



جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة ديالى / كلية الزراعة

تأثير إضافة حامضي الطرطريك والسالسليك بالماء أو العليقة في الأداء الإنتاجي وتوازن النبيت المعوي للدجاج البياض المُسن

رسالة مقدمة إلى مجلس كلية الزراعة في جامعة ديالى
وهي جزء من متطلبات درجة الماجستير في العلوم الزراعية
علوم الثروة الحيوانية

من قبل

يونس عباس خلف السعدي

بإشراف

أ.د. عمار طالب ذياب التميمي

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

نَرَفَعُ دَرَجَاتٍ مِّنْ نَّشَأٍ ^{فَظ} وَفَوْقَ كُلِّ ذِي عِلْمٍ

عَلِيمٌ ﴿٧٦﴾

صَدَقَ اللَّهُ الْعَلِيُّ الْعَظِيمُ

سورة يوسف (الاية : 76)

الإهداء

إلى خاتم الانبياء والمرسلين الرسول الكريم نبي الرحمة أبا القاسم محمد
(صلى الله عليه واله وسلم)

إلى كل من علمني حرفاً في هذه الدنيا الفانية

إلى من افتقدت ظلَّهُ منذُ الصغر ولن تفارقني ذكراه أبد الدهر.... والدي
رحمه الله

إلى من ارضعتني الحب والحنان

إلى من كان دُعاؤها سر نجاحي وحنانها بلسم جراحي

إلى كل من في الوجود بعد الله ورسوله.....أمي الغالية رحمها
الله

إلى من وهبني الله نعمة وجودهم في حياتي

إلى العقدة المتين من كانوا عوناً لي في رحلة دراستي.....إخوتي
وأخواتي

إلى من تحملت معي ومن أجلي الكثير.....زوجتي

إلى ثمرات فؤادي ونور حياتيأبنائي
وبناتي

إلى من كانوا ملاذي وملجئي...


إلى من تذوقت معهم أجمل اللحظات في حياتي.....أهلي واصدقائي

إلى من كان نعم السند في رحلتي العلمية والبحثية، ولم يدخر جهداً في
مساعدتي... مشرفي

إلى كل شهداء العراق الذين ضحوا بأنفسهم من أجل أن تبقى كلمة
العراق الواحد ...

إلى كل من ساعدني، وكان له دور من قريب أو بعيد في إتمام هذه الدراسة،
وأسال الله عز وجل أن يجزي الجميع خير الجزاء في الدنيا والآخرة...

الباحث

أهدي ثمرة جهدي 

شُكْرٌ وَتَقْدِيرٌ

إن الحمد لله نحمده سبحانه وتعالى حمداً يليق بجلال وجهه وعظيم سلطانه،
فقد سدد الخطى وشرح الصدر ويسر- الامر فله الحمد كله واليه يعود الفضل كله،
والصلاة والسلام على أشرف المرسلين سيدنا محمد (صلى الله عليه واله وسلم) النبي
الامين الذي بُعث في الأمين رسولاً يهديهم الى سبيل الرشاد والنور.

لا يسعني... بعد أن وفقني الله سبحانه وتعالى في إتمام هذا العمل المتواضع...
إلا أن اخر ساجداً لله عز وجل، اعترافاً بفضله علي، حامداً له نعمه علي، راجياً عفوه
ومغفرته وهدايته وتوفيقه.

واعترافاً بذوي الفضل علي، أقدم شكري وتقديري لكل من مد لي يد العون في
سبيل إتمام هذه الرسالة ويسعدني أن أسجل شكري وتقديري وعرفاني بالجميل الى


الاستاذ الدكتور عمار طالب ذياب المشرف على الرسالة الذي منحني الكثير من وقته، وكان لرحابة صدره وسمو خلقه وأسلوبه المميز في متابعة الرسالة أكبر الأثر في المساعدة على إتمام هذا العمل، وأسأل الله العلي القدير أن يجازيه خير الجزاء وأن يكتب صنيعه في موازين حسناته.

