



Buletini i Austria Praemix

Kategoria: Të imta

Përmbajtja

- 1. Faktorët që ndikojnë në rezultatet e mbarështimit të të imtave dhe të të dhirtave 3
- 2. Si dallohet cilësia e mishit të qengjit..... 6
- 3. Më shumë profesionalizëm në mbarështimin e të imtave..... 9
- 4. Produktet e qumështit të deles - në trendin e kohës 10
- 5. Të ushqyerit e deleve dhe mbarështimi i qengjave 11

FAKTORËT QË NDIKOJNË NË REZULTATET E MBARËSHTIMIT TË TË IMTAVE DHE TË TË DHIRTAVE

Përpunuar nga Kristian Maka

Rezultatet e mbarështimit	
Fertiliteti	Humbjet e qengjave dhe kecape
Gjenetika	Të ushqyerit
Rritja	Rritja
Menaxhimi	Higjena
Shëndeti	Shëndeti
	Vitaliteti

Fertiliteti i deleve dhe dhive ndikohet nga disa parametra:

- ♦ Gjenetika: Supozohet se fertiliteti përcaktohet gjenetikisht vetëm në një masë të vogël.
- ♦ Të ushqyerit: Duhet të përshtatet në mënyrë optimale me nivelin e performancës dhe nevojave të kafshëve; furnizim me minerale dhe vitamina.
- ♦ Rritja: Nevojiten kushte optimale të mbarështimit të kafshëve.
- ♦ Menaxhimi dhe shëndeti i kafshëve: Sa më shpejt të jetë e mundur përdorimi i kulloshtrës.

Në Evropën Qendrore tregu përcakton mënyrën e mbarështimit dhe rritjes së kafshëve.

Ligji për tregun:

- ♦ "Mallrat e këqija të cilat marketohen mirë shiten vetëm një herë"
- ♦ "Mallrat e mira me marketing të mirë shiten gjithmonë"

Përzgjedhja:

- ♦ Pjellori e lartë (3 qengja në vit)
- ♦ Kafshë me strukturë të mirë trupore
- ♦ Kafshë jo të dhjamosura

Këshilla praktike: Dehelmetizimi (të paktën 2 herë në vit, sugjerohet 4 herë në varësi të klimës dhe vendit ku mbarështohen kafshët), qethja, shkëputja e hershme e qengjave.

Mbarështimi i deleve dhe i dhive:

- ♦ Blerja e kafshëve
- ♦ Pedigreja e kafshëve (racat, kryqëzimet)
- ♦ Kushtet e mbarështimit
- ♦ Të ushqyerit (ushqyerja e deleve në bazë të performancës, aktiviteti i dashit)
- ♦ Të ushqyerit e qengjave dhe kecape, përbërja e ushqimit të koncentruar,
- ♦ Të ushqyerit e deleve dhe dhive të qumështit)
- ♦ Shkëputja nga nëna
- ♦ Shëndeti (shtatzënia, periudha e të ushqyerit të qengjave dhe kecape me gji)
- ♦ Kontrolli i parazitëve, kujdesi për kullotat, sëmundjet infektive)

Prodhimi i mishit të qengjave

- ♦ Fertiliteti i lartë
- ♦ Lindja e qengjave çdo 7 muaj
- ♦ Fitime të larta ditore
- ♦ Konsum i vogël i ushqimit
- ♦ Jetëgjatësi
- ♦ Kapacitet të lartë të prodhimit të mishit
- ♦ Cilësia e mirë e karkasave
- ♦ Rendiment i lartë i therjes
- ♦ Mish me pak dhjamë

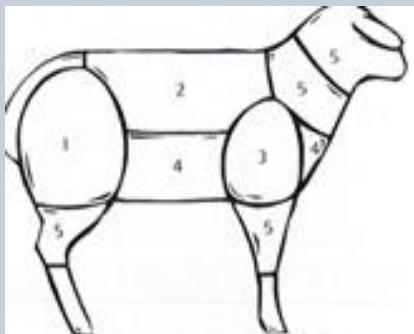
Konsiderata ekonomike - planifikimi i orientimit të biznesit në të ardhmen

- ♦ Përcaktimi i pikave kryesore të dëshiruara
- ♦ Më pak punë
- ♦ Cilësi më të mirë jete, më shumë kohë të lirë
- ♦ Më shumë kohë për familjen
- ♦ Pak investim
- ♦ Njohuritë teknike të lehta për t'u mësuar
- ♦ Menaxhim i lehtë dhe më shumë të ardhura
- ♦ Prodhimi i produkteve të gatshme
- ♦ Qumështi dhe produktet e djathit – marketing direkt
- ♦ Vlerë e lartë e shtuar
- ♦ Mundësia e blerjes së plotë, me 10 hektarë tokë kullotë

