

ملخص الأطروحة

صممت هذه الدراسة لمعرفة أثر إضافة الدهون الحيوانية والزيوت النباتية للعلائق على الأداء الإنتاجي، بعض عطاء الذبيحة الكمية وقيمتها، مستوى كلسترول مصل الدم والنسيج للدجاج اللحم، بالإضافة لتقييم المردود الاقتصادي.

إستخدم في هذه التجربة 72 كتكوتاً لاجماً غير مجنس عمر يوم. قسمت الكتاكيت عشوائياً إلى ثلاث معاملات (24 كتكوت لكل معاملة) قسمت كل منها إلى أربعة مكررات (6 كتاكيت في كل مكرر 6)، وقد تم إعلافها تجريبياً 7 أسابيع. استخدمت ثلاث أنواع من العلائق، الأولى لا تحتوي على إضافة دهنية وهي تمثل عليقة السيطرة، الثانية تحتوي على 1% زيت نباتي (زيت بذرة القطن) أما الثالثة فتحتوي على 1% دهن حيواني (دهن بقري).

تمت صحة القطيع وتسجيل قيم الأداء. تم الذبح بنهاية فترة الإعلاف، تم أخذ الدم للتحليل المصلي للكلسترول كما تم تسجيل بيانات عطاء الذبيحة، قيمها الكلسترول النسجي والتقييم الاقتصادي.

أثبتت النتائج المتحصل عليها في التجربة إن إضافة الدهون الحيوانية والزيوت النباتية إلى علائق الدجاج اللحم بنسبة 1% لم تحدث أي فروقات معنوية ($p > 0.05$) في استهلاك العليقة، كفاءة تحويل الغذاء والنسبة المئوية للتصافي، بينما أظهرت إضافتهما إلى

العلائق زيادة معنوية ($p < 0.05$) في كسب الوزن واعلاه في مجموعة اختبار الزيت النباتي .

أثبتت النتائج المتحصل عليها من التحليل الكيميائي للحم بأن إضافة الدهون الحيوانية والزيوت النباتية قد أثرت معنوياً ($p < 0.05$) في نسبة الدهون بالزيادة وعن نسبة البروتين بالإنخفاض مقارنة بالعليقة القياسية . كما أظهرت العليقة المحتوية على الدهون الحيوانية زيادة وإنخفاض معنوي عن نسبي الدهون والبروتين بالترتيب مقارنة بالعليقة المحتوية على الزيت النباتي. لم يكن هناك تأثير معنوي لإضافة الدهن الحيواني والزيت النباتي على نسبة الرماد أو الرطوبة.

أدت إضافة الزيت النباتي والدهن الحيواني إلى زيادة معنوية ($p < 0.05$) في مستوى الكلسترول في الدم مقارنة بالعليقة القياسية ، بينما لم تكن هنالك فروقات معنوية ($p > 0.05$) بين عليقتي الإضافة .

أظهرت إضافة الدهن الحيواني زيادة معنوية ($p < 0.05$) في مستوى كلسترول الأنسجة مقارنة بالعليقة المضاف إليها الزيت النباتي والعليقة القياسية ، بينما لم تكن هنالك فروقات معنوية ($p > 0.05$) بين العليقة المحتوية على الزيت النباتي والعليقة القياسية .

أما في التقييم الإقتصادي فقد كانت العليقة المحتوية على الزيت النباتي أعلى قيمة إقتصادية تليها العليقة المحتوية على الدهن الحيواني ثم العليقة القياسية.