

.. متم تصحيح ..

اجب بدقة وبترتيب عن الأسئلة التالية ... (10 درجات .. لكل اجابة سوال كاملة)

ج 1- كيف يتم تقسيم الموازنة العلفية لثلاثة ما، وما هو ركب الموازنة العلفية في سوريا ؟

يتم ببناء الآتي:

- 1- حصر كافة الموارد العلفية المتاحة في الدولة وتقسيمها من كفاية ومن الترويض ومن العلف النقي
- 2- احصاء اعداد كل شئدة الحواشي بحسب انواعها والاعلاف المستخدمة، ومعرفة احتياجاتها العلفية من الطوا

ومن الترويض ومن العلف النقي.

- 3- ثم اعداد العلفية وملاحظة مدى تحقق الموازنة من الحاج من العلف النقي (العلف) إضافة، وترويضها
- 4- الموازنة العلفية في سوريا تحلل على نيتج احصاء الظروف المسببة (1)، بطريقة الأولى والترويض

وبالدرجة الثانية بالتفصيل في الدرجة الثالثة بالعدد العلف.

ج 2- عرف الأعلاف الخضراء، وبمذا ترتبط قيمتها الغذائية الجيدة وشروط استخدامها في تغذية الحيوان، وما هي الكمية الممكن تقديمها للأبقار العنوب ؟

هي كل النباتات الخضراء المزروعة من الترويض، وتسمى الأعلاف الجيدة الخضراء، كالقمح والقمح والبرسيم
الخضراء الرعوية والذرة السكرية وغيرها ... والأعلاف الخضراء كالحبنة والبرسيم والقمح والقمح
والجندبة وغيرها. وتسمى أيضا بالأعلاف الخضراء لأنها تضاف إلى العلف النقي لتعطيها العلفية بأكملها
نوع النبات والظروف السليمة التي يمو فيها النبات. كما ان كمية العلف النقي التي تضاف إليها كفاية أكبر مما تضاف
للتغذية الحيوان، ولكن إلى حدود 11 ..

- للأعلاف الخضراء تأثير مثير على معدة الحيوان، سهلة الهضم، تحسن من إفراز الحليب عند الحويصة.

حيث بتحسين إنتاج الحليب بنحو 10%، ففوق اعداد الدهن، وتكبد عتية بالتكرويض والتكسبوس والقوسفور.

- تستخدم الأعلاف الخضراء بنسبة تصل إلى 10% من وزن الحيوان شرط أن تكون خضراء من الأعلاف

الجندبة والمقولة لتحقيق التوازن في تغذية الحيوانات الغذائية للأبقار من العلف والترويض.

- يمكن أن تقدم لوحدها وذلك للحيوانات عليا المنتجة أو المتحضرة الإنتاج، أما الحيوانات عامة الإنتاج

تكمل علاقتها بالأعلاف المركزة إلى جانب الأعلاف الخضراء.

يجب تقديم الشئ عند التغذية على الأعلاف الخضراء لوحدها، لتلاقي الأثر العليل لها.

- يجب الانتقال تدريجياً للتغذية على الأعلاف الجافة (15 يوم) وذلك لتفادي الإسهالات الهضمية عند الحيوانات.

ج 3- لماذا وكيف ينضج البكترياس في الدجاج المنقذ على الحبوب البلورية، وكيف يمكن حل هذه المشكلة؟

لأن الحبوب البقولية تحتوي على مثبطات الترسب والتعمرتيسين هي عبارة عن مثبطات الترسب، توجد في أندوسبيرم الحبوب البقولية، تتحرر هذه المثبطات في الحارة، تختلف فعالية هذه المركبات حسب الأصل الوراثي للنبات ومكان الإنتاج.

لقد أثبت عن وجود مثبطات الترسب على أنزيم البكترياس بعد الدجاج بعد تعديها على حبوب القمح، وتتوافق هذه الظاهرة مع فقدان مزايا بروتينات ذات الأصل الداخلي وذلك على مثال معدات (أنزيم مثبط)، غنية بالأحماض الأمينية الكبريتية ومترابطة إلى خارج الحارة، ويؤثر هذا الفقد من نفس الأحماض الأمينية الكبريتية، وبالتالي ينخفض معدل النمو عند الحيوانات، كذلك تؤثر على وظيفة البكترياس مما يفسد في زيادة حجمه.

وحل المشكلة يتم بتعريب مثبطات أنزيم الترسب بالحارة والتي تسمح بمرور فعالة حيوية، والمطلوب هو إلى تفكيك الروابط الكبريتية الثابتة ما بين التحزيمات.

ج 4- ما هو المقصود بالمعالجة الأتريمية للأعلاف، وما هو مفهوم بأن الأتريمت تخصصية في تأثيرها، مع ذكر 3 أمثلة؟

الأتريمت هي عبارة عن وسائط (حالات) بروتينية طبيعية، يمكن أن يكون مصدرها خارجي (عسلات النحل) أو داخلي (عسلية الزنات)،

وفي تغذية الحيوان، تضاف الأتريمت بطريقتين:

خط مباشر مع الأعلاف حيث تؤثر الأتريمت مباشرة داخل القناة الهضمية للحيوان.