كما أتقدم بشكري وأمتناني الى السادة رئيس وأعضاء لجنة المناقشة كل من الدكتور خالد حامد حسن والدكتور مهدي صالح جاسم والدكتورة هدى قاسم زباله، لتفضلهم بقبول مناقشة الرسالة ولما أبدوه من ملاحظات قيمة ساهموا فيها بإغناء رسالتي علمياً ولغوياً فلهم مني خالص الدعاء بالموفقية والنجاح.

كما اوجه شكري وتقديري واحترامي الى رئاسة ومنتسبي قسم الانتاج الحيواني وأخص منهم الاساتذة الذين قاموا بتدريسي ومدو يد العون لي اثناء دراستي.

واتقدم بجزيل الشكر والامتنان الى العاملين في حقل الطيور الداجنة التابع لكلية الزراعة-جامعة ديالى.

وفي الختام لا يسعني إلا أن اتقدم بوافر الشكر والاحترام إلى زملائي المخلصين من طلاب الدراسات العليا الذين مدوا لي يد العون لإنجاز هذه الرسالة داعياً الله عز وجل أن يوفقهم ويهديهم لما يحبه ويرضاه.

يونس عباس السعدي 

إقرار المشرف

أشهد إن إعداد هذه الرسالة (تأثير إضافة حامضي الطرطريك والسالسليك بالماء أو العليقة في الأداء الإنتاجي وتوازن النبيت المعوي للدجاج البياض المسن) قد جرى تحت إشرافي في جامعة ديالى-كلية الزراعة – قسم الإنتاج الحيواني، وهي جزء من متطلبات نيل درجة الماجستير في العلوم الزراعية، علوم الثروة الحيوانية.

التوقيع:

الاسم: د. عمار طالب ذياب

اللقب العلمي: أستاذ

التاريخ:

إقرار لجنة الاستلال

نشهد نحن لجنة الاستلال المشكلة بموجب الأمر الإداري المرقم 1447 في 2020/10/12، بأن نسبة الاستلال في هذه الرسالة ضمن الضوابط المعتمدة.

التوقيع :

الاسم: د. ماجد حميد رشيد

اللقب العلمي: أستاذ مساعد

عضواً

التوقيع :

الاسم: د. محمد احمد شويل

اللقب العلمي: أستاذ

عضواً

التوقيع :

الاسم: د. صالح حسن جاسم

اللقب العلمي: أستاذ

رئيساً

إقرار لجنة المقوم الاحصائي

نشهد نحن لجنة التقويم الاحصائي المشكلة بموجب الامر الاداري 410 في 2019/4/30 بأن هذه الرسالة تم تقييمها إحصائياً وتصحيح ما ورد فيها من أخطاء إحصائية وبذلك أصبحت الرسالة جاهزة للمناقشة.

التوقيع:

الاسم: د. صالح حسن جاسم

اللقب العلمي: أستاذ

رئيساً

التوقيع :

الاسم: د. نزار سليمان علي

اللقب العلمي: أستاذ مساعد

عضواً

التوقيع :

الاسم: د. عماد خلف عزيز

اللقب العلمي: أستاذ

عضواً

التوقيع :

الاسم: د. عثمان خالد علوان

اللقب العلمي: أستاذ

عضواً

التوقيع :

الاسم: د. عزيز مهدي عبد

اللقب العلمي: أستاذ

عضواً

إقرار المقوم اللغوي

أشهد بأن هذه الرسالة تمت مراجعتها من الناحية اللغوية وتصحيح ما ورد فيها من أخطاء لغوية وتعبيرية، وبذلك أصبحت الرسالة مؤهلة للمناقشة بقدر تعلق الأمر بسلامة الأسلوب وصحة التعبير.

التوقيع:

الاسم:

اللقب العلمي:

التاريخ:

إقرار رئيس لجنة الدراسات العليا

بناءً على التوصيات التي تقدم بها المشرف ولجنة الاستلال والمقوم الاحصائي والمقوم اللغوي، أشرح هذه الرسالة للمناقشة

التوقيع:

الاسم: د. عمار طالب ذياب

اللقب العلمي: أستاذ

التاريخ:

إقرار رئيس القسم

بناءً على اكتمال التوصيات المطلوبة أشرح هذه الرسالة للمناقشة.

