

بعض العوامل المؤثرة في فسلجة تكوين قشرة البيض ونوعيتها

في دجاج البيض

2- الصفات الدمية والكيمياءحيائية

سردار ياسين طه السرداري* نادر مصطفى نانة كه لي**

*قسم الثروة الحيوانية، كلية الزراعة، جامعة صلاح الدين، اربيل / كردستان العراق

*قسم علوم الحياة، كلية التربية، جامعة صلاح الدين، كردستان العراق / اربيل.

الخلاصة:

في محاولة لتحسين الصفات الدمية والكيمياءحيائية للدجاج البياض تم اضافة اما مادة بيكاربونات الصوديوم بمستويين (0.5 و 1.0%) أو فيتامين D_3 (1600 IU/Kg) أو فيتامين C (500ppm) او حبيبات حجر الكلس (0.4%) تحت درجتين حراريتين مختلفتين ($18 - 22^{\circ}C$ أو $^{\circ}C$ 30 - 32) وفي ثلاثة فترات عمرية مختلفة (66 - 70 أو 74 - 70 أو 78 - 74 اسبوعا).

ارتفعت كمية خضاب الدم (Hb) وعدد كريات الدم الحمر (RBCs) وحجم خلايا الدم الحمر المرصوصة (PCV) بشكل معنوي تحت درجات حرارية معتدلة ($18 - 22^{\circ}C$) عند مقارنتها مع درجات حرارية مرتفعة ($30 - 32^{\circ}C$). ويلاحظ انخفاض تدريجي في قيم هذه الصفات مع تقدم عمر الطيور وبفروقات معنوية عند مقارنة الفترات العمرية بعضها مع بعض. أما بالنسبة للمعاملات فلم يظهر اي تأثير معنوي على قيم الصفات المدروسة. كانت لدرجات الحرارة تأثير معنوي على محتوى مصل الدم من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي وأظهرت الفترات العمرية تأثيراً معنوياً على المحتوى الكيمياءحيائي لمصل الدم وفيما يخص المعاملات فنجد بأن لها تأثير معنوي على الصفتين اعلاه حيث يلاحظ تفوق طيور معاملة فيتامين D_3 على جميع المعاملات الاخرى بالنسبة للكالسيوم اما الفسفور اللاعضوي فيلاحظ انخفاض واضح فيها. لم تتأثر محتوى عظم الضنبوب من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي باختلاف درجات الحرارة والمعاملات حيث كانت ثابتة تقريباً.

يستنتج من هذه الدراسة ان للظروف البيئية مرتفعة الحرارة أثر سلبي على صفات الدم المدروسة و كالسيوم وفسفور اللاعضوي لعظم الضنبوب والصفات الكيمياءحيائية لقشرة البيض والزرق ولتقدم عمر الطيور كذلك اثرأ سلبيا على معظم الصفات المدروسة.

المقدمة:

تتعرض صناعة الدواجن إلى خسائر كبيرة بسبب رداءة نوعية القشرة حيث أشار Elaroussi وآخرون (1994) بأن الولايات المتحدة الأمريكية تخسر سنوياً حوالي 100 مليون دولار بسبب مشاكل قشرة البيض بينما تقدر خسارة المملكة المتحدة بحوالي 6.7% من الإنتاج الكلي (Muheereza, Balnave, 1997).

شملت الدراسة على بعض صفات الدم والمحتوى الكيميائي للزرق ومصل الدم، وعظم الضنبوب التي قد تتأثر بالعوامل المدروسة. وقد بين Jaeger و Megrath (1984) بأن نسبة خضاب الدم تزداد معنوياً عند تعرض الدجاجة إلى درجات الحرارة المنخفضة، وبعد ارتفاع درجة الحرارة سوف ترجع نسبة خضاب الدم إلى حالتها الطبيعية. ولاحظ (Sturkie, 1986) أن تعرض الدجاجة إلى درجة الحرارة العالية تحدث عملية تخفيف الدم (Haemodilution) حيث تنخفض نسبة خضاب الدم وعدد كريات الدم الحمر وكذلك حجم خلايا الدم الحمر المرصصة أما عند انخفاض درجة حرارة المحيط سوف تحدث عملية تركيز الدم (Hemococentration) وبالتالي تؤدي إلى ارتفاع نسبة مكونات الدم.

يشمل المحتوى الكيميائي تقدير كل من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي في مصل الدم لعلاقتهم بفلسجة تكوين قشرة البيض وهذا ينتقل في الدم عن طرق الدورة الدموية ويوجد الكالسيوم في مصل الدم على حالتين، الحالة الأولى يمثل الكالسيوم المتحد بالبروتين Protein-Bound Calcium، والذي يكون حوالي 40-50% من مجموع كالسيوم الدم والحالة الثانية يمثل الكالسيوم بشكل أيوني Ionized Calcium ويكون هذا الجزء حوالي 60% من مجموع كالسيوم الدم. أما الفسفور الموجود في الدم

الذي يشكل حوالي 20% من الفسفور الكلي وينتقل عن طريق الدورة الدموية ويكون على نوعين. الأول يمثل الفوسفات اللاعضوية الحرة وتقدر حوالي (2.4-4.5mg/100ml) من مصل الدم، والنوع الثاني يمثل الفوسفات العضوية وتقدر بحوالي (0.1-1.7mg/100ml) من مصل الدم (الهوراري وفواد، 1980) حيث يساعد الفسفور في عملية انتقال الكالسيوم إلى قشرة البيض التي تكون أغلب محتواها في صورة كربونات الكالسيوم، (أنور، 1981)، يشمل المحتوى الكيميائي لعظم الضنبوب كل من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي، ويشكل هذين العنصرين أكثر من 70% من رماد الجسم (Ash)، وأن أكثر من 99% من مجموع الكالسيوم وأكثر من 80% من مجموع الفسفور في الجسم موجود في تركيب العظام بشكل أباتايت apatite وفلورو فوسفات الكالسيوم وتوجد علاقة وثيقة بين الكالسيوم والفسفور في تكوين العظام لهذا يدرس العنصرين معاً. وذكر Edward وآخرون (1992) أن مستوى الكالسيوم والفسفور وفيتامين D3 في العلف لهما تأثير كبير وبشكل معنوي في تركيب العظام للدجاج البيضاء.

هدفت الدراسة إلى معرفة التغيرات الملحجية لبعض صفات الدم والصفات الكيميائية للقشرة والزرق وكذلك وزن الجسم ونسبة الهلاكات تحت ظروف التجربة البيئية والتغذية.

المواد وطرائق العمل

أجريت هذه الدراسة في إحدى حقول مشروع دواجن اربيل للفترة من 12/أب/1997 ولغاية 18/شباط/1998. تضمنت الدراسة إضافة مادة بيكاربونات الصوديوم بمستويين (0.5 أو 1.0%) أو فيتامين D₃ (1600IU/Kg) أو فيتامين C (500ppm) أو جيبات حجر الكلس (0.4%) إلى عليقة الدجاج البيضاء تحت درجات حرارية مختلفة (18-22°م أو 32-30°م) وخلال فترات عمرية مختلفة (70-66

المعاملة الخامسة: اعطيت عليقة اساسية مضاداً اليها 0.4% حبيبات (مجروش) حجر الكلس.

المعاملة السادسة: معاملة سيطرة اعطيت عليقة الاساسية فقط.

التجربة الثانية: تحت درجة حرارة ($18 - 22^{\circ}\text{C}$).

اعيدت نفس المعاملات على نفس السلالة وب نفس الفترات العمرية وفي نفس المسكن ولكن تم اضافة 2% من زيت الذرة الصفراء الى عليقة الاساسية لتغطية احتياجات الطيور من الطاقة الممتلئة اعتمادا على الفرق في الظروف البيئية باعتبار أن طيور التجربة الاولى ربيت في ظروف مرتفعة الحرارة بينما الثانية ربيت في ظروف معتدلة الحرارة. (Aitolic و Nesheim, 1990) كما جاء في الجدول أدناه.

