

دراسة التركيب الكيميائي للحوم الاغنام، الماعز والابقار المحلية خلال موسم الصيف والشتاء في ثلاثة مناطق في محافظة كركوك

عدنان شكور احمد البيرخضري¹ محفوظ خليل عبدالله¹ زيد خلف خضر²

¹ كلية الزراعة، جامعة تكريت.

² كلية العلوم الزراعية ، جامعة السليمانية.

الخلاصة

اجريت هذه الدراسة لدراسة التركيب الكيميائي للحوم ثلاثة انواع من الحيوانات (الاغنام ، الماعز والابقار)، من ثلاثة مناطق من محافظة كركوك. تم جمع العينات من فخذ (الاغنام، الماعز والابقار)، من ثلاثة مناطق من محافظة كركوك شملت (قضاء داقوق، وسط مدينة كركوك وقضاء الدبس) وخلال موسمين (الشتاء والمتمنة بمنتصف شهرى كانون الثاني وشباط والصيف والمتمنة بمنتصف شهرى تموز وآب). تم جمع العينات من الحملان باعمار تتراوح (6- 8 شهر) والماعز (9-6 شهر) والعجلون (16- 18 شهر)، وبواقع ثلاثة مكررات لكل حيوان، تم اختيارهم عشوائيا. بعد تحضير العينات تم اجراء الفحوصات الكيميائية مباشرة في حين تم حفظ باقي العينات في المجمدة بدرجة الحرارة (-18°) لحين إجراء تحليل الكيميائي، واظهرت نتائج التحليل الكيميائي للحوم عضلات الفخذ في الاغنام، الماعز والابقار: اعلى نسبة رطوبة وبروتين سجلت بموسم الشتاء واقل نسبة سجلت بموسم الصيف، اما بالنسبة للدهن والرماد ، فان موسم الصيف سجل اعلى نسبة مقارنة بالشتاء وكذلك كان للموقع تأثير معنوي في التركيب الكيميائي لعضلات الفخذ لحيوانات الدراسة .

الكلمات المفتاحية: اغنام، ابقار ، ماعز، تركيب كيميائي

Study of the Chemical Composition of Sheep, Goat, and Local Beef during the Summer and Winter Season in three position in Kirkuk Governorate

Adnan Sh. A. Alperkhdhri¹ Mahfhaoth Kh. Abdullah¹ Zaid Kh. Khidhir²

¹ College of Agriculture, Tikrit University

² College of Agricultural Sciences, Sulaimania University

Abstract

This study was conducted to study the chemical composition of three kinds of animals (sheep, goats and cows) from three regions of Kirkuk Governorate. The samples were collected for three types of animals (sheep, goats and cows) from three districts of Kirkuk governorate (Daqouq district, Kirkuk city center and Dibas district) and during the two winter seasons (January and February) And the summer of July and August). Samples were collected from lambs with ages (6-8 months), goats (6-9 months), calves (16-18 months), and three replicates per animal were randomly selected. After the preparation of the samples, the chemical tests were carried out directly while the rest of the samples were stored in frozen at -18 ° C until the chemical analysis. The results of the chemical analysis of the meat showed the leg and round muscles in the sheep, goats and cows: the highest moisture and protein percentage recorded in winter and lowest recorded in summer, while the highest fat and ash percentage recorded in summer and lowest recorded in winter , also the position effect significantly in chemical composition of the leg and round muscles of the study animals.

Keywords: Sheep, Beef, Goat, Chemical composition.

المقدمة

تشكل اللحوم ومنتجاتها جزءاً مهماً من النظام الغذائي البشري (Khalafalla وآخرون، 2011)، تعد الأغذية الحيوانية خاصة اللحوم الحمراء ومنتجاتها من الأطعمة الجيدة ذات القيمة الغذائية العالية لإحتواها على العناصر المعدنية الكبرى والصغرى وأيضاً العناصر النادرة مثل الزنك و السيليكون، كما أنها تعد من مصادر الأغذية الغنية بالطاقة والأحماض الدهنية طويلة السلسلة والفيتامينات خاصة مجموعة فيتامينات ب (Cosgrove وآخرون، 2005). وتمتاز اللحوم بأرتفاع محتواها من المواد البروتينية إذ تشكل هذه المواد (70 - 60%) من النسيج العضلي على أساس الوزن الجاف. وتتصف بروتينات اللحم بنوعيتها الغذائية العالية

كونها تجهز جسم الإنسان بالأحماض الأمينية الأساسية الضرورية لبناء الجسم وإدامة حويته (Lawrie و Ledward، 2006). قام Hoffman وآخرون (2009) بدراسة تأثير الفصول المختلفة والجنس على التركيب الفيزيائي والكيميائي للحوم wildebeest (*Connochaetus gnou*)، ووجد أن نسبة البروتين كانت أدنى في الربيع (20.45٪)، وكان محتوى الدهون أعلى (P < 0.05) في فصل الشتاء (1.22٪). في دراسة أخرى، تم دراسة تأثير موسم التربية (الخريف والشتاء) على نوعية لحوم الحملان (Apennine light Lamb)، والتي وجدت أن هناك اختلافات معنوية بكمية الدهون خلال الموسم إذ تكون مرتفعة في الخريف (2.67٪) مقارنة مع فصل الشتاء (2.16٪) ولكن لا يوجد فرق معنوي في البروتين والرطوبة والرماد في الشتاء إذ كانت 20.78٪، 75.80٪ على التوالي بينما في الخريف كانت 20.45٪، 75.48٪، 1.40٪ على التوالي (Mazzone وآخرون ، 2010). لذلك هدفت الدراسة الحالية إلى دراسة التركيب الكيميائي للحوم الاغنام ، الماعز والابقار المحلية خلال موسمي الصيف والشتاء وفي ثلات مناطق بمحافظة كركوك.