التوقيع:

الاسم: د. عمار طالب ذياب

اللقب العلمي: أستاذ

التاريخ:

إقرار لجنة المناقشة

نشهد بأننا أعضاء لجنة المناقشة، اطلعنا على هذه الرسالة وقد ناقشنا الطالب في محتوياتها وفيما له علاقة بها، ووجدنا أنها جديرة بالقبول لنيل درجة الماجستير في العلوم الزراعية – علوم الثروة الحيوانية.

أ.د. خالد حامد حسن

تربية وتحسين طيور داجنة

كلية الزراعة – جامعة ديالى

رئيس اللجنة

أ.د. عمار طالب ذياب

إدارة طيور داجنة

كلية الزراعة – جامعة ديالى

عضواً ومشرفاً

أ.م.د. هدى قاسم زبالة

تغذية طيور داجنة

كلية علوم الهندسة الزراعية

جامعة بغداد

عضواً

أ.د. مهدي صالح جاسم

تكنولوجيا منتجات دواجن

كلية الزراعة – جامعة ديالى

عضواً

صدقت هذه الرسالة من قبل مجلس كلية الزراعة – جامعة ديالى.

أ.م.د. حسن هادي مصطفى

عميد كلية الزراعة – جامعة ديالى

المستخلص

Abstract

أُجريت هذه التجربة في حقل الطيور الداجنة التابع الى قسم الانتاج الحيواني – كلية الزراعة – جامعة ديالى للمدة من 2020/11/1 لغاية 2021/2/20، هدفت التجربة لدراسة تأثير اضافة حامضي الطرطريك والسالسليك بشكل مفرد اوخليطهما بالماء اوالعليقة في الأداء الإنتاجي وتوازن النبيت المعوي للدجاج البياض المُسن لوهمان البني. تم تربية 210 دجاجة بياضة بعمر 60 اسبوعاً، وزعت عشوائياً على سبعة معاملات لكل معاملة ثلاثة مكررات (10 دجاجات بياضة/ للمكرر) قدمت للمعاملات جميعها عليقة قياسية تحتوي على بروتين 15.86 (%) وطاقة ممتلئة 2883.7 (كيلو سعرة/كغم) وكانت كالتالي:

المعاملة الاولى (T1) غُذيت عليقة قياسية وماء بدون اضافة (السيطرة) ، المعاملة الثانية (T2) غُذيت عليقة قياسية مع اضافة 0.2 % حامض الطرطريك في الماء، المعاملة الثالثة (T3) غُذيت عليقة قياسية مع اضافة 0.2 % حامض السالسليك مع الماء، المعاملة الرابعة (T4) غُذيت عليقة قياسية مع اضافة خليط حامضي الطرطريك والسالسليك بنسبة 0.4 % (0.2 % لكل منهما) في الماء ، المعاملة الخامسة (T5) غُذيت عليقة قياسية مضاف اليها 0.2 % حامض الطرطريك، المعاملة السادسة (T6) غُذيت عليقة قياسية مضاف اليها 0.2 % حامض السالسليك، المعاملة السابعة (T7) غُذيت عليقة قياسية مضاف اليها خليط حامضي الطرطريك والسالسليك بنسبة 0.4 % (0.2% لكل منهما).

واظهرت النتائج الاتي:

- حصول تفوق معنوي ($P \leq 0.05$) للصفات الإنتاجية في كل من نسبة انتاج البيض (%H.D)، في كل معاملات إضافة الحامضين العضويين إذ سجلت T2، T3، T4، T5، T6 و T7 تحسنا معنوياً فسجلت 81.63، 80.27، 77.28، 78.82، 78.75 و 78.81 وفي وزن البيضة إذ بلغت 66.17، 66.22، 65.66، 68.35، 66.47 و 66.68 وفي كتلة البيض إذ سجلت 54.00، 52.87، 50.74، 53.87، 52.34 و 52.55 وفي عدد البيض التراكمي إذ سجلت 22.85، 22.47، 21.63، 22.06، 22.04 و 22.06 بالترتيب مقارنة مع T1 التي سجلت 72.50، 64.22، 46.55 و 20.29 بالترتيب. وحصل تفوق معنوي في كفاءة التحويل الغذائي لمعاملات الإضافة T2، T3، T5 و T7 إذ سجلت 2.12، 2.16، 2.14 و 2.20 مقارنة مع T1 التي سجلت 2.44.