الادارة والتغذية: استخدم مدجن واحد ذو السيطرة البيئية وسخر خط واحد من اقفاص كاليفورنيا وتم تبريد وتدفئة المدجن صيفاً وشتاءاً للحفاظ على الدرجة المطلوبة تماماً بوساطة جهاز تنظيم الحرارة Thermostate.

تم تغذية جميع الطيور على عليقة الدجاج البياض والمبينة تركيبها ادناه وباعطاء (100غم) لكل دجاجة يومياً وفي تمام الساعة (8 صباحاً):

أو 74-70 أو 78-74) أسبوعاً. استخدمت (576) دجاجة من سلالة Hisex-Brown وهي سلالة تجارية لإنتاج بيض المائدة التي تنتجها شركة يوربرد Euribrid الهولندية وبعمر (65) أسبوع، حيث ربيت الطيور في بطاريات ذات ثلاثة طوابق من الأقفاص بأبعاد 45×40×45 سم للقفس الواحد، وزعت هذه الدجاجات عشوائياً على (45) قفصاً وبمعدل 4 دجاجات للقفس الواحد مع 72 قفص آخر وبمعدل دجاجة واحدة لكل قفس. وتم إجراء تجربتين الأولى تحت درجة حرارة ($30 - 32^{\circ}\text{C}$) والثانية تحت درجة حرارة ($18 - 22^{\circ}\text{C}$) وكالتالي:

التجربة الاولى: تحت درجة حرارة ($30 - 32^{\circ}\text{C}$)

المعاملة الاولى: اعطيت عليقة اساسية مضافا اليها 0.5% مادة بيكاربونات الصوديوم

المعاملة الثانية: اعطيت عليقة اساسية مضافا اليها 1% بيكاربونات الصوديوم.

المعاملة الثالثة: اعطيت عليقة اساسية مضافا اليها 1600 IU/kg فيتامين 3 D.

المعاملة الرابعة: اعطيت عليقة اساسية مضافا اليها 500 جزء بالمليون فيتامين C.

مكونات العليقة الاساسية وتحليلها الكيميائي المحسوب (NRC . 1994)

النسبة المئوية	المكونات الأولية
74.371	الحنطة
10.085	نسبة فول الصويا
5.000	*المركز البروتيني 50%
9.177	حجر الكلس CaCO_3
0.202	داي كالسيوم فوسفيت
0.200	ملح الطعام NaCl
0.092	ميثيونين Methionine
0.103	لايسين Lysine
0.690	زيت الذرة الصفراء
0.080	أزيم (زايكس+بروتنوس+مينالكولينس)
1600 IU/kg	فيتامين D3
17.5%	نسبة البروتين الخام
60.690% تحت درجة الحرارة ($30-32^{\circ}\text{C}$) 62.690% تحت درجات الحرارة ($18-22^{\circ}\text{C}$)	نسبة الدهن
4.0%	نسبة الكالسيوم
0.04%	نسبة الفسفور الكلي
2880 كيلو سعرة /كغم تحت درجة حرارة ($30-32^{\circ}\text{C}$) 3060 كيلو سعرة /كغم تحت درجة حرارة ($18-22^{\circ}\text{C}$)	الطاقة الحرارية الممتلئة ME

*المركز البروتيني كان يحتوي على احتياجات الطيور من الفيتامينات والمعادن حسب ملصق المركز البروتيني

صفات الدم

تم الحصول على حدود 5 مل من الوريد العضدي Brachial vein باستخدام محقنة نبيذة ووضع 1 مل منها في عبوة حاوية على هيبارين كمانع للتخثر Heparinized tube لغرض تقدير خضاب الدم وعدد كريات الدم الحمر وحجم خلايا الدم المرصوصة. ثم تم نقل الجزء المتبقي من عينات الدم إلى أنابيب الطرد المركزي وتركها بشكل مائل لسهولة الفصل واكملت الطريقة ووضعت النماذج في المجمدة لحين إجراء الاختبارات الكيميائية عليها (Yahav وآخرون، 1997).

أ- خضاب الدم (Hb): تم تقدير Hb بطريقة قياس اللون بواسطة جهاز ساهلي Sahli apparatus حسب طريقة Sood (1987) المعتمدة على تحويل الهيموغلوبين إلى كلوريد الهيماتين ذو اللون البني بواقع 10 مكورات لكل معاملة.

ب- عدد كريات الدم الحمر (RBCc): تم تقدير عدد كريات الدم الحمر باستخدام مقياس خلايا الدم Haematocytometer واستخدام Hayem's fluid (قمر 1980).

ج- حجم خلايا الدم المرصوصة (PVC): تم تقدير حجم PCV حسب طريقة Simmons (1976) والمعتمدة على الحجم النسبي للبلازما والمكونات الخلوية للدم بواسطة جهاز Micro 346 Haematocrit centrifuge type.

المحتوى الكيميائي: تم تقدير نسبة الكالسيوم والفسفور اللاعضوي كالآتي:

1- المحتوى الكيميائي لمصل الدم:

أ- الفسفور اللاعضوي Inorganic phosphorus: استخدم في هذه التجربة 9 مل من Thiochloro acetic acid مع 1 مل من مصل الدم وتم قراءة امتصاصية المحلول بجهاز spectrophotometer وبطريقة الراوي وباكوس (1990).

2- الكالسيوم calcium: تم تقدير عنصر الكالسيوم باستخدام جهاز flame photometer بطريقة العمري (1986).

ب- المحتوى الكيميائي لعظم الضنبوب (Tibia bone) تم تنظيف وتجفيف عظم الضنبوب الأيسر لـ 6 دجافات في كل معاملة ثم وزن وحرق بالفرن الحارق Muffle Furnace واستخدم جهاز Flame photometer و Spectro photometer لتقدير الكالسيوم والفسفور اللاعضوي على التوالي (Johnson وآخرون، 1992).

ج- المحتوى الكيميائي لقشرة البيض: ازيل غشائي القشرة بغمرها وغليانها في NaOH عبارة 0.5 ثم جففت بفرن واكملت الطريقة حسب فخري وسرمد (1991).

د- المحتوى الكيميائي لقشرة البيض: تم تجفيف العينة تجفيفاً أولياً بدرجة حرارة $60-70^{\circ}\text{C}$ لتقدير الرطوبة الأولية ومن ثم طحنت وتم تقدير الرطوبة الثانوية ونسبة الرماد والكالسيوم والفسفور اللاعضوي بطريقة Row (1975).

هـ- الاستفادة من الكالسيوم لتكوين القشرة وحسب طريقة Abdullah وآخرون (1993) ويساوي: (الكالسيوم الكلي للقشرة/ الكالسيوم في الغذاء) $\times 100$.
و- الاستفادة من الفسفور اللاعضوي لتكوين القشرة وحسبت بطريقة Abdullah وآخرون (1993) ويساوي (الفسفور اللاعضوي الكلي للقشرة/ الفسفور اللاعضوي في الغذاء) $\times 100$.

ز- الكالسيوم غير المستفاد وحسب طريقة Abdullah وآخرون (1993) ويساوي (الكالسيوم الكلي للزرق/ الكالسيوم في الغذاء) $\times 100$.

ح- الفسفور اللاعضوي غير المستفاد وحسب طريقة Abdullah وآخرون (1993) ويساوي (الفسفور اللاعضوي الكلي للزرق/ الفسفور اللاعضوي في الغذاء) $\times 100$.