VENDIMARRJA

Prodhimi i mishit

Përfaqësuesit e racave të mishit: Merinos



1. Kofsha
2. Kurri
3. Shpatulla
4. Gjoksi dhe barku
5. Koka, qafa

Prodhimi i qumështit

Dele qumështi



Mbarështimi

Kujdesi ndaj natyrës

Më e mira vjen nga natyra:

- Heidschnucke
- Zackelschaf



Delet e qumështit

Mbarështuesi modern dhe progresiv i deleve preferon raca të fuqishme, fisnike dhe inteligjente, të cilat kanë pjellori të lartë dhe rendimentit maksimal të qumështit.

Qumësht + specialitete

Qumështi i deles është një ushqim me vlera dhe po bëhet gjithnjë e më i rëndësishëm për shkak të tendencës së re në kuzhinën moderne: të shëndetshme, natyrale, me vlera dhe të shijshme. Një ilaç "ushqimor" – gjithashtu me efekte mjekësore të vërtetuara!

Specialitetet e qumështit të deles po pushtojnë menunë, jo vetëm në kuzhinën lokale, por edhe atë evropiane. Mishi i qengjave të qumështit është një specialitet për çdo menu dhe ka gjetur vend dhe në dieta të caktuara.

Përfitimet nga delet Merino

- Cilësi të mira memësore (qengja gjatë gjithë vitit).
- Lindje me më shumë se 1 qengj
- Karakteristika të mira të majmërisë
- Pak probleme të gjirit
- Pak probleme me lindjen (pak qengja mbipeshë)
- Dele të këndshme dhe të qeta
- Sjellje e mirë në tufë
- Me rendiment të lartë (kur ushqehen mirë) dhe jetëgjata
- Dele të fuqishme (pozitive për tufa të mëdha)

Kërkesa bazë për një mbarështim të suksesshëm

Kafshët, pavarësisht nga raca, përveç shëndetit duhet të kenë karakteristikat e mëposhtme:

- Fertilitet i lartë: lindje kryesisht të shumëfishta Gatishmëria për t'u çiftëzuar gjatë gjithë vitit: furnizim i vazhdueshëm me qengja për therje
- Karakteristika të mira majmërie: fitime të larta ditore, konsum i ulët i ushqimit
- Lehtësi në pjellje: nuk ka nevojë për obstetrikë

Meshkujt e tufës:

- * Kondicioni i mirë trupor
- * Aktivitet seksual: kërkim intensiv dhe kërcim mbi delet
- *Aftesi e larte fekonduese

PERFORMANCA:

Pjelloria, e cila shprehet në numrin e qengjave për lindje, është baza më e rëndësishme e suksesit. Ajo varet nga:

- Të ushqyerit, veçanërisht para dhe gjatë sezonit të çiftëzimit (më shumë energji dhe proteinë),
- Në sezon: pjellja pranverore zakonisht rezulton në një rezultat 10-20% më të lartë të pjelljes,
- Rritja: p.sh. shmangia e situatave stresuese, gjendja shëndetësore e tufës,
- Pasardhësit duhet të vijnë nga nëna pjellore mbi mesataren - merrni parasysh lindjet e shumëfishta, Nga numri i deleve/dash: rekomandohet një dash për 30 deri në 50 dele

Shembuj përzjerje ushqimi për majmërinë e qengjit

Kg Foragjere / në ditë	Lloji i foragjereve	Përmbajtja e proteinave të papërpunuara në
0,2 kg	Kashtë	18,0%
0,3 kg	Sanë	17,0%
1,0 kg	Silazh bari – Kos e parë	16,5%
1,0 kg	Silazh bari – Kos e tretë	16,0%

Komponentet	Varianti A	Varianti B	Varianti C
Soja 44	25,0	12,0	-
Bizele	-	12,0	30,0
Bërsi Kolze	-	12,0	20,0
Elb	24,5	18,4	20,0
Misri	25,0	20,0	10,0
Bërsi Panxhari	20,0	20,0	1,5 ,5
Ushqime mineral	1,5	1,5	1,5
Lëndë Minerale	2,0	2,1	2,5
Kripë	1,0	1,0	1,0
Vaj kolze	1,0	1,0	1,0