ب

- حصول تفوق معنوي ($P \leq 0.05$) في صفات نوعية البيضة والتي شملت كل من وزن القشرة، قطر الصفار في كل معاملات إضافة الحامض العضويين T2، T3، T4، T5، T6 و T7 إذ سجلت 8.65، 9.25، 8.78، 9.14، 9.03 و 9.30 وفي قطر الصفار سجلت 40.23، 39.22، 39.60، 40.56، 40.14 و 39.89 بالترتيب مقارنة مع T1 التي سجلت 8.55 و 41.72 بالترتيب. وحصل تحسن معنوي في سمك القشرة في معاملات الإضافة T3، T4، T5 و T6 و T7 إذ سجلت 0.38، 0.37، 0.37، 0.37 و 0.37 ما عدا T2 والتي سجلت 0.35 مقارنة مع T1 والتي بلغت 0.33. أما في ارتفاع البياض ووزن البياض فكان هناك تحسن معنوي لمعاملات الإضافة إذ سجلت 9.51، 9.73، 9.67، 9.45 و 9.70 وفي وزن البياض سجلت 41.64، 41.58، 41.45، 43.00 و 41.40 بالترتيب ما عدا T6 مقارنة مع T1 التي بلغت 8.81 و 40.35 بالترتيب. ووجود تفوق معنوي في معدل وحدة هو في معاملات الإضافة، T2، T3، T4 و T7 إذ سجلت 95.70، 97.63، 96.54 و 96.48 ما عدا T5 و T6 مقارنة مع T1 التي بلغت 92.64. أما في ارتفاع الصفار فكان هناك تفوق معنوي لمعاملات الإضافة T2، T3 و T4 إذ سجلت 20.12، 19.94 و 19.51 أما T5 و T6 و T7 فلم تختلف معنويا مقارنة مع T1 التي بلغت 18.64. وكذلك حصول تفوق معنوي في وزن الصفار لمعاملات الإضافة T2، T5، T6 و T7 إذ سجلت 16.14، 16.21، 16.34 و 15.97 ما عدا T3 و T4 التي لم تختلف معنويا مقارنة مع T1 التي بلغت 15.31.
- وجود تفوق معنوي ($P \leq 0.05$) في توازن النبيت المعوي، إذ حصل تفوق معنوي في العدد الكلي للبكتريا لمعاملات الإضافة و أعطت T2 و T7 أفضل القيم إذ سجلتا 75.33 و 70.66 أما المعاملتين T3 و T5 فلم تختلفان معنويا مقارنة مع T1 التي سجلت 94.00. أما في عدد بكتريا القولون فكان هناك تفوق معنوي لمعاملات الإضافة T2، T6 و T7 إذ سجلت 55.66، 69.00 و 50.00 مقارنة مع باقي معاملات الإضافة و T1 التي بلغت 84.00. أما في عدد بكتريا حامض اللبنيك فكان هناك تفوق معنوي لجميع معاملات الإضافة وقد أعطت المعاملتين T2 و T7 أفضل القيم إذ سجلتا 94.33 و 90.66 مقارنة مع T1 التي بلغت 52.00.

المحتويات

الصفحة	العنوان	ت
أ-ب	المستخلص	
ت-ج	قائمة المحتويات	
ح-خ	قائمة الجدول	
د	قائمة الاشكال والصور	
ذ	قائمة الملاحق	
1	المقدمة	الفصل الاول
3	مراجعة المصادر	الفصل الثاني
3	مفهوم الاحماض العضوية	1-2
5	فوائد الاحماض العضوية في تغذية الطيور الداجنة	2-2
7	طرائق استخدام الاحماض العضوية في الطيور الداجنة	3-2
7	آلية عمل الاحماض العضوية	4-2
8	الاحماض العضوية الاليفاتية والاروماتية	5-2
9	حامض الطرطريك	1-5-2
10	خصائص حامض الطرطريك	1-1-5-2
10	إستعمالات حامض الطرطريك	2-1-5-2
10	حامض السالسليك	2-5-2
12	خصائص حامض السالسليك	1-2-5-2
12	تأثير الأحماض العضوية في الأداء الإنتاجي للطيور الداجنة	6-2
16	تأثير الأحماض العضوية في صفات نوعية البيضة	7-2
19	تأثير الأحماض العضوية في التوازن الميكروبي للأمعاء	8-2
21	مواد وطرائق العمل	الفصل الثالث
21	تصميم التجربة	1-3
23	إدارة الطيور	2-3
23	تحضير علائق التجربة	3-3
25	مصدر الأحماض العضوية	4-3
25	الصفات المدروسة	5-3
25	الصفات الإنتاجية	1-5-3
25	إنتاج البيض	1-1-5-3
25	وزن البيضة	2-1-5-3
25	كتلة البيض	3-1-5-3
25	عدد البيض التراكمي	4-1-5-3
26	كفاءة التحويل الغذائي	5-1-5-3