المواد وطرق البحث

شمل البحث عينات لحوم ثلاثة انواع من الحيوانات(الاغنام، الماعز والابقار) ومن جنس الذكور وجميع الحيوانات كانت عراقية تعتمد على الرعي لحد الاشباع وتم اختيارها عشوائياً من ثلاثة مناطق في محافظة كركوك والتي تشمل (قضاء داقوق، وسط مدينة كركوك وقضاء الدبس) وخلال الموسمين (الشتاء والمتمثل بشهر كانون الثاني 1/15 وشهر شباط 2/15 والصيف والمتمثل بشهر تموز 7/15 والشهر اب 8/15). تم جمع عينات الأفخاذ من الحملان باعمار تقريبية تتراوح (6-8 شهر) والماعز (6-9 شهر) والعجل (16-18 شهر) واستخدمت عينات من لحم عضلات وبواقع ثلاثة مكررات لكل حيوان. بعد ذبح الحيوانات في الساعة السابعة تم ترك النماذج من العينات معلقة في مكان البيع لحين اخذ النماذج من العينات من الحيوانات المدروسة من قطعة الفخذ ولجميع المناطق ولجميع الحيوانات ، وتم وضع نماذج الفخذ في اكياس بولي اثيلين وعبوات خاصة في صناديق مبردة مخصصة لهذا الغرض لحين وصولها الى المختبر. قطعت نماذج اللحم الى شرائح متوسطة الحجم بواسطة سكين وبعدها تم رميه بواسطة ماكينة ثرم كهربائية ذات متخل بقطر 0.45 تم وضع هذه النماذج في اكياس بولي اثيلين في عبوات بلاستيكية خاصة معدة لهذا العرض بعد ترقيتها.

التركيب الكيميائي للحم :

الرطوبة :

قدرت النسبة المئوية للرطوبة في عينات اللحم بفقدان الوزن للعينات قبل وبعد التجفيف باستخدام وزن مضبوط من عينات اللحم بواقع 5 غرام وضعت في جفنة معروفة الوزن مسبقاً وتم تجفيفها في فرن كهربائي على درجة 105 م لحين ثبات الوزن (AOAC ، 2000) حسب المعادلة التالية :

$$\text{الرطوبة } (\%) = \frac{\text{وزن العينة قبل التجفيف} - \text{وزن العينة بعد التجفيف}}{\text{وزن العينة قبل التجفيف}} \times 100$$

البروتين :

تم تقدير نسبة البروتين حسب طريقة كلدال (AOAC ، 2000) وذلك من خلال هضم 1 غرام من اللحم الطازج مع 20 مل حامض الكبريتيك المركز واضيف اليه كمية مناسبة من خليط كبريتات البوتاسيوم وكبريتات النحاس وبعد الانتهاء من الهضم ، تم نقل السائل كبيا الى دورق تقطير باضافة محلول قاعدي من هيدروكسيد الصوديوم بتركيز 50% والذي يربط مع دورق استقبال يحتوي على حجم معين من حامض البوريك 2% مضاف اليه قطرات من خليط دليل المثيل احمر والبروموكسول الاخضر 0.1% وبعد تسخين دورق التقطير حتى يصل مایجمع من السائل المقطر في دورق استقبال حوالي 33-30 مل وبعدها يسح السائل المجمع مع حامض الهيدروكلوريك عيارية 0.05 وتم حساب نسبة البروتين على وفق المعادلة الآتية:

$$\text{نسبة النتروجين } (\%) = \frac{\text{حجم HCl المستهلك } (\text{مل}) \times \text{العياربة } (\text{HCL}) \times 0.014}{100} \times \frac{\text{وزن العينة } (\text{غم})}{\text{البروتين } (\%)}$$

$$6.25 \times \%N = \text{البروتين } (\%)$$

الدهن :

تم تقدير نسبة الدهن في عينات لحم الفخذ استنادا الى الطريقة الموصوفة من قبل Folch وآخرون (1957) من خلال تجنيس 3 غم من العينة مع (60) مل من خليط مذيب مكون من كلوروفورم وميثانول بنسوب (2:1) لمدة دقيقة واحدة ويرشح الخليط خلال ورقة ترشيح رقم (1) والراشح يغسل بالماء المقطر بمقدار (5/1) حجم الراشح واجري له نبذ مركزي بسرعة 1000 دورة /

دقيقة لمدة 10 دقائق ويترك الراشح ليلة كاملة وتمرر خلال كبريات الصوديوم اللامائية وجفف لازلة المذيب للحصول على مستخلص الدهن الخام وتحسب نسبة الدهن حسب المعادلة أدناه :

وزن المستخلص

$$\text{الدهن (\%)} = \frac{100 \times \text{وزن النموذج (غم)}}{\text{وزن الجفنة مع العينة بعد الحرق - وزن الجفنة فارغة (غم)}}$$

الرماد :

قدرت نسبة الرماد في اللحم من خلال عملية ترميد عينة اللحم الجاف بعد وضعها في جفنة معروفة الوزن مسبقاً في فرن ترميد (Muffle Furnace) على درجة حرارة 525 °C لمدة 18-16 ساعة وحسب نسبة الرماد لعينة اللحم الجاف من خلال فرق بين الوزن الجاف والوزن بعد الترميد (AOAC, 2000)

وزن الجفنة مع العينة بعد الحرق - وزن الجفنة فارغة

$$\text{نسبة الرماد (\%)} = \frac{100 \times \text{وزن الانموذج (غم)}}{\text{وزن الانموذج (غم)}}$$

التحليل الاحصائي :

طبق التصميم العشوائي الكامل (CRD) عاملية (3×2) لدراسة تأثير موسم السنة والموقع في التركيب الكيميائي للحم باستخدام البرنامج الاحصائي (XL Stat) (Steel et al., 1996) وقارنت الفروق المعنوية بين المتطلبات باختبار Duncan (1955) متعدد الحدود وذلك وفق الانموذج الرياضي أدناه:

$$Y_{ijklm} = m + A_i + B_j + AB_{(ij)} + e_{ijklm}$$

Y_{ijklm} : قيم المشاهدة لكل صفة .

M

: المتوسط العام للصفة .

A_i

: تأثير الموسم (الشتاء والصيف) .

B_j

: تأثير الموقع (مرکز كركوك، داقوق والدبس) .

$AB_{(ij)}$

: تأثير التداخل بين الموسم والموقع .