LSD: Least Significant differences; N S: No Significant difference

جدول (2): تحليل التباين لمعدل وزن الزرق الجاف ونسبة الكالسيوم والفسفور اللاعضوي للزرق والكالسيوم والفسفور اللاعضوي الكلي للزرق والنسبة المئوية للكالسيوم والفسفور اللاعضوي غير المستفاد والنسبة المئوية للكالسيوم والفسفور اللاعضوي المتجز في الجسم

مصادر التباين	درجات الحرية	وزن الزرق الجاف	نسبة الكالسيوم الكلي للزرق	الكالسيوم غير المستفاد	الكالسيوم المتجز	نسبة الفسفور اللاعضوي الكلي في الزرق	الفسفور اللاعضوي غير المستفاد	الفسفور اللاعضوي المتجز
درجات الحرارة	1	2.43630	553.818	0.0464	147.263	173.532	104.040	0.0085
المعاملات	5	3.03642	115.831	0.0623	75.078	38.6054	21.028	0.0064
تداخل الحرارة والمعاملات	5	3.02342	6.15435	0.01885	1.7802	0.86320	1.1386	0.00213
الخطأ	24	1.261832	8.59515	0.0100	6.3420	4.8000	0.74218	0.00190

* P<0.05 ** P<0.01

هذه الصفات. أما بالنسبة للتداخل بين العوامل، فنجد العمرية والمعاملات، وكذلك بين الفترات العمرية لمعاملات والتداخل بين العوامل الثلاثة لم يؤثر معنويًا على جميع الصفات أعلاه

الجدولان (3) و (4) يعبران عن الوسط الحسابي + الخطأ القياسي وتحليل التباين لكمية خضاب الدم Hb، وعدد كريات الدم الحمر (RBCs) وحجم خلايا الدم المرصوفة (PCV). تشير النتائج بأن لدرجات الحرارة تأثير معنوي على معدل كمية خضاب الدم، وعدد كرات الدم الحمر وحجم خلايا الدم المرصوفة ويلاحظ ارتفاع قيم الصفات الثلاثة للطيور تحت درجات الحرارة (18-22 °C) عند مقارنتها بالطيور تحت درجات الحرارة (30-32 °C) وبفروقات معنوية. كانت للفترات العمرية تأثير معنوي على الصفات أعلاه ويلاحظ انخفاض تدريجي في قيم

هذه الصفات مع تقدم العمر. الوسط الحسابي + الخطأ القياسي يعبران عن الفترات العمرية والمعاملات على معدل بعض صفات الدم

العوامل	عدد العينات	كمية خضاب الدم Hb (غم/100 مل)	عدد كريات الدم الحمر RBCs (10 ⁶ مل)	حجم خلايا الدم الحمر PCV (المرصوفة %)
درجات الحرارة				
30-32 °C	54	8.40±0.37	2.20±0.25	30.01±1.42
18-22 °C	54	11.71±0.44	2.86±0.21	33.06±1.34
	L S D	0.40	0.01	0.36
الفترات العمرية				
66-70 اسبوع	36	10.59±0.47	2.57±0.23	32.95±1.22
70-74 اسبوع	36	9.93±0.39	2.53±0.26	32.13±1.07
74-78 اسبوع	36	9.65±0.44	2.49±0.24	31.03±1.09
	L S D	0.49	0.01	0.44
المعاملات				
بيكربونات الصوديوم 0.5%	18	10.15±0.56	2.53±0.28	32.17±1.42
بيكربونات الصوديوم 1%	18	10.15±0.62	2.53±0.25	32.24±1.74
فيتامين D	18	10.16±0.39	2.53±0.27	31.84±1.36
فيتامين C	18	10.15±0.47	2.54±0.29	31.77±1.39
حببيات حجر كلس 0.4%+	18	9.60±0.59	2.53±0.31	32.10±1.47
المقارنة	18	10.15±0.62	2.53±0.33	32.10±1.45
	L S D	N.S	N.S	N.S

LSD: Least Significant differences; N.S: No Significant difference

جدول (4) تحليل التباين لمعدل بعض صفات الدم

الصفات	المعاملة	المعاملة	المعاملة	المعاملة	المعاملة	المعاملة	المعاملة	المعاملة	المعاملة
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

LSD: Least Significant differences: N.S: No Significant difference

العمرية تأثير معنوي على معدل المحتوى الكيمياء
احيائية لمصل الدم، حيث يلاحظ بأن قيم الكالسيوم في
مصل الدم قد انخفض في الفترة العمرية الأخيرة وبينما
ارتفعت قيم الفسفور اللاعضوي مقارنة بالفترتين
الأوليتين وبفروقات معنوية. تشير النتائج كذلك بأن
للمعاملات تأثير معنوي على الصفتين، حيث يلاحظ
تفوق طيور معاملة فيتامين D3 على جميع المعاملات
الأخرى بالنسبة لمعدل محتوى مصل الدم من الكالسيوم
(0.33mg/100ml) بينما أدت المعاملة نفسها إلى
انخفاض (4.37mg/100ml) واضح في معدل محتوى
مصل الدم من الفسفور اللاعضوي مقارنة بالمعاملات
الأخرى وبفروقات معنوية.

أما بالنسبة للتداخل بين العوامل، نلاحظ بأن
التداخل بين درجات الحرارة وكل من الفترات العمرية
والمعاملات، وكذلك تداخل الفترات العمرية
والمعاملات والتداخل بين العوامل الثلاثة لم يؤثر
معنويًا على الصفتين.

يشير الجدولان (5 و 6) إلى الوسط الحسابي، الخطأ
القياسي وتحليل التباين لمعدل محتوى مصل الدم من
الكالسيوم والفسفور اللاعضوي، يلاحظ بعدم تأثير معدل
محتوى مصل الدم من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي
للطيور باختلاف درجات الحرارة حيث يتبين بأن قيم
هاتين الصفتين كانت ثابتة تقريبًا في كلا درجات
الحرارة تحت الدراسة. تؤكد النتائج بأن للفترات

جدول (5) الوسط الحسابي + الخطأ القياسي لتأثير درجات الحرارة والفترات العمرية والمعاملات على معدل المحتوى

الصفة		عدد العينات	العوامل
الفسفور اللاعضوي ملغم/100 مل	الكالسيوم ملغم/100 مل		
6.27±0.16	0.26±0.012	54	درجات الحرارة
6.32±0.12	0.26±0.010	54	30-32 C°
N.S	N.S	1. S D	18-22 C°
6.11±0.31	0.26±0.013	36	الفترات العمرية
6.25±0.24	0.26±0.011	36	66-70 اسبوع
6.53±0.27	0.25±0.015	36	70-74 اسبوع
0.143	0.005	1. S D	74-78 اسبوع
6.68±0.009	0.24±0.003	18	المعاملات
6.68±0.009	0.24±0.007	18	
4.37±0.080	0.33±0.010	18	
6.68±0.12	0.24±0.012	18	
6.67±0.15	0.24±0.010	18	
6.68±0.14	0.24±0.015	18	معدل الكالسيوم (0.4%)
0.202	0.007	1. S D	المقارنة

LSD: Least Significant differences: N.S: No Significant difference

جدول (6) تحليل التباين لمعدل المحتوى الكيميائي لمصل الدم

الصفة		درجات الحرية	مصادر التباين
الفسفور اللاعضوي	الكالسيوم		
0.090712	9.26000	1	درجات الحرارة
1.669468	0.00103	2	الفترات العمرية
15.99785	0.024866	5	المعاملات
0.002043	2.76000	2	تداخل الحرارة والفترات
0.141073	2.31000	5	تداخل الحرارة والمعاملات
0.051721	2.39000	10	تداخل الفترات والمعاملات
0.108658	3.31000	10	تداخل الفترات والحرارة والمعاملات
0.092812	0.000128	72	الخطأ

*P<0.05

الجدولان (7 و 8) يوضحان الوسط الحسابي + الخطأ القياسي وتحليل التباين لمعدل محتوى عظم الضنبوب من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي. تشير النتائج بأن درجات الحرارة والمعاملات والتداخل بينهما لم يؤثر بشكل معنوي على معدل محتوى عظم الضنبوب من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي حيث ان معدل

قيم تلك الصفتين كانت متقاربة جدا عند مقارنة درجات نسبة الهلاكات **Mortality** : لقد حصلت بعض الهلاكات خلال فترة التجربة في كلا درجات الحرارة وموزعة على مختلف معاملات التجربة وكان مجموع الهلاكات لدرجات الحرارة العالية ($30-32^{\circ}\text{C}$) وبنسبة (9.4%) أما لدرجات الحرارة المعتدلة ($18-22^{\circ}\text{C}$) وبنسبة (8.3%) كانت الطيور الهالكة تعوض أنيا من مجموعة الطيور الإضافية تحت نفس ظروف التجربة. وكانت هذه الهلاكات متفرقة ولم تحصل دفعة واحدة في وقت معين. وعند إجراء الصفة التشريحية على الطيور في الوحدة البيطرية لمشروع دواجن اربيل للتعرف على سبب الهلاك تبين ان الهلاكات كانت طبيعية ولأسباب ليست لها علاقة بمعاملات التجربة.

