

تعريف مهمة :

1- الرطوبة **Moisture** :

هي الماء الحر الموجود في المادة الغذائية ويمكن تقدير الرطوبة عن طريق تجفيف العينة الغذائية في فرن التجفيف.

2-المادة الجافة **Dry matter** :

هي الجزء المتبقي من العينة الغذائية بعد التخلص من الرطوبة تماما وتحتوى على جميع المكونات الغذائية ما عدا الماء .

3-الرماد **Ash** :

هو الجزء غير العضوي من المادة الغذائية المتبقي بعد حرقها في فرن الاحتراق ويحتوى على الاملاح المعدنية .

4-المادة العضوية **Organic matter** :

هي الجزء غير المعدني من المادة الجافة ويشمل البروتين الخام والكربوهيدرات والدهون .

5-البروتين الخام **Crude protein** :

هي جميع المواد النتروجينية الموجودة في العينة الغذائية وتشمل البروتين الحقيقي والبروتين غير الحقيقي (المواد النتروجينية غير البروتينية) .

6-الدهن الخام **Crude fat** :

يشمل جميع المركبات التي تذوب في المذيبات العضوية (الايثر ، البنزين ... الخ) مثل الدهون ، الزيوت ، الشموع والاصباغ النباتية .

7-الكربوهيدرات Carbohydrates :

تشمل السكريات بجميع انواعها الاحادية والثنائية والمتعددة ويمكن تقسيمها الى قسمين اساسيين.

أ-الكربوهيدرات الذائبة (N.F.E) Nitrogen Free Extract :

وهي القابلة للذوبان في الاحماض او القواعد المخففة مثل الكلوكوز والسكروز والنشا.

ب-الالياف الخام Crude fiber :

وتشمل الكربوهيدرات التي لا تذوب في الحوامض او القواعد المخففة ولكن تذوب في الحوامض والقواعد المركزة وتشمل السليلوز والهيماسليلوز واللجنين .

ثالثا/اخذ العينات لاجراء التحليل الغذائي عليها :

العينة عبارة عن جزء من الكل يمثل المجموع بصورة صحيحة .وعند اخذ العينة من المواد الغذائية يجب ان تكون خالية من الغش لكي يمكن تحديد قيمتها الغذائية بالضبط . ويفضل ان يكتب على عبوات المواد الغذائية (الاكياس) التركيب الكيماوي لها .الاعلاف المخزنة في الحقل او الاسواق المحلية تكون على اشكال وصور مختلفة فقسم منها معبأة في اكياس وقسم منها تكون على شكل اكوام او بالات وقد تكون مجروشة او غير مجروشة على شكل حبوب او مكعبات او قسم منها يكون على صورة نباتات مزروعة في الحقل وعليه فان لكل نوع من الانواع المتواجدة لهذه المواد العلفية طريقة معينة لاخذ العينة النموذجية منها .