

26.36x24.17	1	עמוד 10	כותרת	מערב -	14.05.2008	13979920-0
192550						

פיתוח ישראלי: חלב הפרה רזה יותר, עוד לפני החליבה



בקטוב גם באחוז אחד - פרה חולבת צילום: יוסף שמר

חדש:
פרה
דיאט
עמ' 10'

הניקוש הרב בישראל למוצרים דלי שומן הביא לפריצת דרך ■ באמצעות הזנתן בחומצות מיוחדות, הצליחו החוקרים להפחית את אחוז השומן בחלב הפרות מ-3.4% ל-2.9% בלבד ■ התהליך גם העלה את תפוקתן

נשמרות. כך, חומצת השומן המיוחדת באמת מבצעת את תפקידה ומרכאת את הפרשת השומן מהעטין אל החלב שאנו שותים. ד"ר מועלם הסביר שבמהלך הניסוי ניתנה לפרות מדי יום כמות מאוד קטנה של 4.7 גרם של חומצת השומן הספציפית, מוגנת במ' עטפת המינרלים, וזו הורידה באופן משמעותי מאוד את אחוז השור מן החלב. "כך ניתן לווסת את ייצור החלב על ידי הפרה ולייצר חלב דל שומן לפי דרישת המחלבות".

ממצאי המחקר מלמדים שלצד הירידה באחוז השומן עלתה תגובת הפרות בכשני ליטר ליום לפרה. האנרגיה שחסכה הפרה בהפקת השומן בעטין תועלה להשקעת אנרגיה רבה יותר בתגור בת החלב.

המחקר ומידע נוסף על ענף החלב יוצגו בכנס השנתי למדעי הבקר, שמארגנת המחלקה לבקר בשירות ההדרכה והמקצוע במי שרד החקלאות, התאחדות מגדלי הבקר בישראל ומועצת החלב. הכנס יתקיים בשבוע הבא בירושלים.

לב במינהל המחקר החקלאי, הסביר שהשומן בחלב מגיע משני מקורות: האחד הוא זה הנספג ממערכת העיכול וזורם במערכת הרם של הפרה והשני הוא שומן המיוצר בעטיני הפרה. לאחרונה נמצא כי השומן המיוצר בעטינים ניתן לשליטה ולוויסות. חומצות שומן מיוחדות מאפשרות לרכא את הפרשת השומן מהעטין, ולהוריד בפועל את אחוז השומן בחלב.

■ עוד שני ליטר ליום

חומצות השומן ניתנות לפרות באופן שוטף בהזנה. בקיבת הפ' רה מתרחשים תהליכים שונים הפוגעים בחומצת השומן ובתכור נותיה ועד שהיא מגיעה לעטין, היא כבר אינה יכולה לרכא את הפרשת השומן ממנו.

על מנת למנוע את הפגיעה בתכונות חומצת השומן, פותחה שיטה מיוחדת בה עוטפים את החומצה במינרלים. ואז, כשזו נכ' נסת לגוף הפרה, היא לא נפגעת במהלך דרכה לעטין ותכונותיה

דליה מזורי

מחקר חדש שנערך במינהל המחקר החקלאי (מכון וולקני) שבמשרד החקלאות, מצא דרך להורדת אחוז השומן בחליך ייצור החלב. מטרתו של המחקר: שיפור איכות החלב והתאמתו לטרנד הבריאותי ולביקוש האוכלוסייה למזון דיאטטי.

המחקר החדשני, שנערך כולו בישראל, מאפשר להוריד את אחוז השומן בחלב באופן ניכר. בשלב זה הצליחו החוקרים להוריד את אחוז השומן מ-3.4 אחוזים שנמדדו לפני תחילת הניסוי ל-2.9 אחוזים, אך החוקרים מאמינים שצליחו להפחית את אחוז השור מן החלב בעוד כ-40 אחוז לרמה של כאחוז אחד בלבד, מה שימ' נע את הצורך בדילול החלב במחלבות, והצרכן יקבל חלב ברמות שומן בדיוק לפי בקשתו.

ד"ר עוזי מועלם, חוקר בתחום ההזנה והפוריות של בקר לה'