المناقشة:

تم مناقشة الصفات النوعية للبيض في الورقة الاولى من هذه الدراسة (السردي و نانة كئلي، 2007) بصورة واضحة، أما بالنسبة إلى تأثير درجات الحرارة على محتوى الكيمياء الحيائي للقشرة فيلاحظ تفوق درجات الحرارة المعتدلة للمسكن وبشكل معنوي على هذه الصفات حيث تتفق نتائج هذه الدراسة مع ما توصل اليه Bar وآخرون (1987) و Singh وآخرون (1986) و Favus و Longman (1986) و Deluca وآخرون (1990). بما ان قشرة بيض الدجاج تتكون من (97%) من مادة كربونات الكالسيوم CaCo_3 وحوالي (37%) منها على شكل أيونات الكالسيوم Ca^{+2} (Sturkie، 1986) فهذا يعني وجود علاقة طردية واضحة بين كل من سمك القشرة ووزنها مع محتوى القشرة من الكالسيوم و بدرجة اقل من الفسفور اللاعضوي كون محتواها من الفسفور اللاعضوي قليل جداً مقارنة بالكالسيوم ونظراً لتأثير درجات الحرارة وبشكل معنوي على سمك ووزن القشرة فبالتالي نستنتج بتأثير درجات الحرارة بشكل

الحرارة والمعاملات والتداخل بينهما كل على حدة. موازي على محتوى القشرة من الكالسيوم الكلي (الفياض وناجي، 1989) وينعكس ذلك في النسبة المئوية للاستفادة من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي. التأثير السلبي الواضح لمحتوى الكالسيوم والفسفور اللاعضوي في قشرة البيض مع تقدم عمر الطيور مرتبط بتبردي سمك ووزن قشرة البيض وتتفق هذه النتائج مع ما توصل إليه (North 1984) والفياض وناجي (1989) و Perry وآخرون (1991)، وقد يرجع السبب إلى الحقيقة القائلة بان نسبة الكالسيوم والفسفور اللاعضوي في مصل الدم تبدأ بالانخفاض التدريجي مع تقدم العمر (الفياض وناجي 1989)، وتؤكد هذه النتائج الخاصة بتأثير العمر على المحتوى الكيمياء الحيائي لمصل الدم وبالتالي يؤثر ما تقدم على النسبة المئوية للاستفادة من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي حيث يلاحظ انخفاض تدريجي فيها مع تقدم عمر الطيور.

أما بالنسبة إلى المعاملات فان تفوق طيور معاملة فيتامين D3 على بقية المعاملات من حيث المحتوى الكيمياء الحيائي للقشرة، تتفق مع ما توصل إليه Abbas وآخرون (1985) و Goodman و Gilman (1985)، و Roland (1989) و (1990) Holick ويرجع السبب إلى دور فيتامين D3 في تحسين امتصاص وانتقال الكالسيوم إلى الدم وترسيبه في القشرة بعد تحويله إلى الشكل الفعال كما ذكر سابقاً وهذا بدوره أدى إلى تحسن في النسبة المئوية للاستفادة من الكالسيوم في الطيور والتي كانت أعلى مما يمكن (64.51%) بفروقات معنوية مع بقية المعاملات.

أما تفوق معاملة بيكاربونات الصوديوم (0.5%) على المعاملات الأخرى عدا معاملة فيتامين D3 فتتفق مع نتائج Makled (1989) و Balnave و Muheereza (1997). ويرجع السبب إلى إمكانية

تعويض بعض غاز ثاني أو أكسيد الكربون المفقود بسبب عملية اللهاث Panting تحت درجات الحرارة العالية كما ذكر سابقا وهذا بدوره أدى إلى زيادة النسبة المئوية للاستفادة من الكالسيوم (60.75%) وبفروقات معنوية مع بقية المعاملات عدا معاملة فيتامين D3.

جدول (7) الوسط الحسابي + الخطأ القياسي لتأثير درجات الحرارة والمعاملات على معدل المحتوى الكيميائي لعضم الضنبوب

الصفة		عدد العينات	العوامل
الفسفور اللاعضوي ملغم/غم	الكالسيوم ملغم/غم		
40.50±0.38	100.05±0.40	18	درجات الحرارة 30-32 °C 18-22 °C
40.61±0.47	99.94±0.43	18	
N.S	N.S	L S D	
40.33±0.72	99.66±0.64	6	المعاملات بيكربونات الصوديوم 0.5% بيكربونات الصوديوم 0.1% فيتامين D ₃ (1600 IU/Kg) فيتامين C (500 PPm) حبيبات حجر كلس 0.4%+ المقارنة
40.66±0.74	100.00±0.76	6	
40.50±0.84	100.00±0.42	6	
40.33±0.65	99.85±0.36	6	
40.83±0.49	100.00±0.47	6	
40.64±0.54	100.50±0.76	6	
N.S	N.S	L S D	

LSD: Least Significant differences: N.S: No Significant difference

دليل بوجود علاقة عكسية بين نسبة الكالسيوم والفسفور اللاعضوي في الزرق والقشرة وهذا أمر منطقي وحتمي. وظهر تأثير العلاقة العكسية أعلاه على النسبة المئوية للاستفادة من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي غير المستفاد منه والمحتجز داخل جسم الطائر حيث انخفضت

ويرجع ارتفاع نسبة الكالسيوم والفسفور اللاعضوي والكالسيوم والفسفور اللاعضوي الكلي في الزرق تحت درجات الحرارة العالية (32 °C) وانخفاض نسبتهما في الزرق تحت درجات الحرارة المعتدلة (18-22 °C) إلى انخفاض نسبتهما في القشرة تحت درجات الحرارة العالية وارتفاع نسبتهما في القشرة تحت درجات الحرارة المعتدلة وهذا

ان سبب الارتفاع الواضح لمحتوى مصل الدم من الكالسيوم (0.33 ملغم/ 100 ملغم) في طيور معاملة فيتامين D3 مقارنة بالمعاملات الأخرى (0.24 ملغم / 100 ملغم) يعود إلى مساعدة هذا الفيتامين على امتصاص ونقل الكالسيوم بكميات كبيرة من تجاويف الأمعاء الدقيقة إلى مجرى الدم. بينما يلاحظ تفوق معاملة فيتامين D3 أيضا في خفض محتوى مصل الدم من الفسفور اللاعضوي (4.37 ملغم/ 100 ملغم) مقارنة ببقية المعاملات (6.68 ملغم/ 100 ملغم) وهذا راجع إلى التوازن الموجود بينهما وبين عنصر الكالسيوم.

