

Gicat e pëlqejnë “ushqimi me përmbajtje acidike”

Përgatitur nga Franz Riegler, konsulent i Schaumann dhe aksioner i Austria Prämix shpk.



Të ushqyerit e derrave: Faza e shkëputjes së gicit është shpesh problematike. Në materialin e mëposhtëm do të sqarohet se si duket një plan për një mbarështim të suksesshëm dhe çfarë roli luajnë strategjitë e ushqyerjes të fermave individuale?

Të ushqyerit në fazën e shkëputjes, përveç menaxhimit, ka një ndikim të madh në rendimentin dhe në shëndetin e derrave. Qëllimi i të ushqyerit „të shëndetshëm“ është që gici pavarësisht kushteve të fermave, ta kalojë fazën e shkëputjes pa asnjë shqetësim.

Të ushqyerit: Zhvillimi i gicit në fazën e mëmëzimit është i varur nga rendimenti i qumështit të dosës. Një furnizim i mirë me qumësht pas lindjes siguron një sistem imunitar të lartë dhe mbrojtje nga bakteriet e pranishme në stallë. Po kaq i rëndësishëm është të ushqyerit e gicit në mëmëzim nga dita e 12-të deri në të 30-tën me qëllimin e mëposhtëm: Të mësuarit e të

ushqyerit, shijimi i ushqimit dhe pirjes së ujit; fillimi i prodhimit të lëngjeve tretëse (prodhim i enzimave), acidit klorhidrik dhe pepsinës në stomak, enzimat në zorrën e hollë; nxitja e zhvillimit të mureve të zorrëve (rritja e vileve) për një rritje të kapacitetit të kosumit të ushqimit.

Përvojat nga praktika tregojnë se të ushqyerit e hershëm ka një ndikim të ulët në peshën e gicit në fazën e shkëputjes, por luan një rol vendimtar për zhvillimin e mëtejshëm të gicit pas kësaj faze. Sa më i mirë të jetë përvetësimi i prestarteve në fazën e mëmëzimit (rreth 500g Schaumlac F30 për gic në 28 ditët e mëmëzimit) me aq më pak probleme kalon faza e shkëputjes. Ndërmjet ditës së 21 dhe 28 të shkëputjes, koha e përshtatjes të sistemit tretës është shumë e shkurtër. Për këtë arsye kërkesat në të ushqyer gjatë kesaj faze rriten shumë.

Tranzicioni: Për gicin, shkëputja nga dosa do të thotë një ndryshim rrënjësor në mënyrën e të ushqyerit. Qumështi i dosës, që deri para pak orësh përbënte ushqimin e tij, zëvendësohet me ushqim të fortë. Sistemi i tretjes së gicit duhet të mësohet në pak orë në një ushqim të fortë dhe me përmbajtje proteinash me prejardhje bimore. Një përthithje optimal e ushqimit nga gici është prioritet absolut në fazën e shkëputjes. Pra 1L qumësht në ditë para shkëputjes duhet të zëvendësohet me ushqim të fortë. Kjo do të thotë që gici ditën e shkëputjes duhet të marrë minimalisht 200g deri në 250g ushqim nga prestarteri Schaumlac F30 për të siguruar të njëjtën sasi ushqimi si më parë. Për këtë arsye është e këshillueshme që prestarteri me përmbajtje të lartë vitaminash ushqyese, t'i jepet gicit dy ditë pas shkëputjes. Përveç kësaj ushqimi nuk duhet të ndërrohet direkt ditën e shkëputjes sepse mund të shkaktojë stres tek gicat. Masa të tjera për stimulimin e konsumit të ushqimit në periudhën e shkëputjes mund të jetë ndriçimi gjatë gjithë ditës i vendit të gicave si dhe i ushqimit.

Vlera e pH: Një tretje e “shëndetshme” tek gicat fillon me një zbutje të mjaftueshme të ushqimit në gojë dhe me një ulje të shpejtë të vlerës së pH në stomak. Të domosdoshme për këtë janë racionet e vogla të ushqimit. Mënyrën e të ushqyerit e kemi përfituar nga praktika. Koncepti i të ushqyerit luan një rol vendimtar në uljen e vlerës së pH në aparatit tretës. Të

gjithë përbërësit e ushqimit asimilohen në mënyra të ndryshme sipas sasisë së prodhimit të acidit në stomak. Kështu racioni ushqimor përveç asimilimit të ushqimit ka një rol të rëndësishëm edhe në përqindjen e acidit në stomak. Kapaciteti i prodhimit të acideve (KPA) është një tregues për konsumin e acidit klorhidrik për çdo kg ushqim (meq/kg) të çdo komponenti të veçantë dhe ushqimit të përzier për të arritur një vlerën 3 të pH. Përgjithësisht në ushqimin e gicit duhet të arrihet që kapaciteti i prodhimit të acideve (KPA) të jetë <700 meq/kg ushqim.

Kapaciteti i prodhimit të acideve tek çdo përbërës i ushqimit.