الصفحة	العنوان	ت
26	صفات نوعية البيضة	2-5-3
26	مواصفات القشرة	1-2-5-3
26	وزن القشرة	1-1-2-5-3
26	سُمك القشرة	2-1-2-5-3
26	مواصفات البياض	2-2-5-3
26	ارتفاع البياض	1-2-2-5-3
26	وزن البياض	2-2-2-5-3
27	وحدة هو	3-2-2-5-3
27	مواصفات الصفار	3-2-5-3
27	ارتفاع الصفار	1-3-2-5-3
27	قَطْر الصفار	2-3-2-5-3
27	وزن الصفار	3-3-2-5-3
27	أعداد بكتريا النبيت المعوي	3-5-3
27	تحضير الاوساط الزراعية	1-3-5-3
28	تقدير أعداد الأحياء المجهرية للنبيت المعوي	2-3-5-3
28	التحليل الاحصائي	6-3
30	النتائج والمناقشة	الفصل الرابع
30	الصفات الإنتاجية	1-4
30	نسبة إنتاج البيض	1-1-4
31	وزن البيضة	2-1-4
32	كتلة البيض المنتج	3-1-4
34	عدد البيض التراكمي	4-1-4
36	كفاءة التحويل الغذائي	5-1-4
39	صفات نوعية البيضة	2-4
39	صفات نوعية القشرة	1-2-4
39	وزن القشرة	1-1-2-4
41	سُمك القشرة	2-1-2-4
42	صفات نوعية البياض	2-2-4
42	ارتفاع البياض	1-2-2-4
43	وزن البياض	2-2-2-4
45	وحدة هو	3-2-2-4
46	صفات نوعية الصفار	3-2-4
46	ارتفاع الصفار	1-3-2-4
47	قَطْر الصفار	2-3-2-4

الصفحة	العنوان	ت
49	وزن الصفار	3-3-2-4
50	اعداد بكتريا النبيت المعوي	3-4
54	الاستنتاجات والتوصيات	الفصل الخامس
54	الاستنتاجات	1-5
54	التوصيات	2-5
55	المصادر	الفصل السادس
55	المصادر العربية	1-6
57	المصادر الانجليزية	2-6
72	الملاحق	
i	المستخلص باللغة الانجليزية	

قائمة الجداول

رقم الجدول	العنوان	الصفحة
1	الصيغ الكيميائية لبعض الاحماض العضوية المضافة بعلائق الطيور الداجنة	4
2	خصائص وصفات حامض الطرطريك	10
3	خصائص وصفات حامض السالسليك	12
4	مكونات العليقة القياسية المستخدمة في التجربة وتركيبها الكيميائي	24
5	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في نسبة إنتاج البيض H.D (%) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	30
6	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في وزن البيض (غم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	32
7	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في كتلة البيض (غم/دجاجة/ 28 يوم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	33
8	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في عدد البيض التراكمي (بيضة/ دجاجة/ 28 يوم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	35
9	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في كفاءة التحويل الغذائي (غم علف / غم بيض) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	37
10	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في وزن القشرة (غم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	40
11	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في سُمك القشرة (ملم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	41
12	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في ارتفاع البياض (ملم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	43
13	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في وزن البياض (غم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	44