ان درجات الحرارة والمعاملات لم تؤثر بشكل معنوي على محتوى عظم الضنبوب من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي، وهذه النتيجة تتفق مع ماتوصل إليه Keshavarz (1996)، ولكن تختلف مع نتائج كل من Edwards وآخرون (1992)، و Koelkebeck وآخرون (1993)، ويرجع السبب إلى ان نسبة الكالسيوم في العلف تكون كافية (4%) لأنه إذا كانت نسبة الكالسيوم في العلف (4%) أو أكثر فإن عملية ترسيب الكالسيوم للقشرة تعتمد على امتصاص كالسيوم العلف في الأمعاء بصورة مباشرة دون الحاجة إلى الكالسيوم المخزون في نخاع العظم (Hurwitz و Bar، 1969).

أما إذا كان محتوى العلف من الكالسيوم منخفض (1.95% مثلا) فإن عملية تكوين القشرة تعتمد على الكالسيوم المخزون في عظم الضنبوب ونسبة (40-30%). بينما إذا كان العلف لا يحتوي على الكالسيوم فإن المصدر الرئيسي لتجهيز القشرة بالكالسيوم يكون الجهاز الهيكلي وخاصة العظام الطويلة وبالأخص عظم الضنبوب والمحتوي على نسبة عالية من النخاع والذي يعد المخزون الرئيسي للكالسيوم في جسم الطائر (Sturkie، 1986).

يستنتج من هذه الدراسة ان الظروف البيئية مرتفعة الحرارة اثر سلبيا على الصفات الكيميائية

أعلاه أيضا بما وجدته Sturkie (1986)، من ان يتقدم الطيور في العمر يزداد وزنها الحي وهذا راجع إلى ترسيب كميات من الشحوم في الجسم بدلا من البروتينات بسبب انخفاض مستوى هرمون النمو Growth Hormone المسؤول عن ترسيب البروتينات ولهذا تقل نسبة سوائل الجسم بسبب عدم قابلية ذوبانها في الشحوم مما يؤدي إلى انخفاض في حجم خلايا الدم ونسب مكوناته.

يلاحظ بان درجات حرارة محيط الطيور لم تؤثر على محتوى مصل الدم من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي. وهذه النتيجة تتفق مع ما توصل إليه Anderson وآخرون (1978)، و Welfenson وآخرون (1979)، و samara وآخرون (1996)، من حيث محتوى مصل الدم من الكالسيوم حيث وجدوا عدم تأثير محتوى مصل الدم من الكالسيوم في الدجاج البياض بارتفاع درجات حرارة محيط الطيور المتأقلمة لدرجات الحرارة العالية.

بالنسبة للفترات العمرية وجد بأن محتوى مصل الدم من الكالسيوم قد انخفض مع تقدم الطيور بالعمر، بينما ارتفع محتوى مصل الدم من الفسفور اللاعضوي مع العمر. وتتفق هذه النتائج مع ما توصل إليه Mahmoud وآخرون (1994)، ويمكن تعليل ذلك بحاجة الدجاج البياض إلى كميات عالية من الكالسيوم في الأعمار المبكرة بسب إنتاجها العالي من البيض وبالتالي يزداد محتوى مصل الدم من الكالسيوم عند ذلك بينما تقل الحاجة إلى الكالسيوم بتقدم الطيور بالعمر و انخفاض إنتاجها من البيض بينما يرتفع محتوى مصل الدم من الفسفور اللاعضوي بسب التوازن الموجود بينهما وبين الكالسيوم في مصل الدم والذي لا يتغير إلا عند الإصابة بمرض الكساح Rickets والكزاز Tetany. (الهواري وفؤاد، 1980).

ان لدرجات الحرارة تأثير كبير في قيم مكونات الدم، مما أدى إلى ارتفاعها عند درجات الحرارة المنخفضة وانخفاضها عند درجات الحرارة المرتفعة وتتفق هذه النتائج مع ما توصل إليه Whittow وآخرين (1964)، و Jaeger و Megrath (1984) و Sturkie (1986) و Yahav وآخرون (1997).

ويفسر زيادة كمية خضاب الدم وعدد كريات الدم الحمر وبالتالي حجم خلايا الدم الحمر الموصوفة عند درجات الحرارة المنخفضة بالتغيرات الفسلجية العديدة ومنها تقلص مساحة الأوعية الدموية للأنسجة مما يؤدي إلى دفع الخلايا الحمر بقوة إلى الأوعية الدموية المحيطة وهذا يؤدي إلى حدوث حالة تركيز الدم Haemoconcentration وان زيادة كمية خضاب الدم يكون بسبب زيادة إنتاج وتحرير الخلايا الدموية الحمر من نخاع العظم، بينما تتوسع مساحة الأوعية الدموية وبالتالي يحدث حالة تخفيف الدم Haemodilution وتقل كمية خضاب الدم وعدد كريات الدم الحمر وبالتالي إلى حجم خلايا الدم المرصوفة عند ارتفاع درجات الحرارة المحيطة بالطائر.

تتأثر معدلات صفات الدم مع تقدم الطيور في العمر حيث وجد Sturkie (1986). بأن معدل حجم الدم وحجم البلازما يكون حوالي (12%) و (6.8%) من وزن الجسم وتتنخفض هذه النسبة إلى حوالي (6.5%) و (4.6%) على التوالي عند عمر (32) أسبوع. كما وجد أيضا بأن عدد كريات الدم الحمر تنخفض مع تقدم الطائر بالعمر كما في الدجاج الكهون الأبيض ذو العرف المفرد (SCWL) حيث يؤكد ذلك بوجود علاقة عكسية بين كل من عدد كريات الدم الحمر (RBCs) وحجم خلايا الدم المرصوفة (PCV) مع تقدم عمر الطيور وكذلك بين كل من هاتين الصفتين ووزن الجسم الحي للطيور. ومن الممكن تفسير هذه العلاقة

الأولى وارتفعت الثانية تحت درجات الحرارة المعتدلة ($18-22^{\circ}\text{C}$) والعكس صحيح تحت درجات الحرارة العالية ($30-32^{\circ}\text{C}$). وظهر تأثير هذه العلاقة بصورة واضحة في النسبة المئوية للاستفادة من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي للقشرة حيث نستنتج بأنه كلما ارتفع نسبة الاستفادة من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي للقشرة كلما تنخفض النسبة المئوية للكالسيوم والفسفور اللاعضوي غير المستفاد بسبب انخفاض نسبتهما في الزرق. بينما يلاحظ بوجود علاقة طردية واضحة بين النسبة المئوية للاستفادة من الكالسيوم، والفسفور اللاعضوي للقشرة مع النسبة المئوية للعنصرين المحتجزين في جسم الطائر. أما فيما يخص وزن الزرق الجاف فيلاحظ ارتفاعه تحت درجات الحرارة العالية ($30-32^{\circ}\text{C}$) مقارنة بالدرجات الحرارة المعتدلة ($18-22^{\circ}\text{C}$) وبفروقات غير معنوية وهذا الارتفاع في وزن الزرق الجاف راجع إلى عدم الاستفادة من العلف تحت درجات الحرارة العالية بسبب الارتفاع الواضح في مكونات الزرق من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي مقارنة بدرجات الحرارة المعتدلة.

أما بالنسبة للمعاملات يلاحظ بأن معاملتي فيتامين D3 وبيكاربونات الصوديوم (0.5%) أظهرت تفوقا معنويا واضحا على بقية المعاملات بالنسبة إلى خفض محتوى الزرق من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي والكالسيوم والفسفور اللاعضوي الكلي، وهذا الانخفاض يوازي ارتفاع محتوى القشرة من العنصرين في طيور المعاملتين أعلاه وانعكس هذا التفوق على النسبة المئوية للكالسيوم والفسفور اللاعضوي غير المستفاد منه، حيث أدت إلى انخفاضها في المعاملتين والذي أدى إلى ارتفاع النسبة المئوية للمحتجز من هذين العنصرين في جسم الطائر، ويمكن ربط النتائج أعلاه مع النسبة المئوية للاستفادة من الكالسيوم والفسفور اللاعضوي للقشرة.