Përbërësit

MJ/ME	11,1	11,1	11,0
RP in g	178	177	179
RP : MJ	16,0:1	16,0:1	16,2:1
Rfa in g	72	80	81
Ca in g	13,2	14,1	15,4
P in g	4,1	4,7	5,2
Na in g	5,6	5,6	5,4
Ca : P	3,2 : 1	3,0 : 1	3,0 : 1

2. Dele me rendiment të lartë – Qumështi i deles dhe specialitetet e djathit

Djathë deleje:

- ♦ i freskët – natyral – i shëndetshëm
- ♦ Shije e veçantë
- ♦ I preferueshëm nga shumica
- ♦ Biodiversiteti kërkon kreativitet
- ♦ Ofertë e paktë në treg
- ♦ Nuk ka presion nga importi
- ♦ Cmime të larta
- ♦ Zëvendësues për alergjikët ndaj qumështit të lopës



Përfitimet e shkëputjes së hershme nga gjiri:

- ♦ Mundësi më të pakta të infektimit nga parazitët e brendshëm (më pak mjekim)
- ♦ Ulja e rrezikut të lëndimeve të gjirit (infeksionet infektive të gjirit)
- ♦ Rritja e prodhimit të mishit
- ♦ Qengjat e shkëputur nga gjiri, ushqimi i koncentruar për majmëri
- ♦ Mbrojtja e deles mëmë – Kërkesat për lëndë ushqyese për prodhimin e qumështit për tre deri në pesë ditë janë afërsisht të njëjta si për prodhimin e një qengji 4 kg.
- ♦ Parandalimi i çrregullimeve të zhvillimit të delet që maturohen më herët
- ♦ Zhvillimi i ekuilibruar i qengjave nga lindjet e shumëfishta
- ♦ Ulja e rrezikut
- ♦ Majmëria nga mosha është dhjamosje
- ♦ Furnizimi i pamjaftueshëm i lëndëve ushqyese para pjekurisë seksuale nuk mund të përmirësohet më (nga pjekuria seksuale – rritja e akumulimit të yndyrës)



Për më shumë informacion:



Austria Praemix shpk
 Tel: +355 (0)68 402 6311
 e-mail: agri@ap.com.al

SI DALLOHET CILËSIA E MISHIT TË QENGJIT

Përpunuar nga Kristian Maka

Ngjyra e mishit

Mishi duhet të jetë me ngjyrë të kuqe të lehtë në ngjyrë tulle. Në përgjithësi, ngjyra e mishit është më e lehtë tek kafshët e reja.

Struktura

Përcaktohet kryesisht nga trashësia e fibrave të muskujve. Qengjat e rinj kanë fibra më të imta.

Butësia e mishit

Butësia e mishit ndikohet nga niveli i ndërlidhjes në indin lidhor.

- ♦ sa më e vjetër të jetë një kafshë – aq më shumë ind lidhor – koha më e gjatë gatimi (skuqje, avull, zjerje)
- ♦ sa më e re të jetë një kafshë – aq më pak ind lidhor – kohë më e shkurtër gatimi (pjekje në skarë, tiganisje)

Shpërndarja e yndyrës

Tendinat, shtresat e holla të yndyrës që përshkojnë mishin e muskujve. Kjo ruajtje e lehtë e yndyrës do të thotë që mishi mbetet më aromatik dhe i butë.

Kapaciteti mbajtës i lëngut/uji

Qengji pa yndyrë zakonisht përmban 75% ujë, kjo lidhet edhe me ngjyrën e hapur në të bardhë të mishit dhe me fibrat e vogla të mishit. Sa më fort të lidhet lëngu, aq më e lartë është cilësia.

Skema e EU për tregtinë e deleve dhe karkasave të tyre

Klasifikimi i karkasave të deleve kryhet duke vlerësuar në mënyrë sequenciale karakteristikat e mëposhtme:

— Mishi

(6 Klasa: S, E, U, R, O, P);

— Indi dhjamor

(5 Klasa: 1, 2, 3, 4, 5).

Për klasifikimin në kategorinë S (klasi i parë), formimi i mishit nuk duhet të ketë asnjë mangësi.