النتائج والمناقشة:

التركيب الكيميائي للحم فخذ الأغنام :

ويلاحظ من جدول (1) تأثير الموقع على نسبة الرطوبة في عضلات الفخذ فقد تفوقت معنويا ($p \leq 0.05$) في نسبة الرطوبة موقع داقوق على جميع مواقع الدراسة وسجلت أعلى نسبة الرطوبة فقد بلغت (71.111%) وبينما سجلت منطقة مرکز كركوك أعلى نسبة رطوبة فقد بلغت (69.914%). وقد يرجع السبب إلى اختلاف نوع التربة، ونظام التغذية (Williams وآخرون، 2002).

ولم يكن للموسم تأثير معنوي ($p > 0.05$) في نسبة الرطوبة كما هو موضح من الجدول (1) فقد سجل فصل الشتاء حسابيا أعلى نسبة رطوبة مقارنة بفصل الصيف حيث بلغت (70.900%) ، (70.364%) على التوالي . وقد يعود السبب إلى زيادة الفخذ في نسبة الرطوبة نتيجة التبخر في موسم الصيف بسبب ارتفاع درجة الحرارة، ومن خلال عرض اللحوم لفترة طويلة في المحلات مما يجعلها تجف بنسبة أكبر مما عليه في الشتاء (Al-Ajwadi ، 2011). يتبيّن من الجدول (1) تأثير التداخل للعامل الموقع والموسم في نسبة الرطوبة لعضلات فخذ الأغنام في ثلاثة مناطق من محافظة كركوك خلال موسمي الشتاء والصيف، إذ وجد تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) للعامل الموقع والموسم في نسبة الرطوبة، فقد تفوقت معنويا ($P \leq 0.05$) عينات منطقة داقوق وفي الفصل الشتاء إذ سجلت أعلى نسبة رطوبة بلغت (71.215%)، فيما سجلت عينات منطقة مرکز كركوك أعلى نسبة للرطوبة إذ بلغت (69.522%) في فصل الصيف . ويمكن أن يعزى سبب ذلك إلى انخفاض نسبة الدهون في العينات المدرسوة، أو إلى اختلاف نظام لتربية، ونظام التغذية، والموقع (Williams وآخرون، 2002). تبيّن من الجدول (1) أن موقع الدبس سجل حسابيا أعلى نسبة للبروتين ومنطقة داقوق سجلت أعلى نسبة ، والتي بلغت (20.139%) للمواعين على التوالي، وقد يعزى السبب في هذا التفاوت إلى أن نسبة البروتين تتأثر بعوامل متعددة كنوع الحيوان، الجنس ، التغذية والอายุ (Al-Aswad ، 2000).

يلاحظ من الجدول (1) وجود تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) للموسم في نسبة البروتين فقد ارتفعت نسبة البروتين في موسم الشتاء ، بينما سجل موسم الصيف أعلى نسبة فقد بلغت (20.927%) للموسمين على التوالي. وقد يعود السبب إلى انخفاض الرطوبة في موسم الصيف في لحوم الأغنام (Serap وآخرون، 2010) .

يتضح من الجدول (1) تأثير التداخل لعامل الموقع والموسم في نسبة البروتين لعضلات الفخذ للحملان في ثلاثة مواقع من محافظة كركوك ولموسمي الشتاء والصيف. وتبين وجود تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) للعامل المذكور اعلاه في نسبة البروتين، فقد سجلت عينات منطقة مركز كركوك في موسم الشتاء أعلى نسبة بروتين عن بقية العوامل، في حين سجلت منطقة داوقق في موسم الصيف ادنى نسبة للبروتين فقد بلغت (21.106 ، 18.311 %) على التوالي. وقد يرجع السبب الى انخفاض نسبة الرطوبة في موسم الصيف وبالتالي يسبب زيادة نسبة البروتين.

يلاحظ من الجدول (1) وجود فروق معنوية ($p \leq 0.05$) للموقع في نسبة الدهن، فقد سجل منطقة مركز كركوك وبفارق معنوي ($p \leq 0.05$) اعلى نسبة الدهن مقارنة مع بقية المناطق ، وبينما سجلت منطقة داوقق ادنى نسبة دهن فقد بلغت (6.418 ، 5.853 %) للموقعين على التوالي. وقد يرجع السبب الى اختلاف مصادر العلف ونوعيته وكذلك اسلوب التغذية والادارة والتي قد تسبب تغير في نسبة الدهون المترسبة في انسجة اللحم (Martin وآخرون، 2009). اما بالنسبة لتأثير الموسم فقد اظهر الجدول (1) تأثيراً معنرياً ($p \leq 0.05$) للموسم في نسبة الدهن فقد كانت أعلى نسبة دهن (7.275 %) في موسم الصيف وبفارق معنوي ($p \leq 0.05$) عن بقية المواسم الأخرى، في حين سجلت ادنى نسبة للدهن (4.820 %) في موسم الشتاء، فقد بلغت النسب للموسفين على التوالي. وقد يرجع السبب الى انخفاض نسبة الرطوبة وارتفاع نسبة المادة الجافة وهذا انعكس على ارتفاع نسبة الدهن نتيجة الانخفاض في المحتوى الرطوي (Brady وآخرون، 2003). من الجدول (1) يظهر تأثير محافظة كركوك لموسمي الشتاء والصيف، فقد لوحظ وجود فرق معنوي ($P \leq 0.05$) للعامل المذكور اتفاقياً في نسبة الدهن، اذ سجل لحم الفخذ في منطقة داوقق في موسم الصيف تفوقاً معنوياً ($P \leq 0.05$) ، اذ سجلت منطقة داوقق في موسم الصيف اعلى نسبة دهن في الجسم في حين سجلت ادنى نسبة في فصل الشتاء فقد بلغت 7.728 % على التوالي. وقد يعود السبب الى انه كلما طالت مدةبقاء اللحوم وزادت مدة العرض يسبب زيادة فقد الرطوبة بسبب حرارة الجو وعوامل البيئة مما ينعكس على زيادة نسبة الدهن لها والعكس صحيح (Pere وآخرون، 2013)

جدول (1): التركيب الكيميائي للحوم افخاذ الاغنام في ثلاثة مواقع بمحافظة كركوك خلال موسمين الشتاء والصيف (المتوسط ± الخطأ القياسي)