- ◆ قمر، جمال (1980)، عملي فسيولوجيا الانتاج الحيواني. دار لوتس للطباعة والنشر القاهرة.
- ◆ Abbas, S.K., J. Fox. and A. D. Care. (1985). Calcium homeostasis in the chick embryo. *Comp. Biochem. Physiol.* 81 B: 975-979.
- ◆ Abdullah, A. G.; R. H. Harm and O. EL- Husseing. (1993) Performance of hencelaying eggs with heavy or light shell weight when fed diets with different Calcium and phosphorus levels. *Poult. Sci.* 72: 1881-1891.
- ◆ Anderson, D.L.; R.D. witkowsky. And J. G. Dorea. (1978). Effect of pre-laying nutrition on response of laying hens to light intensity and heat stress. *Poult. Sci.* 57:1114.
- ◆ Austic, R.E and M.C Nesheim, 1996th Poultry Production, 13th ed., Lea & Febiger, Philadelphia, USA.
- ◆ Balnave, D. and S.K. Muheereza. (1997). Improving egg Quality at high temperatures with dietary Sodium bicarbonate. *Poult. Sci.* 76:588-593.
- ◆ Bar, A.; A. Cohen.; S. Edelstien.; M. Shemesh.; G. Montecuccoli. And S. Hurwitz. (1978). Involment of calcium absorption to the needs during preproduction *Comp. Biochem. physiol.* 59B: 245-249.
- ◆ Deluca, H.F.; J. Krisinger. and H. Darwick. (1990). The Vitamin D System: 1990. *Kidney Int.* 38 (supl. 29): s2-28.
- ◆ Edwards, H.M.; J.R. Michael.; A.L. Ellic. and S. Sooncharenying. (1992). Effect of dietary calcium on tibia dyschondroplasia. Interaction with light, cholecalciferol, 1,25- dihydroxy cholecalciferol, protein, and synthetic zeolite. *Poult. Sci.* 71: 2041-2055.
- ◆ Elaroussi, M.A.; L.R. Forte.; S.L Eber. And H.V. Bielhier. (1994). Calcium homeostasis in the laying hen-1. Age and dieltary calcium effect. *Poult. Sci.* 73; 1581-1589.
- ◆ لقشرة البيضة من الكالسيوم وفسفور اللاعضوي وعلى بعض صفات الدم و كالسيوم وفسفور عظم الضنوب والهلاكات وبالامكان ازالة تاثيرها باضافة فيتامين D₃ وبيكاربونات الصوديوم وللفترة العمرية كذلك اثر معنوي على الصفات المدروسة.
- شكر وتقدير:
- يقدم الباحثان بالشكر والتقدير الى الاستاذ الدكتور أثير كامل كساب لمراجعته البحث قبل نشره.
- المصادر
- ◆ الرواي، خاشع محمود وعبدالعزیز محمد خلف الله (1980)، تصميم وتحليل التجارب الزراعية، مديرية دار الكتب للطباعة والنشر - جامعة الموصل.
- ◆ الرواي، اياد ناجي ولمياء جان باكوس (1990)، مراس الطرق المختبرية المعتمدة للكيمياء السريرية في المختبرات الصحية في القطر العراقي - بغداد.
- ◆ العمري، محمد رمزي (1986)، الكيمياء السريرية العملية، الطبعة الأولى، مطبعة مؤسسة المعاهد الفنية دار التقني للطباعة والنشر.
- ◆ السرداري ونانة كقلى (2007)، بعض العوامل المؤثرة في فسلجة تكوين قشرة البيض ونوعيتها في دجاج البيض 1- تكوين قشرة البيض ونوعيتها تحت النشر.
- ◆ أنور، أحمد (1981)، تغذية الدواجن، الطبعة الثالثة مكتبة القاهرة.
- ◆ الهواري، محمد فتحي وفؤاد وهبي عز الدين (1980)، الكيمياء السريرية العملية، الطبعة الأولى، مطبعة مؤسسة المعاهد الفنية - بغداد.
- ◆ الفياض، حمدي عبدالعزيز وسعد عبد حسين ناجي (1989)، تكنولوجيا منتجات الدواجن، الطبعة الأولى، مطابع التعليم العالي.
- ◆ فخري، نبيل عادل وسرمد بهجت وبكران (1991)، الكيمياء التحليلية العملية، مطابع دار الحكمة للطباعة والنشر - الموصل.

- bicarbonated, casource and casource and photoperiod. *Poult. Sci.* 68: 705-712.
- ♦ North, M.O. (1984). Commercial chicken production manual 3rd ed. The Avi: Publishing Company, West port conn., U.S.A.
 - ♦ National Research Council. (1994) Nutrient Requirements of Poultry, 9th rev. ed. Natl. Acad. Press, Washington, DC.
 - ♦ Perry, R.W.; G.N. Rowland. and J.R. Glisson. (1991). Poulmalabsorption syndrome: 2. Pathogenesis of skeletal lesions. *Arian D is.* 35: 694-706.
 - ♦ Roland, D.A. (1989). The extent of uncollected eggs due to inadequate shell. *Poult. Sci.* 68: 1517-1521.
 - ♦ Row, C.D (1975) official mehods of analysis of the association of official analytical chemists. 12th ed. Washington . D.C.
 - ♦ Samara, M.H.; K.R. Robbins. And M.O. Smith. (1996). Environmental heat stress does not reduce blood ichized calcium concentration in hens acclimated to elevated temeratures. *Poult. Sci.* 75: 197-200.
 - ♦ Simmons, A. (1976). Technical Hematology 2nd ed. J. B. Lippin Cott Company Philadelphia.
 - ♦ Singh, R.; C.J. Joyner.; M.J. Peddie. and T.G. Taylor. (1986). Changes in the consertation of Parathyroid hormone and ionic calcium in the plasma of laying hens during the egg cycle in relation to dietary deficiencies of calcium and vitamine D. *Gen. Comp. Endocrinol.* 61: 20-28.
 - ♦ Sood, M.O. (1987). Commercial Chicken production manual 3rd ed. The Avipublishing Company, west Port Conn.; USA.
 - ♦ Sturkie, P. D. (1986) Avian physiology; 4th ed. Springer – verlag, New York.
 - ♦ Welfenson, D.; Y. F. Feri; L. Snapir and A. Berman (1979). Effect of diurnal pr nocturnal heat stress on egg formation. *Br. Poult. Sci.* 20: 167 – 174.
 - ♦ Favus, M.J. and C.B. Longman. (1986). Evidence for calacium-dependent control of 1.25- dihydroxy- vitamin D3 production by rat kidney proximal tubles. *J. Biol. Chem.* 261: 11224-11229.
 - ♦ Goodman, L.S. and A.G. Gilman. (1985). Section 15, pages 1520-1538 1: (the pharmacological basis of the repeutics. 7thed Macmillan publishers, New York.Ny.
 - ♦ Holick, M.F. (1990) the Use and interpretation of assays for vit. D3 and it's metabolits. *J. Nutr.* 120: 1464-1469.
 - ♦ Hurwitz, S. and A. Bar (1969). Calcium reserves in bones of laying hens: their poresence and utilization. *Poult. Sci.* 48: 1391-1396.
 - ♦ Jaeger, j.j. and j.j. Megrath. (1984). Hematologic and Biochemical effect of simulated high altituon the japanes quail. *J. Apple. Physiol.* 37: 357-361.
 - ♦ Johnson, N. E.; B.F. Harland.; E.R. Gautz. M. A. Dunn. (1992). Effect of dietary aluminum and niacin on chiok tibia. *Pault Sci.* 71: 1188-1195.
 - ♦ Keshavarz, K. (1996). The effect of different levels of Vitamin C and Cholecalcifierol with adequate or marginal levels of dietary calcium on performance and egg shell quality of laying hense. *Poult. Sci.* 75: 1227-1235.
 - ♦ Koelkebeck, K.W.; P.C. Harrison. and T. Madindou. (1993). Effect of carbonated drinking water on production performance and bone characteristics of laying hens exposed to high environmental temperature. *Poult. Sci.* 72: 1800-1803.
 - ♦ Leclerg, E. L.; L.H. Warren. and C.G. Andrew. (1962). Field plot technique. Burges Publishing company. America.
 - ♦ Mahmoud, A.; L.R. Forate.; S.L. Eber. And H.V. Biellier. (1994). Calcium homeostsis in the laying hen (Age and dietary cacium effects) *Poult. Sci.* 73: 1035-1039.
 - ♦ Makled, M.N. (1989). Egg shell quality as influenced by sodium

systems response of chickens to changes in environmental temperature. Poult. Sci. 76: 627-633.