S



E



U



Klas i parë

- ♦ Të gjitha profilet jashtëzakonisht konvekse
- ♦ Plotësi e jashtëzakonshme e muskujve me strukturë 2-fishe
- ♦ Të pasmet: Me muskuj të dyfishtë, shumë të rrumbullakosura, jashtëzakonisht të gjera dhe të trasha
- ♦ Kurrizi: shumë fort i rrumbullakosur, jashtëzakonisht i gjerë dhe i trashë
- ♦ Shpatulla: jashtëzakonisht e gjerë dhe e trashë

Shkëlqyer

- ♦ Të gjitha profilet konvekse deri në jashtëzakonisht konvekse
- ♦ Muskulaturë e jashtëzakonshme
- ♦ Të pasmet: shumë të trasha dhe të rrumbullakosura
- ♦ Kurrizi: shumë i rrumbullakosur, shumë i gjerë dhe i trashë në shpatull
- ♦ Shpatulla: shumë e rrumbullakosur dhe e trashë

Shumë mirë

- ♦ Profilet e përgjithshme konveks;
- ♦ Muskulaturë shumë e mirë
- ♦ Të pasmet: Të trasha dhe të rrumbullakosura
- ♦ Kurrizi: i gjerë dhe i trashë në shpatull
- ♦ Shpatulla: e trashë dhe e rrumbullakosur

R**Mirë**

- ♦ Profilet në përgjithësi të drejta
- ♦ Muskulaturë e mirë
- ♦ Të pasmet: kryesisht të sheshta
- ♦ Kurrizi: i trashë, më pak i gjerë në shpatull
- ♦ Shpatulla: e zhvilluar mirë, më pak e trashë

O**E mesme**

- ♦ Profilet të drejta deri në konkave
- ♦ Muskulaturë mesatare
- ♦ Të pasmet: pak të pjerrëta
- ♦ Kurrizi: më pak i gjerë dhe i trashë
- ♦ Shpatulla: pothuajse e ngushtë, pa trashësi

P**E ulët**

- ♦ Profilet nga konkave deri në shumë konkave
- ♦ Masë e ulët muskulore
- ♦ Të pasmet: të zhytura deri në shumë të fundosur
- ♦ Kurrizi: i ngushtë dhe i zhytur, me kocka të spikatura
- ♦ Shpatulla: e ngushtë, e sheshtë, me kocka të spikatura

1**Shumë e ulët**

- ♦ Mbulim shumë i vogël i yndyrës ose aspak
- ♦ Jashtë: Nuk ka yndyrë të dukshme ose vetëm shenja
- ♦ Brenda: Zgavra e barkut- Nuk ka yndyrë të dukshme ose vetëm shenja
- ♦ Zgavra e kraharorit- Nuk ka yndyrë të dukshme ose vetëm shenja

2**E ulët**

- ♦ Mbulesa e lehtë yndyrore; Muskulatura e dukshme pothuajse kudo
- ♦ Jashtë: Karkasa është pjesërisht e mbuluar me një shtresë të hollë yndyre, e cila mund të jetë më pak e theksuar në gjymtyrë.
- ♦ Brenda:

Zgavra e barkut: Veshkat janë pjesërisht të rrethuara nga gjurmë yndyre ose një shtresë e hollë yndyre.

Zgavra e kraharorit: Muskulatura midis brinjëve është qartë e dukshme.

3**E mesme**

- ♦ Muskulatura e mbuluar me yndyrë pothuajse kudo, përveç të pasmeve dhe shpatullave; depozitime të lehta yndyre në zgavrën e kraharorit
- ♦ Jashtë: Karkasa është plotësisht ose pothuajse plotësisht e mbuluar me një shtresë të hollë yndyre. Depozita të lehta yndyre në bazën e bishtit
- ♦ Brenda:

Zgavra e barkut: Veshkat janë të rrethuara plotësisht ose pjesërisht nga një shtresë e hollë yndyre.

Zgavra e kraharorit: Muskulatura midis brinjëve është ende e dukshme.

4



E fortë

- Muskulatura e mbuluar me yndyrë, por ende pjesërisht e dukshme në të pasmet dhe shpatullat; disa depozita të veçanta dhjami në zgavrën e kraharorit
- Jashtë: Karkasa është plotësisht ose pothuajse plotësisht e mbuluar me një shtresë të trashë yndyre, e cila mund të jetë pak më e hollë në gjymtyrë dhe pak më e trashë në shpatull.
- Brenda:

Zgavra e barkut: Veshka është e rrethuar nga një shtresë yndyre.

Zgavra e kraharorit: Muskujt midis brinjëve mund të ndërthuren me yndyrë. Depozitat e yndyrës mund të jenë të dukshme në brinjë.

5



Shume i fortë

- Karkasë e mbuluar trashë me yndyrë; depozitime të rënda të yndyrës në zgavrën e kraharorit
- Jashtë: Mbulim shumë i rëndë yndyre, akumulime pjesërisht të dukshme të yndyrës
- Brenda:

Zgavra e barkut: Veshka është e rrethuar nga një shtresë e trashë yndyre.