نوع العينة	الموقع	الموسم		نوع العينة
		الشتاء	الصيف	
الرطوبة%	داوقق	0.332 ± 71.215 a	0.255 ± 71.008 a	0.216 ± 71.111 a
	مركز كركوك	0.377 ± 70.305 ab	0.354 ± 69.522 b	0.256 ± 69.914 b
	الدبس	0.421 ± 71.181 a	0.320 ± 70.564 a	0.263 ± 70.873 a
	المتوسط	0.214 ± 70.900 a	0.204 ± 70.364 a	0.327 ± 5.853 b
الدهن%	داوقق	0.120 ± 3.978 e	0.080 ± 7.728 a	0.133 ± 6.418 a
	مركز كركوك	0.120 ± 5.841 c	0.130 ± 6.995 b	0.239 ± 5.872 b
	الدبس	0.128 ± 4.643 d	0.186 ± 7.101 b	0.091 ± 7.275 a
	المتوسط	0.124 ± 4.820 b	0.268 ± 18.311 b	0.309 ± 19.490 a
البروتين%	داوقق	0.503 ± 20.669 a	0.168 ± 18.988 b	0.292 ± 20.047 a
	مركز كركوك	0.423 ± 21.106 a	0.384 ± 19.270 b	0.281 ± 20.139 a
	الدبس	0.259 ± 21.008 a	0.273 ± 18.856 b	0.238 ± 20.927 a
	المتوسط	0.092 ± 2.827 bc	0.113 ± 2.604 bc	0.075 ± 2.716 b
الرماد%	داوقق	0.080 ± 2.691 bc	0.162 ± 3.414 a	0.107 ± 3.052 a
	مركز كركوك	0.101 ± 2.566 c	0.130 ± 2.931 b	0.086 ± 2.748 b
	الدبس	0.052 ± 2.694 b	0.090 ± 2.983 a	0.090 ± 2.983 a
	المتوسط	0.052 ± 2.694 b	0.090 ± 2.983 a	0.090 ± 2.983 a

المتوسطات التي تحمل حروفًا متماثلة (ضمن الخلايا ذات الألوان المتشابهة) لا تختلف معنويًا ($P > 0.05$) فيما بينها

يتبيّن من الجدول (1) تأثير الموقع على نسبة الرماد، وجود فروق معنوية ($p \leq 0.05$) بين مركز كركوك والدبس وداوقق وعدم وجود فروق معنوية بين الدبس وداوقق، فقد سجلت منطقة مركز كركوك اعلى نسبة الرماد ومنطقة داوقق ادنى نسبة الرماد فقد بلغت (3.052 ، 2.716 %) على التوالي. وقد يرجع سبب هذا الاختلاف الى لزيادة فقد الرطوبة بسبب حرارة الجو وعوامل البيئة مما ينعكس على زيادة نسبة الرماد لها والعكس صحيح (Al-Ajwadi ، 2011).

اما بالنسبة الى تأثير الموسم على نسبة الرماد فقد اتضحت من الجدول (1) وجود تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) لموسم الصيف في نسبة الرماد مقارنة مع موسم الشتاء، فقد سجلت موسم الصيف أعلى نسبة للرماد بينما ادنى نسبة كانت في موسم الشتاء اذ بلغت (2.694 ، 2.983 %) للموسفين على التوالي. وقد يعزى سبب ذلك الى زيادة نسبة فقد في الرطوبة من الحيوانات او من الذبيحة في فصل الصيف بسبب ارتفاع درجة الحرارة ومن ثم تزداد نسبة الرماد تبعاً لذلك (Serap وآخرون ، 2010).

يتضح من الجدول (1) تأثير التداخل للعوامل الموقع والموسم في نسبة الرماد لعضلات الفخذ، حيث لوحظ وجود تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) للعامل (الموقع والموسم) في نسبة الرماد إذ سجلت منطقة مركز كركوك في موسم الصيف وبفارق معنوي ($p \leq 0.05$) أعلى نسبة للرماد مقارنة مع باقي المناطق، في حين سجلت منطقة الديس في موسم الشتاء ادنى نسبة للرماد فقد بلغت (3.414 ، 2.566 %) على التوالي. وربما يرجع السبب إلى انخفاض تركيز الرطوبة في لحوم الاغنام بدرجة أكبر من بقية الحيوانات ومن ثم تزداد نسبة المادة الجافة وهذا بدوره يؤدي إلى زيادة في نسبة الرماد الناتجة (Williams and others, 2007).

التركيب الكيميائي للحم فخذ الماعز:

يظهر من الجدول (2) تأثير الموقع في التركيب الكيميائي للحم فخذ الماعز ، فيلاحظ تأثيره المعنوي ($p \leq 0.05$) في نسبة الرطوبة لعضلات الفخذ، فقد تبين ان منطقة الديس قد تفوقت معنويًا ($p \leq 0.05$) على جميع عوامل الدراسة وسجلت اعلى نسبة رطوبة (71.642 %) وبينما سجلت منطقة داوقق ادنى نسبة إذ بلغت (70.680 %). كما لوحظ ان هناك تأثيراً معنويًا ($P \leq 0.05$) للموسم في نسبة الرطوبة، كان لفصل الشتاء تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) في عوامل الدراسة وسجلت اعلى نسبة للرطوبة، وفصل الصيف ادنى نسبة فقد بلغت (71.805 ، 70.696 %) على التوالي.(جدول رقم 2) وقد يرجع السبب إلى ان الادارة ونظام التغذية، والموسم تؤثر في التركيبة الغذائية موسمياً (Williams and others, 2002). وقد يعود السبب إلى زيادة الفقد في نسبة الرطوبة نتيجة التبخّر في موسم الصيف بسبب ارتفاع درجة الحرارة (Al-Ajwadi et al., 2011).

يظهر من الجدول (2) تأثير التداخل للعاملين الموقع والموسم في نسبة رطوبة اللحم لعضلات الفخذ في الماعز في ثلاثة مناطق من محافظة كركوك خلال موسمي الشتاء والصيف، فقد اثرت العوامل (الموقع والموسم) معنويًا ($P \leq 0.05$) في نسبة الرطوبة، وجد ان منطقة الديس تفوقت معنويًا ($P \leq 0.05$) في فصل الشتاء اذ سجلت اعلى نسبة للرطوبة فقد بلغت(72.763 %)، وسجلت منطقة الديس في فصل الصيف ايضاً ادنى نسبة للرطوبة إذ بلغت (70.521 %).