♦ Whittow, G.C.; P.D. sturkie and G. Stein (1964). Cardiovascular changes associated with thermal polypnea in the chicken. Am. J. Physiol. 207: 1349-1354.

♦ Yahav, S.; A. Straschnow.; I. Plavnik and S. Hurwitz (1997). Blood

Some factors affecting the physiology egg shall formation and it's quality in laying hens: 2-Haematological and biochemical characteristics.

*Sardar Y.T. AL- Sardary**

*Nadir M. Nanekeli***

**Department of Animal Resources, College of Agriculture, University of Sallahaddin, Erbil, Kurdistan, Iraq.*

***Department of Biological Science, College of Education, University of Sallahaddin, Erbil, Kurdistan, Iraq.*

Summary

As an attempt to improve the haematological and biochemical traits of laying hens, sodium bicarbonate (0.5 or 1.0%) or Vitamin D₃ (1600 IU/ Kg) or Vitamine C (500 ppm) or limestone granules (0.4%) were added to the laying hens diet under two different environmental temperatures (18-22 °C or 30 - 32 °C), at three different age periods (66-70 or 70-74 or 74-78 weeks).

Blood haemoglobin (Hb), red blood cells (RBCs) and packed cell volume (PCV) were significantly higher in optimal temperature (18-22 °C) compared to high temperature (30-32 °C) groups. A gradual decrease was observed in the values of above traits with age, while treatments did not affect these traits. Temperatures showed no significant effect on serum calcium and inorganic phosphorus contents, while age periods affected both traits significantly. Treatments affected both traits significantly and Vitamin D₃ group birds showed highest serum calcium content and lowest serum inorganic phosphorus content. Different temperatures and treatments did not affect calcium and inorganic phosphorus content of tibia bone significantly.

It is concluded that high environmental temperature had an adverse effect on all haematological traits and calcium and phosphorus content of tibia bone and biochemical traits of egg shell and feces tested in this study. The advance in bird's age also had an adverse effect on most studied traits.

دراسة لمكونات البيض الكيميائية لبعض سلالات الدجاج الأجنبية المتأقلمة في العراق

شهاب احمد زيدان

قسم الثروة الحيوانية/كلية الزراعة والغابات /جامعة الموصل

الخلاصة

اجريت هذه الدراسة لتقدير بعض الصفات الكيميائية لبيض ثلاث سلالات أجنبية متأقلمة في العراق بهدف استخدامها في برامج التحسين الوراثي وهي جزء من مشروع لدراسة التباينات الوراثية لهذه السلالات وتأثير العمر على هذه الصفات الكيميائية . تم جمع البيض الطازج ليوميين متعاقبين من (110) دجاجات من كل من سلالة الكهرون الأبيض (W.L) والكهرون الأسود (B.L) والنيوهمبشاير (N.H) عند عمر (23) و (43) اسبوع . ربيت السلالات الثلاث كلا على حدا في اكنان على الفرشة وغذيت بعبرة متمثلة في محتوى الطاقة الممتلئة (2778 كيلو سعرة /كغم علف) وبروتين خام (16.15 %). وتم تقدير نسبة البروتين والمادة الجافة والليبد والدهون في كل من الصفار والبياض والبيضة الكاملة وتقدير تركيز الكوليسترول ملغم/غرام صفار بيض .

وأظهرت النتائج وجود تأثير معنوي للسلالة في كل من نسبة الليبد والدهن وتركيز الكوليسترول في صفار البيض حيث انخفضت النسب في سلالة الكهرون الابيض مقارنةً بالسلالتين الكهرون الاسود والنيوهمبشاير وللفترتين (23) و (43) اسبوع ، كما ازدادت نسبة المواد الجافة معنوياً ($p \leq 0.05$) عند عمر (43) اسبوع مقارنةً بالعمر (23) اسبوع ولجميع السلالات . كما أشارت النتائج ايضاً عدم وجود فروقات معنوية في نسبة البروتين لكل من البياض والصفار بين السلالات الثلاثة قيد الدراسة وللفترتين العمرية (23، 43) اسبوع .

المقدمة

في بيض الدجاج وهذا يدل على ان (20-30)% من قيمة هذه الصفة تقع تحت التأثير الوراثي (Washburn، 1979). وقد وجد ان تركيز الكوليستيرول يزداد بتقدم العمر في الدجاج (Campo، 1995) وفي السمان (Siegel وآخرون، 1995 و Hammad وآخرون، 1997) ومن المعلوم ان الكوليستيرول يعد من اهم مسببات مرض ارتفاع ضغط الدم وتصلب الشرايين وامراض القلب التاجية مما يساعد على حدوث الجلطة القلبية في الانسان وان ارتفاع الدهون وخصوصاً الكوليستيرول نوع (LDL) لفترة طويلة يؤدي مع الوقت الى حدوث تصلب الشرايين المبكر (atherosclerosis) (الحسيني،

يعد البيض مادة عالية في قيمتها الغذائية وذلك لارتفاع القيمة الحيوية لبروتيناتها ومحتوياتها من الفيتامينات والمعادن التي تلبي حاجة الانسان (Stadlman و Cotterill، 1995)، ويحتوي بيض الطيور على كمية كبيرة من الكوليستيرول والذي يتأثر بعوامل عديدة اهمها العوامل الوراثية والعوامل البيئية والتغذية . وأشارت الدراسات الى وجود تباين كبير في تركيز كوليستيرول البيض المنتج من الانواع والسلالات المختلفة (Campo، 1995 والبغدادي، 1999 و العبيدي والخفاجي، 2000 والتكريتي وآخرون، 2001 والشاوي، 2003) وان معدل قيمة المكافئ الوراثي (h^2) في محتوى صفار البيض من الكوليستيرول يتراوح بين (0.2-0.3)

ان جميع الاختبارات الكيميائية اجريت بثلاثة مكررات لكل صفة من الصفات المدروسة لبيض كل سلالة واجريت هذه الاختبارات في مختبرات قسم الصناعات الغذائية في الكلية .
تم تقدير النسب المئوية للبروتين والمادة الجافة والليبد والدهن لكل من الصفار والبياض والبيضة الكاملة وفق الطرق الموجودة في (AOAC ، 1980) وتم حساب معدل تركيز الكوليسترول (الكسريدات) حسب طريقة الاختبار المذكورة في طريقة (Tietz، 1976) .

التحليل الاحصائي

استخدم تصميم عشوائي كامل C.R.D (Complete Randomized Design) لغرض دراسة تأثير السلالة في الصفات المدروسة وكذلك تأثير العمر على هذه الصفات في كل سلالة. واختبار معنوية الفروق بين السلالات وبين العمرين المختلفين لكل سلالة فقد استعمل اختبار دنكن (Duncan، 1955) وتحت مستوى احتمالية ($P \leq 0.05$) واستخدم البرنامج الاحصائي (SAS، 1996) وقد استعملت معادلة النموذج الرياضي التالي :

$$Y_{ij} = \mu + t_i + e_{ij} \quad \begin{matrix} I=1, \dots, 3 \\ J=1, \dots, 3 \end{matrix}$$

حيث إن : Y_{ij} = قيمه اي متاهدة، μ = المتوسط العام للتجربة ، t_i = تأثير المعاملة I ، e_{ij} = تأثير الخطأ التجريبي

ملاحظة : تم تحويل القراءات للعينات إلى جيب تمام الزاوية خلال إدخالها التحليل الإحصائي.