Zgavra e kraharorit: Muskujt midis brinjëve janë të ndërthurura me yndyrë. Depozitat e yndyrës janë të dukshme në brinjë.

Faktorët që ndikojnë në cilësinë e qengjave

- Të ushqyerit
- Raca dhe predispozita gjenetike
- Mosha dhe pesha e therjes
- Rritja
- Masat e kujdesit dhe higjienës
- Procesi i therjes

Të ushqyerit e qengjave për prodhim cilësor të qengjit

Çfarë është qengji cilësor?

Nga këndvështrimi i fermerit, një qengj duhet të japë:

- fitime të larta ditore
- konvertim të mirë të ushqimit
- rendiment të lartë të therjes

Nga këndvështrimi i konsumatorit

- i vogël
- qengj me mish të plotë
- me pak dhjamë
- mishi të ketë ngjyrë të hapur
- "shija tipike e deleve" të jetë sa më pak e theksuar

Tomografia e kompjuterizuar

Përcaktimi i qëllimeve:

- Përparim më i shpejtë dhe më i mirë i rritjes së kafshëve përmes të dhënave bazë më të shumta dhe më të mira duke shfrytëzuar teknologjinë të sakta suke shfrytëzuar teknologjinë e fundit
- Marketing më i mirë për konsumatorin me anë të mbarështimit
- Përmirësimi i cilësisë – përfitim më i lartë
- Përzgjedhje më efikase e kafshëve mbarështuese
- Nuk është e nevojshme therja e kafshëve

PROCESI AKTUAL I MATJES

Regjistrimet:	Vlerat e matura të përcaktuara:
1) Pasqyra e parë: zona e brinjëve, rruazave/shpatullave	Gjerësia e shpatullave, gjatësia e brinjëve të kurritit
2) Pamje e detajuar: midis vertebrës së 5-të dhe të 6-të	zona e yndyrës, mishit, kockave; thellësia e gjoksit (skeleti i jashtëm); Vlera HU në strukturën e muskujve bazë (x,y)
3) Pamje e detajuar: midis rruazave të 10-të dhe 11-të	zona e yndyrës, mishit, kockave; Vlera HU në strukturën e muskujve bazë (x,y)
4) Pasqyra e dytë: zona e rruazave lumbare duke përfshirë ijet	gjatësia e shtyllës kurriore; gjerësia e legenit
5) Pamje e detajuar: midis rruazave të 3-të dhe të 4-të të mesit	zona e yndyrës, mishit, kockave; Vlera HU në strukturën e muskujve bazë (x,y)
6) Foto me detaje: në fundin e pasmë të acetabulumit	Madhësia e kanalit të lindjes (sipërfaqja)

Për më shumë informacion:



Qendra e Formimit
Profesional të Blegtorëve

Austria Praemix shpk

Tel: +355(0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al

MË SHUMË PROFESIONALIZËM NË MBARËSHTIMIN E TË IMTAVE

Përpunuar nga Kristian Maka.

Mbarështuesit e deleve në Austrinë Veriore kanë arritur një status të veçantë të blerësit, nëpërmjet cilësisë së lartë të mishit të deles.

Para një dekade, një grup mbarështuesish delesh filloi me prodhimin e mishit cilësor të qengjit. Paraprakisht u krye përcaktimi i termit "cilësi".

Tiparet dalluese të mishit cilësor:

- **Ngjyra e mishit:** mishit i qengjit duhet të ketë një ngjyrë të kuqe të hapur deri në të kuqe tulle. Zakonisht tek kafshët e reja, ngjyra e mishit është më e hapur.

- **Struktura:** përcaktohet nga trashësia e fibrave muskulore. Mishit i qengjit të njomë ka fibra më fine.

- **Butësia:** butësia e mishit ndikohet nga përmbajtja e rrjetëzimit të indeve lidhëse. Sa më e vjetër (në moshë) të jetë kafsha, aq më shumë inde lidhëse ka, si dhe aq më e gjatë koha e zierjes (pjekjes, skuqjes etj). Sa më e re të jetë kafsha, aq më pak inde lidhëse ka, si dhe aq më e shkurter koha e zierjes (pjekjes, skuqjes etj).

- **Shpërndarja e yndyrës:** me "mermerizim" kuptohen pjesët e holla të dhjamosura, të cilat përshkojnë indin muskular. Këto depozitime të lehta yndyre e bëjnë mishin më aromatik dhe të butë.

- **Aftësia e lidhjes së ujit:** mishit "pak i dhjamosur" përmban si rregull 75% ujë, i cili në mënyrë të natyrshme është i lidhur në proteinat e mishit dmth në fibra shumë të imta. Sa më fort të jetë lidhur uji në këto fibra aq më e lartë vlerësohet cilësia.

