

الرقم	الموضوع
I	الاستهلال
II	الإهداء
III	الشكر والعرفان
IV	ملخص البحث باللغة الانجليزية
VI	ملخص البحث با للغة العربية
IX	فهرس المحتويات
XI	قائمة الجداول
<b>الباب الأول</b>	
1	المقدمة
<b>الباب الثاني</b> أدبيات البحث	
5	1-2 تعريف لبن الأبل
6	2-2 منشأ الأبل الأصلي
8	3-2 الإبل في السودان
10	4-2 مكونات لبن الإبل (التركيب الكمي )
12	1-4-2 البروتينات
13	2-4-2 الدهون
15	3-4-2 السكريات
16	4-4-2 المواد المعدنية (الرماد )
17	5-4-2 الفيتامينات

18	6-4-2 الماء
23	5-2العوامل المؤثرة علي تركيب لبن الأيل
24	1-5-2التغذية
26	6-2 الاحتياجات المائية للإبل والعوامل المؤثرة
28	1-6-2 عوامل آخري
29	7-2 القيمة الغذائية و العلاجية لألبان الإبل
<b>الباب الثالث</b> <b>الطرق والوسائل</b>	
32	1-3 جمع العينات
32	2-3الاختبارات المعملية
32	1-2-3 اختبار الدهن
34	2-2-3 اختبار المواد الصلبة الكلية
34	3-2-3اختبار البروتين
36	4-2-3 أختبار الرماد
37	5-2-3اختبار اللاكتوز
37	6-2-3 تقدير نسبة الماء
37	7-2-3 التحليل الإحصائي
<b>الباب الرابع</b> <b>النتائج والمناقشة</b>	
38	1-4 النتائج
38	1-1-4 نتائج الإختبارات المعملية

39	2-1-4 نتائج التحليل الإحصائي	
40	2-4 المناقشة	
<b>الباب الخامس</b> الخاتمة والتوصيات		
46	1-5 الخاتمة	
47	2-5 التوصيات	
<b>المراجع</b>		
48	المراجع العربية	
52	المراجع الإنجليزية	
<b>قائمة الجداول</b>		
الصفحة	البيان	الرقم
13	مقارنة بين مكونات البروتين لحليب الأبل مع البقر	1
14	فيتمينات لبن الأبل	2
20	التركيب الكيميائي (%) لحليب النوق من مختلف أنحاء العالم	3
22	مقارنة مكونات لبن الناقة بلبن الحيوانات الأخرى	4
38	التركيب الكمي لألبان أبل المناطق الصحراوية والمناطق المرويه (مزارع) في المتوسط بالنسبة المئوية	5
39	مكونات لبن ابل المناطق الصحراوية والمناطق المرويه (مزارع)	6