|  |
| --- |
| University of Baghdad  |
|  **كلية الزرعة**  | College Name |
| **قسم الانتاج الحيواني** | Department |
| **محمد فاضل محمد رضا** | Full Name as written in Passport |
|  | e-mail |
|  **( ) Professor**  | **( ) Assistant Professor** | **( ) Lecturer** | **( √ ) Assistant Lecturer** | Career  |
|  **( )**  PhD  |  **( √ )** Master  |  |
| **تأثير استخدام مصادر مختلفة من الاعلاف والانزيمات على الصفات الكمية والنوعية لدى الحملان العواسية خلال فصل الصيف** | Thesis Title  |
| **2017** | Year |
| اجريت هذه التجربة في حقول قسم الانتاج الحيواني \ كلية الزراعة – جامعة بغداد - للمدة من 2\8\2015 الى 15\10\2015 لدراسة تأثير استخدام مصادر مختلفة من الاعلاف والانزيمات في الصفات الكمية والنوعية للحم في الحملان العواسية , واستخدم في التجربة 24 حملاً عواسياً متوسط اعمارها 9 شهور وبمعدل وزن 29.84 ± 1.37 كغم , ووزعت على ست معاملات بواقع اربع حيوانات لكل معاملة .المعاملة الاولى (T1) غذيت على تبن الشعير المعامل بـ(8) مل من الانزيم المحلي .المعاملة الثانية (T2) غذيت على دريس الجت المعامل بـ(8) مل من الانزيم المحلي .المعاملة الثالثة (T3) غذية على تبن الشعير المعامل بـ(8) غم من الانزيم التجاري .المعاملة الرابعة (T4) غذيت على دريس الجت المعامل بـ(8) غم من الاتزيم التجاري .المعاملة الخامسة (T5) غذيت على تبن الشعير بدون معاملة ( سيطرة ).المعاملة السادسة (T6) غذيت على دريس الجت بدون معاملة (سيطرة) . اذ كانت التغذية متجانسة طول مدة التجربة وتم تقديم العلف المركز كعليقة اساسية بمعدل 2.5% من وزن الجسم وتم وزن الحيوانات بصورة دورية كل اسبوعين وقدم العلف الخشن بصورة حرة حد الاشباع وخضعت جميع حملان التجربة للاشراف البيطري وفي نهاية التجربة تم ذبح الحملان وتبريد الذبائح على درجة حرارة 2 م ولمدة 24 ساعة ثم اجريت مجموعة من القياسات شملت صفات الذبيحة والتركيب الفيزيائي للذبيحة وتوزيع العضلات والعظام ونمط توزيع الدهون في الذبيحة وفي جسم الحيوان . وقد اظهرت نتائج هذه التجربة مايلي :-1- لم تظهر معاملات الانزيم التجاري والمحلي اي ارتفاع معنوي في معدل الوزن النهائي للحملان ووزن الجسم الفارغ لذبائحها بينما لوحظ وجود انخفاض معنوي (P<0.01) في معدل الزيادة الوزنية اليومية والكلية مقارنةً بمعاملات السيطرة .2- عدم وجود اي تأثير معنوي للمعاملات الانزيمية ( تجاري , محلي ) مقارنةً مع معاملات السيطرة في صفات الذبيحة كوزن الذبيحة الحار والبارد ونسبتي التصافي (على اساس الوزن قبل الذبح , على اساس الوزن الفارغ ) ونسبة الالية الى الوزن البارد للذبيحة وسمك الطبقة الدهنية ومساحة العضلة العينية .3- عدم وجود اي تأثير معنوي للمعاملات الانزيمية ( تجاري , محلي ) مقارنةً مع معاملات السيطرة في التركيب الفيزيائي لنصف الذبيحة الكامل والمجرود .4- اعطت المعاملة الرابعة (تبن + انزيم تجاري) اعلى وزن للعضلات في الاطراف الامامية والظهرية والخلفية بينما سجلت معاملات الانزيم المحلي (T1 , T2) اقل وزن لنفس العضلات .5- عدم وجود فروق معنوية بين المعاملات في نسب المكونات الفيزيائية(لحم , دهن , عظم) للقطعيات الرئيسية (القطن , الاضلاع , الكتف , الفخذ) والثانوية (الرقبة , الزند الامامي , الصدر , الخاصرة ). 6- شهدت المعاملة الرابعة ارتفاعاً معنوياً (P<0.05) في وزن العظم في نصف الذبيحة المجرود والكامل بالمقارنة مع معاملة السيطرة (T6).7- سجلت المعاملات الانزيمية (T1 , T2 , T3, T4) ارتفاعاً معنوياً في وزن ونسبة الدهن بين العضلات بالمقارنة مع معاملة السيطرة (T6) وتفوقت المعاملة الثانية معنوياً مقارنة ً مع معاملتي السيطرة (T5,T6) في وزن دهن بين العضلات ومع (T5) في نسبة الدهن بين العضلات في حين لم يكن هناك اي فروق معنوية بين المعاملات في وزن ونسبة الدهن تحت الجلد ودهن الكليتين والحوض والالية و دهن الذبيحة .8- سجلت المعاملة الثالثة ارتفاعا معنوياً (P<0.05) في وزن دهن القناة الهضمية بالمقارنة مع المعاملة الرابعة بينما تفوقت المعاملة الاولى معنوياً على المعاملات الثالثة والرابعة والخامسة في وزن ونسبة دهن القلب .9- عدم وجود اي تأثير معنوي للمعاملات الانزيمية ( تجاري , محلي ) مقارنةً مع معاملات السيطرة في وزن الدهن الكلي ونسبته .10- شهدت معاملات الانزيمات (T1 , T2 , T3, T4) انخفاضا معنوياً (P<0.01) في نسبة دهن تحت الجلد الى الدهن بين العضلات .11- انخفضت المعاملات الانزيمة في نسبة الدهن في التحليل الكيمياوي لخليط اللحم والدهن للفخذ والاضلاع وتفوقت المعاملة الرابعة عن باقي المعاملات في نسبة البروتين في حين شهدت نسبة البروتين والدهن في العضلات LD و SM انخفاضا في نسبة البروتين والدهن ارتفاعاً في نسبة الرطوبة للمعاملات الانزيمية مقارنة ً مع معاملات السيطرة .ونستنتج مما تقدم ان للمعاملات الانزيمية تأثير في تحسين الصفات النوعية للذبيحة ولم تؤثر على كفاءة انتاج اللحم اي ان التحسن كان نوعي وليس كمي للحوم . |  Abstract  |