

المستخلص

اجريت هذه التجربة في حقل الطيور الداجنة التابع لقسم الانتاج الحيواني/ كلية الزراعة/ جامعة بغداد في ابو غريب للمدة من 23 / 9 / 2016 الى 30 / 12 / 2016 . لبيان تأثير اضافة مستويات ومصادر مختلفة من المنكهات (الفانيليا والبرتقال) الى علائق اناث طائر السمان الياباني في الاداء الانتاجي وبعض الصفات النوعية والحسية والكيميائية للبيض المنتج فضلاً عن تحديد افضل مصدر ومستوى لهذه المنكهات . اذ استخدم المنكهات بهيأة مسحوق لكل من نكهة الفانيليا والبرتقال Vanilla flavor و نكهة البرتقال Orange flavor .

استعمل في هذه الدراسة 140 انثى من طائر السمان بعمر 30 يوم ، وزعت عشوائياً على خمس معاملات بواقع 28 انثى لكل معاملة اذ تضم كل معاملة مكررين بشكل متساوي من الطيور . وكانت معاملات التجربة على النحو الاتي:-

T1: معاملة السيطرة (من دون اضافة اي منكهات)، المعاملة الثانية(T2) والثالثة(T3) اضافة نكهة لفانيليا بمستوى 0.5 و 1 % على التوالي ، كذلك المعاملة الرابعة(T4) والخامسة(T5) اضافة نكهة البرتقال بمستوى 0.5 و 1 % على التوالي .بينت نتائج الدراسة الى ان استعمال مستوى 0.5 و 1 % نكهة فانيليا و 0.5 نكهة برتقال ادت الى تحسن معنوي في المعدل العام لإنتاج البيض على اساس H.D كذلك المعدل العام لوزن البيض ، كذلك حصول تحسن معنوي في كلاً من البيض التراكمي وكتلة البيض ومعامل التحويل الغذائي للمعاملات T2 و T4 و T5 . في حين لم تظهر هناك فروقات معنوية بين المعاملات في تراكمي العلف المستهلك ، الصفات النوعية للبيض والتحليل الكيميائي لصفار و بياض البيض . اما فيما يخص الصفات الحسية حيث لم تظهر هناك فروقات معنوية في صفة التقبل العام والمظهر العام في اغلب المراحل المختلفة ، بالنسبة للنكهة لوحظ ظهور نكهة في جميع معاملات الاضافة في المراحل الثلاث الاخيرة من الدراسة.