Për këtë, u bashkëpunua me studentë të Universitetit Ekonomik në Linz. Fermerët kishin detyrën të prodhonin pikërisht atë mish qengji, të cilin dëshironin konsumatorët. Ekspertët e shoqatës dhe mbarështuesit e deleve përpunuan linjat dhe kriteret, të cilat mbështesnin arritjen e këtij qëllimi në praktikë. Personat përgjegjës u bindën shumë shpejt që prodhimi i cilësisë së lartë të mishit, mundësohet vetëm me kafshë race, të cilat duhet të mbahen dhe ushqehen shumë mirë.



Në stadin fillestar të punës sonë ne referuam tek mbarështuesit e të imtave mbi punën mbarështuese, metodat e reja të ushqimit dhe rritjes, por hasëm në vështirësi. Veçanërisht skepticizëm ndeshëm në përdorimin intensiv të koncentratit dhe periudhën e shkurtër të majmërisë.

Një dhjetëvjeçar më vonë konstatuam gjithmonë e më shumë mbarështues delesh dhe dhish, të cilët pranonin mënyrën tonë të këshillimit, "know-how" (të dish-si) dhe njohuritë tona profesionale dhe mbarështonin e prodhonin në përputhje me to.

Suksesi na jep të drejtë

Në të gjithë Europën nuk prodhohet dhe shitet në asnjë vend, cilësi e tillë e lartë mishit qengji si në Landin e Austrisë se Sipërme. Rezultati është një situatë stabiliteti e tregut me nivel të lartë çmimi, i shoqëruar me kërkesa gjithmonë e në rritje për produktet tona.

Suksesi i arritur bind gjithnjë e më tepër sipërmarrës të rinj dhe ata të cilët kërkojnë të ndryshojnë strukturën e fermës së tyre. Në kërkimet tona, ne mbajmë parasysh rritjen e cilësisë së jetës dhe kohën e lirë të fermerëve tanë. Shpenzimet e investimit duhet të mbahen sa më ulët të jetë e mundur.

Teknologjia e lartë në mbarështimin e të imtave, i krijon mundësinë dhomës së bujqësisë të Landit të Austrisë së Sipërme të ofrojë prej vitesh një gamë të gjerë seminaresh shumë të vlefshëm për mbarështuesit e tyre.

Është vërtetuar që fermerë të specializuar dhe profesionalë janë në gjendje ta përballojnë shumë më lehtë të ardhmen dhe sfidat e tregut, në krahasim me fermerët që bëjnë investime të panevojshme me para e fuqi punëtore.

Përlllogaritjet në studime të ndryshme kanë treguar se mbarështimi i deleve dhe i dhive është rentabël vetëm në atë rast, kur punohet me profesionalizëm.

Mundësitë për arritjen e saj krijohen nëpërmjet dhomave vendore të bujqësisë.

Faktorët që ndikojnë në rentabilitet:

- ♦ Raca për rendimente të larta (p.sh. Merino)
- ♦ Predispozitat më të mira gjenetike (kushtet: testimi CT dhe ekzaminime shëndetsore)
- ♦ Mirëmbajtja dhe sistemimi i stallës në përputhje me nevojat e kafshës (stalla të ndriçuara dhe të ajrosura)
- ♦ Përdorimi i ushqimit voluminoz dhe koncentratit të cilësisë së lartë
- ♦ Koha e përshtatshme e therjes (therje duke eliminuar streset)
- ♦ Përpunim profesional i karkasës (në copëzim apo ndarje)
- ♦ Marketing dhe logjistikë e përshtatshme

Në të gjitha bisedat këshilluese, aktivitetet e ndryshme dhe nëpër seminare, fermerët informohen në mënyrë të vazhdueshme për rentabilitetin e mbarështimit të deleve.

Delja e qumështit përbën gjithashtu një veçori shumë specifike. Për të qënë i suksesshëm me këtë racë, në rradhë të parë nevojitet vullneti, shkathtësia, si dhe aftësia në shitje. Ekzistojnë raca të tëra delesh, të cilat nuk janë të përshtatshme për të qënë rentable. Për këtë arsye çdo person, i cili në të ardhmen dëshiron të rritë dele duhet të ketë parasysh rentabilitetin dhe të ardhurat në fermën e tij.

Për më shumë informacion:



Q F Qendra e Formimit
P B Profesional të Blegtorëve

Austria Praemix shpk Tel:

+355 (0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al

PRODUKTET E QUMËSHTIT TË DELES - NË TRENDIN E KOHËS

Përpunuar nga Kristian Maka.