بالنسبة الى تأثير الموقع في نسبة البروتين يلاحظ من الجدول (2) وجود فروق معنوية ($P \leq 0.05$) في نسبة البروتين بين مركز كركوك وكل من داوقق والديس وعدم وجود فرق معنوية بين داوقق والديس، حيث سجل موقع مركز كركوك ادنى نسبة موقع الديس اعلى نسبة للبروتين حيث بلغت (19.015 ، 19.661 %) للموقيعين على التوالي، وقد يعزى السبب في هذا التفاوت الى ان نسبة البروتين تتأثر بعوامل متعددة كنوع الحيوان ، الجنس، التغذية والอายุ (Aswad et al., 2000).

تبين من الجدول (2) وجود تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) للموسم في نسبة البروتين اذ انها ارتفعت نسبة البروتين في فصل الشتاء لجميع عوامل الدراسة مقارنة ببقية المواسم، بينما سجل فصل الصيف ادنى نسبة من بقية المواسم اذ بلغت (20.760 ، 19.108 %) للموسمين على التوالي.

وقد يعود السبب في انخفاض الرطوبة في موسم الصيف لوجود علاقة عكسية بين نسبة الرطوبة ونسبة البروتين في لحوم الاغنام (Serap and others, 2010).

تبين من الجدول (2) تأثير التداخل لكل من الموقع والموسم في نسبة البروتين لعضلات فخذ الماعز في ثلاثة مواقع من محافظة كركوك ولموسمي الشتاء والصيف. إذ يلاحظ وجود تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) للعوامل المذكورة اعلاه في نسبة البروتين، فقد سجلت عينات منطقة داوقق في فصل الشتاء أعلى نسبة بروتين من بقية العوامل، وايضاً سجل في منطقة داوقق بفصل الصيف ادنى نسبة رطوبة فقد بلغت (21.597 ، 18.597 %) على التوالي.

اشارت نتائج الجدول (2) الى وجود تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) للموسم في نسبة الدهن، منطقة مركز كركوك سجلت ارتفاعاً معنويًا ($p \leq 0.05$) في نسبة الدهن مقارنة مع بقية المناطق، وسجلت اعلى نسبة مقارنة مع بقية المناطق، بينما سجلت منطقة الديس ادنى نسبة دهن، إذ كانت النسب للموقيعين (6.272 ، 4.259 %) على التوالي.

نتائج جدول (2) تشير الى فروق معنوية ($p \leq 0.05$) بين المواسم في نسبة الدهن، فقد سجل فصل الصيف وبفارق معنوي ($p \leq 0.05$) أعلى نسبة للدهن ، في حين سجل فصل الشتاء ادنى نسبة ، إذ كانت بالموسمين (6.401 ، 3.963 %) على التوالي.

ان التفاوت في نسبة ترسب الدهن في انسجة الجسم قد يرجع الى اختلاف مصادر العلف ونوعيته وكذلك اسلوب التغذية والادارة (Martin and others, 2009) او الجنس (Rule and others, 2002) والنوع (Diaz and others, 2010).

يشير الجدول (2) الى تأثير التداخل لعامل الموقع والموسم في نسبة الدهن لعضلات الفخذ في الماعز لثلاثة مواقع من محافظة كركوك لموسمي الشتاء والصيف، فقد تفوقت معنويًا ($P \leq 0.05$) منطقة مركز كركوك في فصل الصيف على باقي المناطق والمواسم، وسجلت اعلى نسبة للدهن، وسجلت ادنى نسبة بمنطقة الديس في فصل الشتاء (6.967 ، 2.602 %) على التوالي،

الجدول (2) بين عدم وجود تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) للموسم في نسبة الرماد، فقد سجلت منطقة داوقق حسابياً اعلى نسبة الرماد ومنطقة مركز كركوك ادنى نسبة حسابياً، اذ بلغت النسب (2.789 ، 2.701 %) للمناطقين على التوالي.

يلاحظ من الجدول (2) فرق معنوي ($p \leq 0.05$) لموسم الصيف في نسبة الرماد مقارنة مع موسم الشتاء، فقد سجلت بيانات فصل الصيف أعلى نسبة للرماد بينما ادنى نسبة سجلت في فصل الشتاء، وكانت (2.882 ، 2.594 %) للموسمين على التوالي.

ان زيادة نسبة الرماد قد يرجع لزيادة فقد الرطوبة بسبب حرارة الجو وعوامل البيئة والعكس صحيح (Al-Ajwadi ، 2011)، تزداد نسبة الرماد عند ارتفاع درجة الحرارة التي تؤدي الى زيادة نسبة فقد في الرطوبة من الحيوانات او من الذبيحة في فصل الصيف (Serap واخرون، 2010).

وقد يعود السبب ربما الى انخفاض نسبة الرطوبة في لحوم الحيوانات ومن ثم يرتفع تركيز المادة الجافة وهذا بدوره يعمل على زيادة تركيز الرماد في الجسم (العوير والحواس، 2003).

الجدول(2) اشار الى تأثير التداخل لعامل الموضع والموسم في نسبة الرماد لعضلات الفخذ في الماعز في ثلاثة مناطق من محافظة كركوك خلال موسمي الشتاء والصيف، إذ يلاحظ وجود تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) للعامل (الموضع والموسم) في نسبة الرماد، فقد سجلت منطقة الدبس ارتفاعاً معنوياً ($p \leq 0.05$) في فصل الصيف، وسجلت أعلى نسبة للرماد، كما سجلت منطقة الدبس في فصل الشتاء ادنى نسبة، إذ كانت النسبة للموسمين (3.055 ، 2.393 %) على التوالي.

