

عمادة البحث العلمي Deanship of Scientific research

تفاصيل البحث:

عنوان البحث

: الاستفادة من أوراق شجر المانجروف كمصدر طبيعي لمواد العلف في وجبات الدجاج

الوصف

: استهدف هذا البحث دراسة الغلي أو إضافة الناتوجرين أو مخلوط البهارات على أداء دجاج البيض المغذى على علائق بها مستويات مختلفة من أوراق المانجروف ، حيث استخدم 450 (بدارى) انتاج من سلالة هاي لاين (إناث) عمر ثلاثون أسبوع وقسمت بين 15 معاملة تجريبية اشتملت على 3 مستويات من أوراق المانجروف (صفر ، 5 ، 10 ، % حيث ادخل المستويين 5 ، 10% من ورق المانجروف بدون أو بعد الغلي لمدة 15 دقيقة في العلائق التجريبية وبهذا كانت هناك خمسة علائق أساسية ، وغذيت كل علفه في وجود أو عدم وجود الناتوجرين 0.1جم/كجم علف أو مخلوط (1:1:1) من بهارات الحبهان ، الكمون ، الفلفل الحار والفلفل الأسود بمعدل 2جم/كجم علف بحيث وزع الدجاج عشوائياً على المعاملات الغذائية بمعدل 27 دجاجة/معاملة موزعة على 3 مكررات بكل مكررة 9 دجاجات وخضعت جميع الطيور لنفس الظروف البيئية بدليل الشركة المنتجة لسلالة هاي لاين خلال مرحلة إنتاج البيض (30-49 أسبوع من العمر) . وكانت العلائق متساوية في محتواها من الطاقة الممتلئة والبروتين الخام ودرست معدلات الأداء الإنتاجية والتركيب الكيماوي للبيض ، التغير في وزن الجسم مع تقدير بعض مكونات بلازما الدم والكوليسترول وخصائص القناة الهضمية وجهاز إنتاج البيض. أوضحت أهم النتائج أن أوراق المانجروف بمستوى 5% في علف الدجاج البياض ليس لها تأثير سلبي على الصفات الإنتاجية ومعدل التحويل الغذائي للدجاج البياض وكذلك جودة البيض الطازج أو المخزن بالتلحاج ، والمبيض وقناة البيض والتحليل الكيماوي للصفار والبياض والقشرة ومحتوى بلازما الدم من البروتين ومكوناته والليبيدات والكوليسترول ولم تكن لها تأثير ضار على الكبد كما اتضح من تركيز إنزيمات الكبد ، ومع هذا لم يكن لعملية الغلي أو الإضافات الغذائية تأثير على معدلات الإنتاج وكتلة البيض الناتج ووزن البيض والكفاءة الغذائية من الطيور على علف يحتوي على 5% من أوراق المانجروف بينما أدى استخدام أوراق المانجروف 10% في العلف إلى انخفاض انتاج البيض وكتلة البيض والكفاءة الغذائية ، وكان تأثير المانجروف الخام واضح على انتاج البيض ، وكتلة البيض ، الكفاءة الغذائية عند مقارنة مستويات المانجروف الخام بعليقة الكنترول ، وأدت إضافة الانزيم ومخلوط البهارات إلى العلف المحتوي على 10 % من أوراق المانجروف المغلية إلى تحسن في إنتاج البيض ومعدل التحويل لكن لم يصل إلى العلائق الخالية أو المحتوية على 5% من أوراق المانجروف. على العموم يتضح من هذه الدراسة أنه يمكن استخدام مسحوق ورق المانجروف غير المغلي في علف بدارى الدجاج البياض في الفترة من 30-49 أسبوع من العمر حتى مستوى 5% بدون تأثيرات ضارة على معدلات الأداء والإنتاج وجودة البيض ومكونات بلازما الدم ووظائف الكبد.

: بحث مدعم

نوع البحث

: 1424

سنة البحث

: Wednesday, April 30, 2008

تاريخ الاضافة على الموقع

الصفحة الرئيسية

نبذة عن البحوث

قائمة الروابط

صفحة العمادة المحدثة

الأبحاث

دليل المنسويين

عدد زيارات هذه الصفحة: 20

SHARE

الباحثون:

اسم الباحث (عربي)	اسم الباحث (انجليزي)	نوع الباحث	المرتبة العلمية	البريد الالكتروني
محمد عبدالعزيز الحارثي		باحث رئيسي		
احمد احمد خليفة الديك		باحث مشارك	أستاذ دكتور	
عطا الله احمد ابو الحسن		باحث مشارك	أستاذ دكتور	