تغذية الدواجن

تعتبر التغذية من العوامل الأساسية في زيادة أو نقص نسبة الربح في مشاريع الدواجن. وتعتبر مشكلة نقص التغذية إحدى المشاكل الرئيسية التي تواجه إنتاج الدواجن، حيث تمثل تكلفة العلف حوالي 70% من التكلفة الكلية لإنتاج الدواجن فمن الضروري معرفة المبادئ الأساسية في تغذية الدواجن، ومعرفة مواد العلف المستخدمة في علائق الدواجن، سواء كانت من مصادر نباتية أو حيوانية اذ إن حدوث نقص في عنصر أو أكثر من هذه العناصر الغذائية ينعكس على الصحة العامة للطيور، و إلى ظهور أعراض النقص الغذائي؛ مما يؤدي إلى إنخفاض إنتاج الدواجن.

مكونات عليقة الدواجن :-

1- **البروتين:-**

بروتين نباتي : و مصادره : فول الصويا، كسب بذرة القطن، كسب السمسم.

بروتين حيواني : و مصادره : مسحوق السمك او اللحم او الحليب الفرز اوالمجفف.

2- الكربوهيدرات: توجد في الذرة الصفراء او البيضاء.

3- الأملاح المعدنية: الأملاح الأساسية هي : الكالسيوم – الفسفور – الصوديوم – البوتاسيوم – المنجنيز – الزنك – الكوبالت – اليود – الحديد – النحاس – المغنيسيوم – الكبريت – الكلور .

4- الفيتامينات: تضاف الفيتامينات في صورة تجارية على شكل مساحيق الى العليقة حسب الاحتياج الفعلي للدجاج و الظروف المحيطة بها .

وتختلف نسب هذه العناصر من عليقة لأخرى تبعا للعوامل التالية :-

أ- الغرض الذي من أجله يتم التربية (انتاج البيض او تسمين).

ب- عمر التربية للدواجن.

ج- الظروف الخاصة (مثل أمراض أو إنتاج ذو مواصفات معينة) و تبعا لنسب العناصر الغذائية في العليقة، تسمى العلائق بأسماء :(بادئ، نامي، ناهي، فروج، بياض 1، بياض 2 ...الخ).

5 . إضافات العليقة

أ . المضادات الحيوية : الغرض منها الحد من انتشار الأمراض بتقليل نمو البكتيريا و الذي يساعد على سرعة النمو في نفس الوقت .

ب . مضادات الكوكسيديا : وتضاف خلال الأسابيع الأولى للنمو فقط للوقاية من المرض قبل تكوين المناعة اللازمة للجسم

ج . مضادات التأكسد : هامة لمنع تزنخ الدهون في العلف و خاصة في الصيف مما يؤدي الى فقد الفيتامينات الطازجة .

د. فاتحات الشهية : تضاف للطيور في حالات عدم استساغة الطيور العليقة او بعد المرض فتعمل على زيادة شهية الطيور للأكل. مثل : الدبس، زيت الينسون، الخ .

هـ . المواد الملونة : تضاف الى مكونات العليقة عند نقصها في مكونات العليقة الأساسية (الذرة الصفراء) أو المواد الخضراء و خاصة للدجاج البياض لزيادة اللون الأصفر لصفار البيض . مثل : الاكزانثوفيل بنسبة 10–20 ملليغرام / كغم .

و . الهرمونات : قد تضاف الهرمونات الى العلائق في الأسابيع الأخيرة من التسمين لزيادة ترسب الدهن و ينصح حاليا بعدم إضافتها لتأثيرها الضار على صحة الإنسان

كيفية تصنيع عليقة للدواجن..

تكمن أهمية دراسة علائق الدواجن في أن العلائق تمثل تكاليف التغذية الجزء الأكبر من مشاريع إنتاج اللحم أو البيض وتكاليف تكوين العليقة تختلف من مكان إلى آخر.

وهناك عوامل مهمة تدخل في تحديد التراكيب المناسبة تشمل:

* الخامات المتوفرة.
* أسعار الخامات.
* نوع العلف (بادئ ـ نامى ـ ناهي...).
* درجة الحرارة المحيطة.
* وزن الطائر المناسب للتسويق.