رقم الجدول	العنوان	الصفحة
14	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في وحدة هو للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	45
15	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في ارتفاع الصفار (ملم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدة التجربة 60 - 75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	47
16	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في قطر الصفار (ملم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	48
17	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في وزن الصفار (غم) للدجاج البياض المسن لوهمان البني خلال مدد التجربة 60-75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	50
18	تأثير إضافة حامض الطرطريك وحامض السالسليك الى ماء الشرب او العليقة في عدد البكتريا الكلي واعداد بكتريا حامض اللبنيك (Lactobacilli) واعداد بكتريا القولون (Coliform) في منطقة الصائم بالامعاء (\log_{10} cfu/gm) للدجاج البياض المسن لوهمان البني عند عمر 75 أسبوع (المتوسط \pm الخطأ القياسي)	51

قائمة الاشكال

الصفحة	العنوان	رقم الشكل
4	بدائل المضادات الحيوية	1
6	فوائد استخدام الاحماض العضوية في تغذية الطيور الداجنة	2
8	الآلية عمل الأحماض العضوية واملأها على كبح البكتريا الضارة	3
9	التركيب البنائي لحمض الطرطريك	4
11	التركيب الكيميائي لحمض السالسليك	5
11	تحول الأسبرين الى حامض السالسليك عند ذوبانه في الماء.	6
22	مخطط التجربة	7

قائمة الملاحق

الصفحة	العنوان	رقم الملحق
72	متوسطات المربعات في جدول تحليل التباين لتأثير المعاملات في الصفات الإنتاجية وفق التصميم العشوائي الكامل	1
72	متوسطات المربعات في جدول تحليل التباين لتأثير المعاملات في المعدل العام للصفات الإنتاجية وفق التصميم القطاعات العشوائية الكامل	2
73	متوسطات المربعات في جدول تحليل التباين لتأثير المعاملات في المعدل التراكمي (112يوم) لبعض الصفات الإنتاجية وفق تصميم القطاعات العشوائية	3
73	متوسطات المربعات في جدول تحليل التباين لتأثير المعاملات في وزن قشرة البيضة وسمكها وفق التصميم العشوائي الكامل	4
73	متوسطات المربعات في جدول تحليل التباين لتأثير المعاملات في المعدل العام لوزن قشرة البيضة وسمكها وفق التصميم القطاعات العشوائية الكامل	5
74	متوسطات المربعات في جدول تحليل التباين لتأثير المعاملات في صفات نوعية بياض وصفار البيضة وفق التصميم العشوائي الكامل	6
74	متوسطات المربعات في جدول تحليل التباين لتأثير المعاملات في المعدل العام لصفات نوعية بياض وصفار البيضة وفق التصميم القطاعات العشوائية الكامل	7
75	متوسطات المربعات في جدول تحليل التباين لتقدير بعض الصفات الميكروبية وفق التصميم العشوائي الكامل	8
75	الاحماض العضوية المستخدمة في التجربة	9

الفصل الاول

المقدمة

Introduction

تحدث التغيرات الفسيولوجية والهرمونية في الدجاج البياض التجاري مع تقدم الطيور في عمرها الإنتاجي بعد قمة الإنتاج، مما يؤدي الى ضعف الأداء الإنتاجي وتدهور صفات نوعية البياض، وضعف نشاط الجهاز التناسلي (Feng وآخرون، 2020). لذا توجه الباحثون والمختصون نحو تحسين المثابرة وإطالة العمر الإنتاجي لقطعان الدجاج البياض من خلال ايجاد واستنباط الهجن الحديثة واستخدام العلائق المتزنة، وكذلك استخدام الإضافات الغذائية مثل الاحماض العضوية، وبروباينوتك والاحماض الامينية كاستراتيجية غذائية تُحفز صحة هذه الهُجن وإنتاجها وبالأخص الإضافات المؤثرة في تحسين بيئة وصحة القناة الهضمية وذلك من اجل تحسين الإنتاج وجودة نوعية البياض في المراحل المتأخرة من العمر مما يؤدي الى زيادة العائد الاقتصادي لهذه القطعان (Saki وآخرون، 2015؛ Neveling، 2018؛ Zhang وآخرون، 2019؛ Qiu وآخرون، 2020).