معالجة مسبقة للمادة الأولية المستعملة في العملية، وفيها تضاف الأتريمت إلى المادة الأولية وتؤثر عليها قبل أن يتناولها الحيوان.

الأتريمت تخصصية في تأثيرها، حيث تستطيع أنزيمات البوتاز والبريمات التحلل الثاني أن تعبر عن التحزيمات ذات الطبيعة البروتينية (مثبطات أنزيم الترسب)، أو التحزيمات ذات الطبيعة الغلوكوبروتينية (الكسيدات)، وتستطيع أنزيمات السيلولاز أن تلعب دوراً في زيادة إتاحة العناصر الغذائية عن طريق التحلل الثاني للتحزيمات النشائية.

ج 5- أذكر 5 مقارنات متناقضة فيما بين أهمية الدريس والسيلاج في تغذية الحيوانات؟

* بعد السيلاج غذاء عسيري مائلاً، وخاصة في المناطق التي ترتفع فيها درجة الحرارة، حيث يكون الحيوان أكثر احتياجاً لمثل هذه المواد العسيرية، وهو أكثر استساغة من الدريس الذي هو مادة جافة أقل شبيهة للحيوان في البيئات الحارة.

* للسيلاج تأثير ملين بعكس الدريس الذي له تأثير قابض لمسك لمعدة الحيوان.

* تكون كميات الفقد في السيلاج عند تحضيره (8-10%)، أقل مما هي عليه عند تحضير الدريس، والتي قد تصل إلى نحو 40-50%.

* يمكن تحضير السيلاج في كافة الظروف الجوية التي لا تسمح بتحضير الدريس مثل الأمطار، العدم والرياح.

* يحتفظ السيلاج بقيمته الغذائية مثلما بقيت الظروف اللاهوائية مضمونة، ويحتاج إلى حذر محدد للتخزين، بعكس الدريس الذي يحتاج إلى مكان كبير.

* لا خطر على السيلاج من الحريق، بينما يمكن للدريس أن يشتعل تلقائياً وبسهولة.

* يعتبر تصنيع الدريس ضمن الشروط المناخية في سوريا أسهل من تصنيع السيلاج وأكثر اقتصاداً.

ج 6- عرف الإضافات الغذائية، لماذا وكيف يتم خلطها في مصانع الأعلاف، وما هي العوامل المؤثرة في المدة اللازمة لعملية خلط المواد العلفية مع بعضها البعض ؟

الإضافات الغذائية هي مواد طبيعية أو اصطناعية، عضوية أو كيميائية، نواتجة (المضادات الحيوية، مضادات الديدان ..) أو غذائية (الفيتامينات، الأملاح المعدنية ..) أو غير غذائية (المضغرات، محسّنات الأكتيد ..)، تضاف إلى العلائق بنسب محددة، تؤدي إلى زيادة اقتصادية في النمو والإنتاج دون أن تترك أثراً ضاراً لصحة على الحيوان أو على الإنسان الذي يتغذى على المنتجات الحيوانية.

والهدف من عملية خلط الإضافات، هو الحصول على العلائق جيد لجميع مكونات العلف المركب في الخلط الناتج. ولخلط الإضافات بفصل أن تتم عملية خلط جيدة مع بعض المواد الحاملة مثل كسبة الصويا أو القش الصفراء، ثم تكرر العملية مع كميات أكبر إن لزم الأمر قبل الخلط النهائي. وفي مصانع الأعلاف توجد الطريقة الجافة في الخلط والطريقة الرطبة، حيث تضاف المكونات العلفية على صورة محاليل مائية وهي أفضل وأكثر دقة إذا توفرت لمياه كافية.

العوامل هي: مقاييس الحزونات، كثافتها، شكلها، معامل الاحتكاك فيما بينها، نسبة الرطوبة في الخليط، التداخلات الكيميائية الممكن حدوثها بين المكونات والكثير من العوامل الأخرى للحزونات.

ج 7- هل يمكن تغذية الأسماك على الحبيبات العلفية المصنعة للأبقار الحلوب ؟ لماذا ؟ وكيف يكون البديل ؟

لا يمكن تغذية الأسماك على الحبوب العلفية الخاصة بالأبقار الحلوب لسببين:

1- القيمة الغذائية لحبيبات علف الأبقار لا تكفي لتغطية الاحتياجات الغذائية للأسماك من الطاقة والبروتين.

2- حبيبات علف الأبقار تنتشر الماء فور توزيعها في أحواض تربية الأسماك، وتترسب إلى قاع الأحواض، وبالتالي لا تتغذى الأسماك على غذائها إلا وهو طافية أو معلق على سطح الماء.

والحل يتم بتعديل في طريقة تصنيع حبيبات علف الأسماك ..

يُرطب خليط أعلاف حبيبات الأسماك ببخار الماء، بحيث تصل درجة حرارته لنحو (60) درجة مئوية ونصل رطوبته إلى نحو 35%، بحيث يصبح مشبعاً بالماء، ثم يذهب الخليط باتجاه آلة التجميع لتجميعه، وبالتالي تخرج الحبيبات العلفية متماسكة ومشبعة بالماء وتطفو في الماء عند تغذية الأسماك عليها.

أ.د. يحيى القيسي