל 0 עד 3 שבועות.

תערובת סטנדרטית חולקה לשלשה גדלים שונים של חלקיקים: קטן – פחות מ- 1 מ"מ; בינוני - 1 עד 2 מ"מ; גדול - 2-3 מ"מ.

כל המקטעים הוגשו להודים זכרים לבחירה. בטבלה מטה תוצאות צריכת המקטעים השונים.

%	סה"כ, גרם	צריכת מזון יומית, גרם/הודי			גודל פירור
		21	14	7	
13.1	127	59	39	29	קטן מ-1 מ"מ
31.9	310	152	101	57	בינוני, 1-2 מ"מ
55.1	536	289	167	80	גדול, 2-3 מ"מ

נתוני צריכת המזון מראים, שלהודים יש העדפה ברורה לגודל חלקיקים בינוני וגדול עם העדפה נמוכה בהרבה לחלקיקים קטנים יותר (>1 מ"מ). מגמה זו הייתה עקבית למדי לאורך כל התקופה מהיום הראשון עד 21 יום.

השפעת איכות הפירורים והכופתיות בהודים עד 20 שבועות.

בקורת – תערובת ראשונה פירורים שעברו ניפוי ואח"כ כופתיות.

ניסוי – תערובת ראשונה פירורים לא מנופים. בהמשך 50% כופתיות ו- 50% כופתיות גרוסות.

ההודים נשקלו במהלך הגידול וחלק מהתוצאות מובאות בטבלה להלן. ע"פ התוצאות נראה כי כבר מגיל 9 שבועות יש הפרש במשקלים לטובת הביקורת, אך רק מגיל 16 שבועות ההפרש היה מובהק סטטיסטית.

¹ <https://www.aviagenturkeys.com/uploads/2021/11/16/NU21%20Feed%20Physical%20Quality%20EN%20V1.pdf>

גיל בשבועות	משקל בקורת, ק"ג	משקל ניסוי, ק"ג
3	0.67	0.64
6	2.49	2.58
9	5.85	5.35
16	15.40	14.44
18	20.42	18.12
20	22.72	19.90

נתונים נוספים מהתצפית :

טיפול	משקל גוף, ק"ג	נצילות מזון	% בשר חזה	ציון בריאות מעי
בקורת	22.7	2.93	26.2	0.67
ניסוי	19.9	3.80	24.0	0.85

ההשפעה של הצורה הפיזית על הביצועים הייתה הרבה יותר גדולה ממה שנצפה בעבר, במיוחד מבחינת נצילות המזון. צריכת התערובות בקבוצת הניסוי הייתה גבוהה יותר (או שהיה איבוד גדול יותר לרפד), אך ההמרה למשקל חי הייתה נמוכה יותר.

תפוקת בשר החזה הוערכה בגיל 20 שבועות. תערובת הניסוי הפחיתה את התפוקה ב-8.4%. השפעה זו קשורה ככל הנראה להשפעת צורת המזון על ההתפתחות הפיזיולוגית עד גיל זה. כלומר, העופות שניזונו בצורת פיזית ירודה היו פחות מפותחים פיזיולוגית בגיל 20 שבועות בהשוואה לעופות הביקורת, ולכן בשר החזה לא היה מפותח באותה מידה.

הערכת בריאות המעיים הצביעה על כך שעופות הניסוי סבלו יותר מבעיות, בהשוואה לקבוצת הביקורת שקיבלה תערובת עם צורה פיזיקלית תקינה.

בדיקות איכות מבוצעות באמבר במהלך הייצור השוטף, לגבי חוזק הכופתיות והתפלגות הפירורים בתערובות. לכל תערובת מוגדרים ערכים אלו ובמקרה של חריגה, מחלקת הייצור פונה למחלקת תזונה לקבל הנחיות לגבי שיווק של התערובת ללקוחות.

לסיכום:

1. איכות פיזיקלית של התערובת היא בעלת השפעה משמעותית על ביצועי ההודים, אולי אפילו בעלת השפעה גדולה יותר ממה שיוחס לה בעבר.
2. שיפור האיכות הפיזיקלית של התערובת משפיעה על הביצועים במשק, אך משפרת גם את אחוז הטבחה.