Qumështi i deleve gjen përdorim edhe sot, ndonjëherë edhe si ushqim për fëmijë. Anëtarët e fiseve Kaukaziane e konsiderojnë qumështin e deleve një eliksir për shëndetin dhe jetëgjatësinë. Shumë popuj e përdorin qumështin e deleve si ushqim tradicional, si produkt kozmetik apo si ilaç natyral kundër disa sëmundjeve duke e konsideruar një furnizues energjie që forcon sistemin imunitar. Në sytë e njerëzve nga vendet perëndimore, qumështi i deleve dhe nënproduktet e tij, veçanërisht kosi i deleve konsiderohet si një ushqim për jetëgjatësi.

Përveç vlerave për shëndetin, një fokus të veçantë ka edhe shija Gourmet. Komponenti i shijes i produkteve të qumështit të deleve si dhe modalitetet individuale të përpunimit të djathit, kosit ose qumështit si një aditiv në gatime të ndryshme e rrisin në mënyrë mjaft të ndjeshme rëndësinë e qumështit të deleve dhe produkteve të tij. Sot, shumica e klientëve në restorante presin me padurim ushqime të tilla.

Përbërësit e qumështit të deleve

për 100 gr. sub të kons.	Ujë	Proteine	Yndyrna	Karbohidrate	Kalcium	Fosfor	Energji
Qumështi i deleve	pH 6,54	5,6 g	7,5 g	4,4 g	190 mg	150 mg	448 kJ

E veçanta e qumështit të deleve është përmbajtja e lartë e acidit orotik (450 mg/l), 3 - 4 herë më shumë se sa te qumështi i lopës. Acidi orotik është një fazë e ndërmjetme në sintezën e pirimidinës, e cila nga ana tjetër kërkohet për të ndërtuar acidin nukleik. Acidi orotik ka një efekt të fortë rigjenerues në qeliza, veçanërisht në mëlçi dhe në traktin gastrointestinal. Përveç kësaj, ai vepron si një substancë transportuese për magnezin, i cili nga ana tjetër është një mineral i rëndësishëm me efekte antikancerogjene.

Një tjetër substancë antikancerogjene që gjendet në sasi të mëdha në qumështin e deleve është amigdalina, që i jep atij edhe aromën e lehtë të bajames. Delet e marrin atë përmes ushqimit të tyre. Amigdalina gjendet në barërat e livadheve dhe farat e tyre, të cilat përbëjnë deri në 40% të sasisë së ushqimit. Është e provuar që delet janë rezistente ndaj kancerit.

Qumështi i deleve përmban një sasi më të lartë vitaminash në krahasim me qumështin e lopës. Vlerat e qumështit të deleve janë përgjithësisht shumë herë më të larta se ato të qumështit të lopës.

Shumë njerëz nuk e dinë se shumë sëmundje vijnë si

pasojë e ushqimit të gabuar ose të njëanshëm. Nëse raporti acid/bazë nuk është i saktë, trupi duhet të nxjerrë acidin dhe proteinat e tepërta nëpërmjet organeve, si mukoza e zorrëve, rrugët e frymëmarrjes, hundët dhe kyçet. Si pasojë mund të shkaktohen sëmundjet kronike ose alergji. Shumë njerëz janë alergjikë në veçanti ndaj qumështit të lopës, i cili zakonisht fillon në foshnjëri; kur kalohet nga qumështi i gjirit në qumështin zëvendësues.

Qumështi i deleve dhe i dhisë përmban përbërës që janë lehtësisht të tretshëm.

Qumështi i deleve është padiskutim qumështi më i mirë, nëse i referoheni vlerave të tij ushqyese apo vlerave mjekësore. Përafërsisht dyfishi i përqindjes së lëndës së thatë në qumështin e deleve, krahasuar me qumështin e lopës ose të dhisë, dyfishon rendimentin e djathit.

Ashtu si me çdo qumësht tjetër mund të gatuni edhe me qumështin e deleve, por gjithmonë duhet ta holloni pak, për shkak të përqindjes më të lartë të lëndës së thatë. Sigurisht, mund ta konsumoni të paholluar apo për t'ia hedhur kafes, me muesli ose si një pije kremoze duke e përzier me manaferra të freskëta. Ajka e qumështit mund të përdoret si krem pana. Kur acidifikohet, ka shijen e Crème fraîche. Gjalti nga qumështi i deleve konsiderohet një specialitet. Produktet e qumështit të thartë janë lehtësisht të tretshme dhe kanë një jetëgjatësi relativisht të gjatë. Kosi me qumësht deleje shkon gjithashtu me manaferra.