ويجب الإلمام بالمعلومات الآتية قبل البدء في تكوين العليقة:

* معرفة الاحتياجات الغذائية للطيور التي نربيها وصفات وطبيعة المواد الأولية التي ستدخل في العليقة.
* تحديد مرحلة ونوع الإنتاج للطيور التي نربيها، فكل مرحلة إنتاجية لها علائق خاصة بها..
* معرفة مواد العلف المتوافرة بالسوق ومعرفة أسعارها. ومراعاة النواحي الاقتصادية عند اختيار المواد.
* أن تفى هذه المكونات بكل متطلبات الدواجن من العناصر الغذائية المختلفة.
* مراعاة جودة العلف بحيث خالياً من مسببات الأمراض والملوثات الضارة والفطريات وسموم فطرية ومخزن بطريقة سليمة..
* معرفة الطريقة السليمة لخلط وتصنيع العلف.

وتحتاج عملية وضع تراكيب العلائق إلى وقت وخبرة واسعة لتكوين علائق متزنة ورخيصة وفي نفس الوقت تكون سهلة التصنيع، كما يمكن استخدام الكمبيوتر في المساعدة في ذلك الأمر وهناك برامج جاهزة مفيدة في هذا الغرض.. لكن يجب علينا أن نعرف جيداً الأسس التي نكون بها علائقنا بنفسنا.

خطوات تكوين العلائق:

1 ـ اختيار مكونات العليقة حسب المتوفر في السوق ومراعاة السعر..

2 ـ تحسب نسب كل مكون على حدة

ويراعى الآتى عند عمل العليقة:

* الكربوهيدرات تتراوح نسبتها بين 55 ـ 70%.

* البروتينات النباتية تتراوح نسبتها بين 10 ـ 35%.

* البروتينات الحيوانية تتراوح نسبتها بين 5 ـ 10% مع العلم أنه ليس من الضروري إضافة البروتين الحيوانى ويمكن استخدام علائق نباتية 100%..

* الدهن تتراوح نسبته بين صفر ـ 5%.

* الأملاح المعدنية تتراوح نسبتها بين 1 ـ 4%.

3 ـ عملية الخلط:

يجب أن يراعى خلط المكونات بحيث تتوزع المركبات الغذائية بنسبة مضبوطة حيث إن بعض مكونات العليقة تضاف بأجزاء في المليون وتتوقف كفاءة الخلط على نوع الخلاط وزمن الخلط ويتراوح زمن الخلط بين 3 ـ 5 دقائق في الخلاطات الأفقية أما الخلاطات الرأسية فتحتاج إلى زمن خلط أكبر يصل إلى 15 دقيقة بالإضافة إلى أن الخلاطات الأفقية تتيح إضافة المواد السائلة للعلف مثل المولاس والدهون، وهناك أنواع من الخلاطات الأفقية يصل فيها زمن الخلط إلى 1.5 دقيقة بالإضافة إلى الخواص الطبيعية للمواد المراد خلطها خاصة الإضافات الدقيقة.

4 ـ مراقبة كفاءة الخلط

تعتمد الطرق التقليدية لقياس تجانس الخلط على تحليل عدد من العناصر الدقيقة مثل الفيتامينات والأملاح المعدنية ومقارنة النسب الناتجة عن التحليل بالنسبة المضافة، وقد تستخدم مادة تخلط بنسبة صغيرة مثل ملح الطعام فإذا كانت نسبة ملح الطعام في العلف 1% فيمكن أخذ عدد من العينات ولتكن عشر عينات ويقدر بها نسبة ملح الطعام وتستخدم نتائج تحليل هذه العينات في حساب معامل الاختلاف فإذا كانت النتيجة 10% فأقل فهذا يدل على جودة الخلط.

5 ـ عملية التصنيع:

بعد الخلط يتم تصنيع آخر وذلك للحصول على شكل أو تركيب مرغوب وتعتبر المكعبات أحد أشكال العلف والمحببات شكل آخر للعليقة المصنعة..

ومن مزايا العلف في صورة مكعبات:

* تقليل الفقد في العلف.

* تحسين الاستساغة ـ مع حدوث هضم مبدئي لبعض العناصر الغذائية نتيجة للتعرض للحرارة أثناء التكعيب.

* عدم الفقد في العناصر الغذائية وضمان عدم الاختيارية للطيور.

وتتدخل بعض العوامل في تحديد مواصفات المكعبات من حيث تركيبة العلف.

وأسلوب استخدام البخار والحالة العامة لمعدات التصنيع والمبردات، ويجب مراعاة النواحى الاقتصادية عند المقارنة بين العلائق الناعمة والمكعبة.