التركيب الكيميائي لحم الفخذ الابقار

يتضح من الجدول (3) ان للموضع تأثيراً في نسبة الرطوبة في لحم فخذ الابقار، فقد لوحظ تفوق معنوي ($p \leq 0.05$) لمركز كركوك في نسبة الرطوبة وسجلت اعلى نسبة الرطوبة اذ بلغت (70.107%) في حين منطقة داقوق سجلت ادنى نسبة وبلغت (70.003%). وقد يرجع سبب هذا التباين الى نظم التغذية واسلوب التربية وتباين المواقع (Williams وآخرون، 2002). ويتبع من الجدول (3) وجود تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) للموسم في نسبة الرطوبة، إذ سجل موسم الشتاء اعلى نسبة رطوبة

جدول (2): التركيب الكيميائي للحوم افخاذ الماعز في ثلاثة مواقع بكركوك خلال موسمي الشتاء والصيف (المتوسط ± الخطأ القياسي)

المتوسط العام	الموسم		موقع	نوع العينة
	الصيف	الشتاء		
0.289 ± 70.680 b	0.359 ± 70.747 b	0.467 ± 70.614 b	داقوق	الرطوبة%
0.357 ± 71.428 a	0.371 ± 70.819 b	0.594 ± 72.038 a		
0.233 ± 71.642 a	0.179 ± 70.521 b	0.223 ± 72.763 a		
	0.174 ± 70.696 b	0.303 ± 71.805 a		
0.311 ± 5.016 b	0.237 ± 6.321 a	0.124 ± 3.712 c		
0.314 ± 6.272 a	0.181 ± 6.967 a	0.581 ± 5.577 b		
0.312 ± 4.259 c	0.195 ± 5.916 b	0.139 ± 2.602 d	دبس	الدهن%
	0.131 ± 6.401 a	0.260 ± 3.963 b		
0.337 ± 20.082 a	0.211 ± 18.597 c	0.417 ± 21.567 a		
0.217 ± 19.015 b	0.349 ± 18.627 c	0.220 ± 19.402 b		
0.322 ± 20.661 a	0.324 ± 20.010 b	0.517 ± 21.312 a		
	0.169 ± 19.108 b	0.269 ± 20.760 a		
0.103 ± 2.789 a	0.149 ± 2.758 abc	0.155 ± 2.820 ab	داقوق	الرماد%
0.111 ± 2.701 a	0.187 ± 2.834 ab	0.124 ± 2.569 bc		
0.097 ± 2.724 a	0.133 ± 3.055 a	0.083 ± 2.393 c		
	0.089 ± 2.882 a	0.073 ± 2.594 b		

المتوسطات التي تحمل حروفًا متماثلة (ضمن الخلايا ذات الألوان المتشابهة) لا تختلف معنويا ($P > 0.05$) فيما بينها

وبفارق معنوي ($P \leq 0.05$) عن موسم الصيف، حيث بلغت النسبة (71.371 ، 68.744 %) لموسمين الشتاء والصيف على التوالي. قد يعود السبب في هذه الرطوبة العالية الى انخفاض تركيز الدهون في العينات خلال فصل الشتاء، فمن المعروف أن العلاقة بين محتوى الرطوبة والدهون هي علاقة عكسيّة (الدوري، 2000 ؛ الظاهري، 2012).

اشارت نتائج جدول (3) الى تأثير التداخل لعامل الموضع (الموضع والموسم) في نسبة الرطوبة لحم الفخذ في الابقار في ثلاث مناطق من محافظة كركوك خلال موسمي الشتاء والصيف، اذ لوحظ وجود تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) للعامل المذكورة افأ في نسبة الرطوبة، فقد سجلت منطقة مركز كركوك في موسم الشتاء وبفارق معنوي ($P \leq 0.05$) اعلى نسبة لرطوبة فقد بلغت (71.524 %)، وسجل ايضاً مركز كركوك في موسم الصيف ادنى نسبة (68.690 %). وقد يعزى السبب الى العوامل الغذائية والبيئية التي لها تأثيرات كبيرة في نسبة الرطوبة و التركيبة الكيميائية والقيمة الغذائية للحم العضلات في الابقار (Olfaz وآخرون، 2005).

من الجدول (3) يتبعن تأثير الموقع في نسبة البروتين، فقد وجد فروق معنوية ($P \leq 0.05$) بين مركز كركوك وكل من داقوق والدبس و عدم وجود فرق معنوي بين داقوق والدبس في نسبة البروتين، فقد سجل موقع مركز كركوك اعلى نسبة للبروتين ومنطقة داقوق ادنى نسبة، فقد بلغت النسب (20.485 و 19.647 %) على التوالي للموقعين. وقد يعزى السبب الى تأثير المنطقة في نسبة

البروتين والتركيبة الكيميائية للحوم الابقار فقد وجد هناك تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) لمناطق الدراسة (Hoffman وآخرون، 2010). من الجدول (3) يلاحظ وجود تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) للموسم في نسبة البروتين فقد ارتفعت معنويًا ($P \leq 0.05$) نسبة البروتين في موسم الشتاء مقارنة بموسم الصيف وسجلت أعلى نسبة بلغت 20.399 ، 19.644 % للموسمين على التوالي. وقد يرجع السبب إلى أن نسبة الرطوبة منخفضة في موسم الصيف مما يسبب في زيادة تركيز البروتين (Serap وآخرون، 2010). يلاحظ من الجدول (3) تأثير التداخل لعامل الموقع والموسم في نسبة البروتين للحم فخذ الابقار في ثلات مواقع من محافظة كركوك ولموسمي الشتاء والصيف. فقد لوحظ وجود تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) للعوامل المذكورة أعلاه في نسبة البروتين، إذ سجلت منطقة الدبس أعلى نسبة في موسم الشتاء وبفارق معنوي ($p \leq 0.05$)، و سجلت منطقة داقوق في موسم الصيف أعلى نسبة، إذ كانت النسب (20.572 و 19.217 %) على التوالي. وقد يعزى السبب إلى أن نسبة البروتين تتأثر بعدة عوامل منها نوع الحيوان، الجنس، العمر والتغذية (الأسود، 2000).