Kefiri, kjo pije probiotike u ka sjellë dobi njerëzve fizikisht dhe mendërisht për mijëra vjet. Me një game të gjerë produktesh të ndryshme të djathit (gjizë dele, krem djathi, djathë i butë, kamember, djathë gjysmë i fortë) mund të përgatiten për raste festash pjata shumë të bukura dhe të shijshme.

Për më shumë informacion:



Austria Praemix shpk

Tel: +355 (0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al

TË USHQYERIT E DELEVE DHE MBARËSHTIMI I QENGJAVE

Përpunuar nga Kristian Maka

Qëllimi i mbarështimit të deleve dhe dhive është që t'i shërbejë tregut me produkte cilësore të mishit dhe të qumështit. Për t'a arritur këtë, elementë thelbësorë janë strategjitë e suksesshme të menaxhimit dhe furnizimit me ushqim.

Numri i qengjave të lindur mund të rritet me anë të të ushqyerit „Flushing“. Nëpërmjet të ushqyerit deri në 0,4 kg ushqim të koncentruar për krerë dele në ditë, rritet kuota e ovulimit dhe bashkë me të edhe shifra e lindjeve të binjakëve. Të ushqyerit e deleve barse ose deleve të qumështit ndikon në rritjen e peshës së lindjes së qengjave. Nëse qengjat lindin rreth 5 kg, mund të zvogëlohen humbjet e hershme.

Majmëria profesionale e qengjave

Majmëria e qengjave fillon me 15-20 kg dhe përfundon me 45 kg. Zbulimet më të reja tregojnë se në ushqimin e qengjave me rëndësi nuk është vetëm përmbajtja, por gjithashtu edhe raporti energji-proteinë. Një raport pothuajse i njëjtë çon në majmëri të parakohshme, ndërsa një raport me proteinë të lartë rrit rrezikun ndaj diarresë. Marrja mesatare ditore prej 300 g garanton kostot më të ulëta të koncentratit për kg peshë të gjallë. Përmbajtja e mineraleve dhe vitaminave në racionin ushqimor të qengjave ka një ndikim të madh në vitalitetin dhe shëndetin e tyre. Nëse ka më shumë probleme, (sëmundja e muskullit të bardhë) kjo tregon mungesë të selenit dhe vitaminës E. Në të kundërt, ushqimet minerale që përmbajnë bakër mund të çojnë në simptoma të helmimit të delet. Gurët urinarë, veçanërisht të qengjat e rinj meshkuj, janë shpesh rezultat i një raporti tepër të ngushtë Ca:P (Kalçium:Fosfor) të kombinuar me mungesën e kripës dhe ujit. Për të ruajtur aktivitetin e rumenit, ka rezultuar efektiv shtimi i 1/4 kg kashtë në majmërinë e qengjit.

Kritere të rëndësishme cilësie në ushqimin për majmëri të qengjave:

- Raporti-Energji-Proteinë: 18:1
- Energjia
- Proteina
- Raporti Ca:P
- Përmbajtje e lartë e vitaminës E dhe e selenit
- Tretja sa më e mirë e lëndëve ushqyese

Për prodhimin e mishit të qengjit kërkohet marrja e një doze të lartë ditore të këtyre lëndëve, karkasa duhet të jetë me sasi të konsiderueshme mishi dhe shtresë të lehtë dhjami. Për këtë është e rëndësishme përbërja e ushqimit për majmërinë e qengjit. Për kuota më të mira rritjeje, me konsum më të ulët të koncentratit është i nevojshëm një raport 18:1 energji-proteinë. Koncentrati për majmërinë e qingjave LämmerKorn Top promovon rritje të ndjeshme të masës së muskulare dhe siguron një zhvillim të njëtrajtshëm të qengjave me anë të suplementeve të vitaminave dhe mineraleve.

Problemi	Periudha të zgjatura të majmërisë me kuota të larta dështimi
Simptoma:	Zhvillimi i pabarabartë i qengjave
Zgjidhja:	LämmerKorn Top - koncentrat me përmbajtje proteine dhe energjie të balancuar si edhe pasurimi me minerale dhe vitamina
Përdorimi:	Pas ndërprerjes së gjirit (15-20 kg) deri në fund të periudhës së majmërisë (45 kg)
Sasia e përdorimit:	LämmerKorn Top përzihet me 1/4 kg kashtë

Për më shumë informacion:



Austria Praemix shpk

Tel: +355 (0)68 402 6311

e-mail: agri@ap.com.al