Përbërësit	KPA (meq/kg)
Gruri	190
Elbi	230
Misri	190
Sojë	970
Qumësht pluhur	935
Karbonat kalciumi	20140
Oksid magnezi	48600

Përqindja e lartë e proteinave (> 17%) në ushqimin e gicit, e shoqëruar me një tretje jo të mirë të proteinës, siç ndodh në rastin e sasive të mëdha të bimëve me përmbajtje të lartë proteinike (të tilla si sojë me >10%), çon në ulje të pamjaftueshme të pH në stomak. Kombinimi i produkteve të qumështit me përqindje të ulët hiri, koncentratit soje dhe proteinë patatesh, me një pasurim të racionit me aminoacidin lizin, metionin, treonin dhe triptofan si dhe acide organike, mundëson një reduktim optimal të proteinës në stomak dhe ndalon një rritje të tepërt të vlerave të pH.

Duhet të shikohet në mënyrë kritike përdorimi i komponenteve minerale, të cilët mund të ndryshojnë ndjeshëm kapacitetin e tyre buferik. Komponentët e fortë buferik neutralizojnë acidin klorhidrik në stomak, që është prodhuar nga gici si dhe acidet organike dhe inorganike që jepen me ushqimin. Eliminimi i baktereve dhe acidizimi i ushqimit për

aktivizimin e enzimës tretëse pepsinë nuk ndodh në sasinë e nevojshme. Kështu rrezikohet që mikrobet të kalojnë murin e stomakut. Niveli i lartë i pH në ushqimin e butë sjell rritjen e pH në zorrën e hollë. Kështu rritet rreziku i shumimit të pakontrolluar të mikrobeve (E.coli, Klostridia) dhe ngjitjen e mikrobeve të E.colit nga zorra e trashë. Kjo sjell stres shtesë nga ndryshimi i shpejtë i ushqimit, konsumit të ulët të ushqimit direkt pas shkëputjes (mungesë energjie) dhe pastaj mbingrënia, temperatura të ulëta të ambientit dhe mungesa e ujit sjellin probleme masive me diarrenë ose probleme me frymëmarrjen. Komponentët e pasur buferik duhet të jenë të kufizuar në periudhën e shkëputjes. Përzierja e aminoacideve ose kombinimi i acideve e ul kapacitetin e racioneve për formimin e acideve. Në praktikë niveli i proteinës ndërmjet 16 – 17% si dhe niveli i kalciumit nga 0,6 – 0,7 % i ushqimit në shkëputje tek fermat me probleme ka dhënë rezultate pozitive. Me përdorimin e acideve organike mund të ulët edhe më shumë vlera e pH dhe e acideve të ushqimit. Një efekt shumë të mirë japin aminoacidet për arsye se ato janë më të konsoliduara se acidet e tjera organike. Në krahun tjetër kripërat e acideve organike e ndryshojnë shumë pak thartirën.

Koncepti i të ushqyerit duhet të përshtatet në mënyrë individuale sipas kushteve të secilës fermë. Në parim, ushqyerja e gicit bëhet me prestarter të një cilësie të lartë, i cili përdoret deri në 10 ditë pas shkëputjes për të mënjanuar stresin gjatë ndryshimit të ushqimit. Në një fermë të shëndetshme mund të jepet ushqim i pasur gjatë periudhës së shkëputjes. Tek fermat të cilat kanë probleme të shumta me diarrenë ose sëmundjen e edemave, të kushtëzuara nga E.coli, gjatë periudhës së shkëputjes, një ushqyerje e orientuar drejt rezultatit mund ta përkeqësojë më shumë këtë problem. Zakonisht problemet e shfaqura me diarrenë shfaqen për shkak të konsumit të tepërt të ushqimit në ditët pas shkëputjes.

Të ushqyerit në shkëputje karakterizohet nga një përbërje e ulët me proteina, energji dhe minerale. Kapaciteti i formimit të acidit ulët ndjeshëm nga përbërësit e lëndës ushqyese, zgjedhja e lëndës së parë si dhe në të njëjtën kohë nga përdorimi i lartë i acideve organike. Gjatë përdorimit të komponentëve të pasuruar duhet patur kujdes në përqindjen e fibrave të papërpunuara, të cilat duhet të jetë rreth 4% për të paraprirë konstipacionit. Në shëmbujt e mësipërme të 2 fermave, kalohet rreth 10 deri në 14 ditë pas fazës së shkëputjes në një marrje të ushqimit prej rreth 4kg në fazën e të ushqyerit për mbarshtrim.

Fermave të specializuara ju këshillohet ndarja në 2 faza të periudhës së mbarështimit nga 12 deri në 30 kg peshë e gjallë.

Përfundimi: Të ushqyerit e qëllimshëm të gicit në mëmëzim me prestarter që metabolizohet lehtë si Schaumalac F30 dhe në të njëjtën kohë me sigurimin optimal të kushteve, është baza për sukses në mbarështim. Një rol vendimtar në të ushqyerin e gicave është marrja parasysh e kapacitetit të racionit për formimin e acideve. Kufizimi i lëndëve të para të forta buferike, proteinave dhe mineraleve në receptura sjell një lagje më të mirë të ushqimit në stomak. Për këtë arsye është e këshillueshëm përdorimi i ushqimit me kapaciteti të prodhimit të acideve të reduktuar.