بالنسبة إلى الموقع يظهر من الجدول (3) عدم وجود فروق معنوية ($p \leq 0.05$) بين المناطق في نسبة الدهن، إذ سجلت منطقة داقوق حسابيا أعلى نسبة دهن مقارنة مع بقية المناطق، وبينما سجلت منطقة مركز كركوك أعلى نسبة دهن، فقد بلغت النسب (5.833 ، 5.703 %) للموقعين على التوالي. وقد يعود السبب إلى أن ترسيب الدهن داخل الجسم يتاثر بعوامل عديدة منها نظم التغذية وأسلوب الادارة وتباين مصادر ونوعية الغذاء والعلف في المنطقة (Martin وآخرون ، 2009). اظهرت نتائج الجدول (3) فروقاً معنوية ($p \leq 0.05$) للموسم في نسبة الدهن، فقد سجل موسم الصيف ارتفاعاً معنويًا ($p \leq 0.05$) عن موسم الشتاء، وسجل أعلى نسبة الدهن في حين سجل موسم الشتاء أعلى نسبة للدهن، إذ بلغت النسب (7.097 ، 4.462 %) للموسمين على التوالي. وقد يعود السبب إلى انخفاض نسبة الرطوبة في فصل الصيف الذي يعمل على زيادة تركيز الدهن في داخل انسجة الجسم (Brady وآخرون 2000).

جدول (3): التركيب الكيميائي للحوم افخاذ الابقار في ثلاثة مواقع بكركوك خلال موسمى الشتاء والصيف (المتوسط \pm الخط القياسي).

المتوسط العام	الموسم		الموقع	نوع العينة
	الصيف	الشتاء		
0.290 ± 70.003 b	0.291 ± 68.741 b	0.524 ± 71.265 a	مركز كركوك	داقوق
0.376 ± 70.107 b	0.481 ± 68.690 b	0.356 ± 71.524 a		الدبس
0.319 ± 70.063 b	0.301 ± 68.802 b	0.407 ± 71.325 a		المتوسط
	0.260 ± 68.744 b	0.244 ± 71.371 a		داقوق
0.284 ± 5.833 a	0.179 ± 7.362 a	0.130 ± 4.305 d		مركز كركوك
0.263 ± 5.703 a	0.081 ± 7.165 ab	0.145 ± 4.241 d		الدبس
0.208 ± 5.801 a	0.214 ± 6.763 b	0.101 ± 4.840 c	البروتين	المتوسط
	0.102 ± 7.097 a	0.079 ± 4.462 b		داقوق
0.205 ± 19.647 b	0.334 ± 19.217 b	0.334 ± 20.077 a		مركز كركوك
0.216 ± 20.485 a	0.335 ± 20.420 a	0.335 ± 20.549 a		الدبس
0.208 ± 19.920 b	0.243 ± 19.297 b	0.243 ± 20.572 a		المتوسط
	0.178 ± 19.644 b	0.178 ± 20.399 a		داقوق
0.069 ± 3.098 a	0.107 ± 3.132 b	0.095 ± 3.063 bc	الرماد	مركز كركوك
0.111 ± 3.124 a	0.122 ± 3.513 a	0.127 ± 2.735 cd		دبس
0.117 ± 2.951 a	0.149 ± 3.369 ab	0.090 ± 2.533 d		المتوسط
	0.068 ± 3.338 a	0.066 ± 2.777 b		داقوق

المتوسطات التي تحمل حروف متماثلة (ضمن الخلايا ذات الألوان المتشابهة) لا تختلف معنويًا ($P > 0.05$) فيما بينها

(2003) . يتبع من الجدول (3) نتائج تأثير التداخل للموقع والموسم في نسبة الدهن للحم الفخذ في الابقار في ثلاثة مواقع من محافظة كركوك لموسمى الشتاء والصيف، فقد وجد تأثير معنوي ($P \leq 0.05$) للعوامل المذكورة في نسبة الدهن، فقد سجلت منطقة داقوق في موسم الصيف تفوقاً معنويًا ($P \leq 0.05$), في نسبة الدهن في حين سجلت أعلى مستوى للدهن في مركز كركوك خلال موسم الشتاء ، إذ بلغت (7.362 ، 4.241 %) للعوامل المذكورة على التوالي. وقد يعزى السبب إلى انخفاض نسبة الدهون إلى ارتفاع نسبة الرطوبة في عينات اللحم، فمن المعروف أن العلاقة بين محتوى الرطوبة والدهون هي علاقة عكسية (الدوري، 2000).

بالنسبة إلى تأثير الموقع في نسبة الرماد يتضح من الجدول (3) عدم وجود فروق معنوية بين مواقع الدراسة (داقوق ومركز كركوك والدبس) في نسبة الرماد، إذ سجلت حسابياً منطقة مركز كركوك أعلى نسبة الرماد، ومنطقة الدبس سجل حسابياً أعلى نسبة، إذ بلغت النسب (3.124 ، 2.951 %) للموقعين على التوالي. وقد يرجع السبب إلى تأثير المنطقة في نسبة الرماد في التركيبة الكيميائية للحوم الحمراء، مما يعمل على وجود التباين وفروق معنوية في محتوى الرماد بين منطقة واخرى (Hoffman وآخرون، 2010).

يلاحظ من نتائج الجدول (3) وجود ارتفاع معنوي ($p \leq 0.05$) في نسبة الرماد بموسم الصيف مقارنة مع موسم الشتاء، فقد سجل موسم الصيف أعلى نسبة للرماد في حين سجل موسم الشتاء أعلى نسبة فقد بلغت النسب (2.777 ، 3.338 %) للموسمين

على التوالي. وقد يعزى السبب في ذلك الى ارتفاع درجة الحرارة في فصل الصيف الذي ينعكس بشكل ايجابي على نسبة الفقد في الرطوبة في اجسام الحيوانات وثم يسبب زيادة في نسبة الرماد (Serap وآخرون ،2010)، وربما يعود السبب الى العوامل كثيرة التي تعود الى نظام ونوعية التغذية التي لها تأثيرات هامة في خصائص العضلات الهيكيلية والتركيب الكيميائي لحم العضلات في الابقار (Wood وآخرون، 2003).

تشير نتائج الجدول(3) الى تأثير التداخل لعامل الموقع والموسم في نسبة الرماد لعضلات فخذ الابقار في ثلاثة مواقع من محافظة كركوك خلال موسمي الشتاء والصيف، إذ هناك تأثير معنوي ($p \leq 0.05$) للعوامل (الموقع والموسم) في نسبة الرماد فقد سجل موقع مركز كركوك في موسم الصيف وبفارق معنوي ($p \leq 0.05$) أعلى نسبة للرماد، بينما سجل موقع الدبس في موسم الشتاء أدنى نسبة، فقد كانت النسب (3.513 ، 2.533 %) على التوالي. وقد يعود السبب الى انخفاض نسبة الرطوبة في لحم عضلات الفخذ مقابل زيادة نسبة المادة الجافة وهذا بدوره يزيد من نسبة الرماد الناتجة (Mioc وآخرون ،2007).