لذا فإن الأساس في صناعة الدواجن الحديثة هي الحاجة الى مستويات عالية من الإنتاج وكفاءه في التحويل الغذائي والحفاظ على الصحة المثلى للطيور (Mohammed، 2018)، ويُمكن الى حدٍ ما تحقيق ذلك من خلال استخدام إضافات مُحددة للأعلاف والتي يكون لها بعض التأثيرات المفيدة مثل السيطرة على نمو وتكاثر البكتريا الضارة التي تُسبب الأمراض وتُعزز نمو البكتريا النافعة (Khan وIqbal، 2016).

استخدمت المضادات الحيوية كإضافات لعلائق الطيور الداجنة ولفترات طويلة وذلك لما لها من تأثير مفيد في القضاء على الميكروبات الضارة وتحسين صحة الامعاء، لكن استخدام هذه المضادات اصبح مثار جدل كبير خلال السنوات الاخيرة وذلك بسبب ظهور سلالات بكتيرية مقاومة لهذه المضادات وكذلك لأضرارها المحتملة على صحة الانسان (Ye وآخرون، 2020) وهذا ما دفع الباحثون الى البحث عن اضافات غذائية طبيعية وآمنة، ومن اهم هذه الإضافات الاحماض العضوية، المعزز الحيوي والانزيمات وغيرها من الاضافات الغذائية الاخرى.

(AL-agawany وآخرون، 2017؛ AL-Khalaifah، 2018 ، AL-Gharawi وآخرون، 2018؛ Gong وآخرون، 2021).

تُعتبر الأحماض العضوية من البدائل الجيدة للمضادات الحيوية إذ استُخدمت كمُنشطات للنمو في علائق الطيور الداجنة لما لها من تأثير مُنشط للبكتريا النافعة والتثبيط أو القضاء على

بعض أنواع البكتريا الضارة، وتحسين الصفات الإنتاجية، كذلك لها دور مهم في حفظ الأعلاف وحمايتها من التعفن ومنع إصابتها ببعض أنواع الفطريات (Wang وآخرون، 2009؛ Attia وآخرون، 2018). تُعد الأحماض العضوية القصيرة والمتوسطة السلسلة ومنها الاحماض الاليفاتية و الاروماتية كمضادات للميكروبات ومُضاد للأكسدة ومسكن للألام وخافض للحرارة وتحسن الهضم وبالتالي تحسن صحة الطيور (Rocke، 2015؛ Abdelli وآخرون، 2020). ومن بين الأحماض العضوية المستخدمة كإضافات علفية هو حامض الطرطريك والسالسليلك اللذان يعدان حامضين عضويين طبيعيين إذ يوجد حامض الطرطريك وهو حامض اليفاتي في العديد من الفواكه منها العنب والموز والتمر الهندي وهو يعتبر مضاد للميكروبات أما حامض السالسليلك وهو حامض أروماتي ويوجد في نبات الصبصاف لذلك يُطلق عليه حامض الصبصاف أو الحامض الصبصافي ويعتبر مضاد للالتهابات وخافض للحرارة (Allaw، 2015؛ ALagawany وآخرون، 2017).

نظراً للإنتاج العالي للدجاج البياض إذ ان نسبة الإنتاج تصل الى 90% او اكثر للفترة من (24-45) أسبوع وهذا الإنتاج العالي يؤثر على الدجاج البياض في نهاية الفترة الإنتاجية مما يسبب له تعب و اعياء في اجهزته الجسمية ويؤدي بالتالي الى انخفاض انتاج البيض وصفات نوعية البيضة في الفترة الأخيرة من تربية الدجاج البياض (60-65) أسبوع فما فوق لذلك تهدف دراستنا الى إضافة هذه الاحماض العضوية والتي بدورها تقوم بتخفيف الاجهاد التأكسدي على الطائر، وتحسين النبيت المعوي له وبالتالي يعود ذلك إيجاباً على تحسين انتاج البيض وصفات نوعية البيضة. (ناجي وآخرون، 2007).

وبسبب قلة الدراسات حول استخدام هذان الحامضان في تغذية الطيور الداجنة لا سيما وفي تغذية الدجاج البياض لذلك فإن هذه الدراسة هدفت لبيان تأثير إضافة الحامضين العضويين الى ماء الشرب والعلف للدجاج البياض على الصفات الإنتاجية فضلاً عن صفات نوعية البيضة وأعداد بكتريا النبيت المعوي.