المصادر

1. الأسود ، ماجد بشير . 2000 . علم وتقنيولوجيا اللحوم . دار الكتب للطباعة والنشر. جامعة الموصل.
2. الدوري، ايمن عوني سليم. 2000. اثر المتغيرات الناتجة عن النشاط الصناعي والزراعي على طبيعة مياه نهر دجلة ضمن محافظة صلاح الدين، رسالة ماجستير، كلية التربية / قسم علوم الحياة ، جامعة تكريت – العراق.
3. الظاهري، سارا خالد محسن . 2012 . دراسة تأثير اضافة نبات البرقدوش *Origanum majorana* ومستخلصاته في بعض الصفات النوعية لحم البقر المفروم والمخزن بالتجفيد. رسالة ماجستير. كلية الزراعة . جامعة بغداد.
4. العويمير، عبد الله ناصر والحواس، يوسف . 2003 . تداول اللحوم . مركز الارشاد الزراعي ، كلية الزراعة / جامعة الملك سعود.الرياض . المملكة العربية السعودية.
5. Al-Ajwadi, H.A.N. (2011). Study of the effect of season, location and time of sampling on concentration of heavy metals in the meat of sheep, beef and camel.
6. Al-Aswad, M. (2000). Science and technology of meat, revised third edition augmented, college of agriculture and forestry ,university of Mosul.(Arabic reference).
7. AOAC .(2000).Official Methods of Analysis, 20thed.Association of Official Analytical Chemists, Washington.
8. Brady, A.; Belk, S.; Levalley, K. E.; Dalsted, S. B.; Scanga, N. L.; Tatum, J. A. and Smith, G. C. (2003). An evaluation of the lamb vision system as a predictor of lamb carcass red meat yield percentage.J. Anim. Sci., 81: 1488-1498.
9. Cosgrove, M.; Flynn, A. and Kiely, M. (2005). Impact of disaggregation of composite foods on estimates of intakes of meat and meat products in Irish adults. Public Health Nutrition, 8:27-37.
10. Díaz O., L. Rodríguez, A. Torres and A. Cobos. 2010 .Chemical composition and physico-chemical properties of meat. Am. J. Clin. Nutr., 71:781-78.
11. Duncan, D. 1955. Multiple Ranges and Multiple F-test .Biometrics, 11:1- 24.
12. Folch, J.; Lees, M. and Sloane-Stanley, G.H.(1957). A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissues. J. Biol. Chem., 226: 497-509.
13. Hoffman, L. C.; Sunet, V. S. and Nina, M. (2009). Effect of Season and Gender on the Physical and Chemical Composition of Black Wildebeest (*Connochaetus gnou*) Meat. South African Journal of Wildlife Research, 39(2):170-174.
14. Hoffman, L. C.; Smit, K. and Muller, N. (2010). Chemical characteristics of red hartebeest (*Alcelaphus buselaphus caama*) meat. S. Afr. J. Anim. Sci., 40:221– 228.
15. Khalafalla, A.; Fatma, H.; Schwagele, F. and Mariam, A. (2011). Heavy metal residues in beef carcasses in Beni-Suef abattoir, Egypt. Veterinaria Italiana, 47(3): 351-361.
16. Lawrie, R.A. and Ledward, D.A. (2006). Lawrie's meat science. 7th ed., Woodhead Publishing Ltd, Cambridge: England and CRC Press Boca Raton, New York, Washington DC. pp. 75-155.
17. Martin, S. and Griswold, W. (2009). Human health effects of heavy metals. Environ, Sci. and Tich. Bri. for Citiz., 15: 1-6.

18. Mazzone, G.; Giamarco, M.; Vignola, G.; Sardi, L. and Lambertini, L. (2010). Effect of the rearing season on carcass and meat quality of suckling Apennine light lambs. *Meat Sci.*, 86:474–478.
19. Mioc, B.; Pavic, V.; Vnucec, I.; Prpic, Z.; Kostelic, A. and Susie, V. (2007). Effect of olive cake on daily gain, carcass characteristics and chemical composition of lamb meat. *Czech J. Anim. Sci.*, 52: 31-36.
20. Olfaz, M.; Ocak, N.; Erener, G.; Cam, M.A. and Garipoglu, A.V. (2005). Growth, carcass and meat characteristics of Karayaka growing rams fed sugar beet pulp, partially substituting for grass hay as forage. *Meat Sci.*, 70: 7–14.
21. Pere, M.; Pares-Casanova, E.; Mwanga, S. ; Caballero, M. ; Sabaté, S.; Valenzuela, J. (2013). Biometrical multivariate study of the Zambian indigenous Fat-tailed sheep .*International Journal of Livestock Production*, 4(9):148-154.
22. Rule, D.C.; Broughton, K.S.; Shellito, S.M. and Maiorano, G. (2002. Comparison of muscle fatty acid profiles and cholesterol concentrations of bison. beef cattle, elk and chicken. *J. Anim. Sci.* 80: 1202–1211.
23. Serap. G. K.; Yesim, O.; Mucelia,S. And Fatih, O. (2010) . Proximate Nalysis. Fatty Acid Profiles And Mineral Contents Of Meats: A Comparative Study. *Journal Of Muscle Foods* 21. 210–223.
24. Steel, R.G.D., Torrie, J.H. and Dickey, D.A. (1996). Principles and procedures of statistics. A biometrical approach. 3rd ed. McGraw Hill Book Company Inc, New York, USA.
25. Williams, P.; Droulez, V. and Levy, G. (2002). Nutrient composition of Australian red meat. 1. Gross composition data. *Food Aust.*, 58: 173-181.
26. Wood, J. D.; Richardson, R. I.; Nute, G. R.; Fisher, A. V.; Campo, M. M.; Kasapidou, E.; Sheard, P. R. and Enser, M. (2003). Effects of fatty acids on meat quality: a review. *Meat Science*, 66:21-32.