النتائج والمناقشة

الصفات الكيميائية لبعض مكونات الصفار:

1. نسبة البروتين في البيضة :

يوضح جدول رقم (2) والشكل (1، 2) تأثير السلالة والعمر في نسبة البروتين في كل من الصفار والبياض والبيضة الكاملة حيث يلاحظ عدم وجود فروقات معنوية تحت مستوى احتمالية

2000 و Oliver، 1990) وخاصة عند ارتفاع نسب الاحماض المشبعة في دهن صفار البيض .
ولذلك فان هذه الدراسة كانت جزء من مشروع من اجل التعرف على الصفات الكيميائية لتكوين البيض لهذه السلالات (الكهورن الابيض والكهورن الاسود والنيوهمشاير) بغية إيجاد خطوط تتميز بانخفاض تركيز الكوليسترول والعمل على إيجاد خطوط متخصصة ذات صفات صحية خصوصاً انخفاض نسبة الكوليسترول عن طريق إتباع طرق التربية والتحسين كالاختيار والتضريب لان الخطوط المنتجة لانخفاض تركيز الكوليسترول تنتج أيضاً بيضاً ذا محتوى منخفض منه حتى وان غذيت على عليقة غنية ومدعمة بهذه المادة (Marks et al، 1990).

مواد وطرق العمل

استخدم في هذا البحث (330) دجاجة من ثلاث سلالات متاقلمة في العراق منذو اكثر من 20 عام (الكهورن الابيض W.L والكهورن الاسود B.L والنيوهمشاير N.H) مربية في حقول قسم الثروة الحيوانية / كلية الزراعة والغابات - جامعة الموصل، في قاعة نصف مفتوحة على الارض وغذيت بعليقة متماثلة حاوية على طاقة ممثلة) 2778 كيلو سعرة/كغم علف) و(16.15%) بروتين خام جدول رقم(1) وقدم العلف والماء بصورة حرة كما تم جمع البيض الطازج ليومين متعاقبين لكل من السلالات الثلاثة على حدا ولكل من العمرين (23 و 43) اسبوع.

تحضير النماذج

تم اخذ عينات عشوائية من البيض الطازج لكل سلالة وتم كسر البيض وفصل الصفار عن البياض وتم خفقهما جيداً كل على حدا وكذلك تم خفق عينات لمكونات البيضة الكاملة لتقدير الصفات الكيميائية للصفار والبياض والبيضة الكاملة (للفترتين العمرية 23 و 43 اسبوع)، علماً

3. نسبة الليبد :

يوضح الجدول رقم (4) والشكل (3) المتوسط الحسابي وتحليل البيانات لتأثير السلالة والفترات العمرية على معدل نسبة الليبد في صفار البيض حيث يلاحظ تفوق سلالة (N.H) معنوياً تحت مستوى احتمالية ($P \leq 0.05$) على السلالتين (B.L و W.L) في نسبة الليبد ويلاحظ كذلك وجود فروقات معنوية بين الفترات العمرية في نسبة الليبد حيث يتبين ان النسبة المئوية تزداد مع تقدم الطيور بالعمر فقد بلغت النسبة (34.08، 33.11، 32.20) و (36.38، 34.34، 34.25)% للسلالات (W.L، B.L، N.H) وللفترتين (23، 43) اسبوع على التوالي .

4. نسبة الدهن :

يلاحظ من الجدول رقم (4) والشكل رقم (3) عدم وجود فروقات معنوية بين السلالات الثلاثة في نسبة الدهن عند عمر (23) اسبوعاً في حين تفوقت السلالتين (B.L، N.H) على السلالة (W.L) معنوياً تحت مستوى احتمالية ($P \leq 0.05$) عند عمر (43) اسبوعاً حيث بلغت (31.24، 30.87، 29.47)% على التوالي ويلاحظ عموماً ان نسبة الدهن في هذه الدراسة منخفضة مقارنة بما وجدته (Marion وآخرون، 1995) حيث تراوحت نسبة الدهن في السلالات المختلفة من الدجاج بين (32-36) %، وكثير من البحوث والدراسات الاخرى اوضحت نتائجها انها تتفق مع ماتوصل اليه في هذه الدراسة حيث بيّن نتائج هذه الدراسة وجود فروقات معنوية ($P \leq 0.05$) في نسبة الليبد والدهن في السلالات المختلفة وللاعمار المختلفة ومن هذه الدراسات ماتوصل اليه كل من (العبيدي وآخرون، 2000 والتكريتي وآخرون، 2002 والشاوي، 2003) .

($P \leq 0.05$) بين السلالات عند عمر (23) اسبوع في نسبة بروتين الصفار والبياض والبيضة الكاملة في حين يلاحظ عند عمر (43) اسبوع تفوقت السلالة (B.L) على السلالتين (N.H، W.L) معنوياً في نسبة بروتين الصفار وانخفاض نسبة بروتين البيضة الكاملة، كثير من البحوث والدراسات اوضحت نتائجها اتفاقاً مع ما توصل اليه في هذه الدراسة حيث بينت هذه الدراسة عدم وجود فروقات معنوية في نسبة البروتين في محتوى البيضة من الصفار والبياض عند عمر (23) اسبوع وان نسبة البروتين في الصفار والبيضة الكاملة تختلف خلال الاعمار المختلفة. ومن هذه الدراسات ماتوصل اليه كل من (التكريتي وآخرون، 2002) و (الشاوي، 2003) .

2. نسبة المادة الجافة في البيضة :

يلاحظ من الجدول رقم (3) وجود فروقات معنوية تحت مستوى احتمالية ($P \leq 0.05$) بنسبة المادة الجافة لكل من الصفار والبياض للسلالات الثلاثة المدروسة وللأعمار (23 و 43) اسبوع وكذلك أشارت النتائج إلى عدم وجود فروق معنوية بين السلالات الثلاثة (B.L، W.L، N.H) في نسبة المادة الجافة الكلية (البيضة الكاملة) للعمر (43) اسبوع حيث بلغت (30.56، 30.10، 30.10)% على التوالي في حين عند العمر (23) اسبوع تفوقت (W.L) على سلالة (B.L) حيث بلغت (29.56، 29.90)% على التوالي وهذه النتيجة تتفق مع ما توصل اليه (التكريتي وآخرون، 2002) اذ اشار الى وجود فروقات معنوية بين السلالات خلال الاعمار المختلفة (35، 39، 43) اسبوع وفي دراسة (الشاوي، 2003) ارتفعت نسبة المادة الجافة بتقدم العمر عند دراسته لاربعة خطوط محلية.

(سلالة الطير) تأثيراً كبيراً في نسبة الكوليسترول في صفار البيض (Griffin وآخرون، 1992 و Lesson وآخرون، 1993 و Campo، 1995 و Cotterill و Stadelman، 1995 و North، 1984) ويلاحظ عموماً ان تركيز الكوليسترول في السلالات المدروسة منخفضاً مقارنةً بما وجدته Maurice وآخرون، 1993) اذ اشاروا الى ان تركيز الكوليسترول في صفار البيض بلغ (20.5، 15.5) ملغم/غرام صفار بيض في كل من (N.H، W.L) على التوالي في حين اشار التكريتي وآخرون، 2002) الى ان تركيز الكوليسترول في صفار البيض لدجاج الكهرون المربي في العراق بلغ (16.66) ملغم/غرام صفار بيض كما يلاحظ ايضاً عدم وجود فروق معنوية بين الفترتين (23 و 43) اسبوع من العمر وهذه النتيجة لاتتفق مع ما توصل اليه (Campo، 1995 والتكريتي وآخرون، 2002) حيث لاحظوا انه بزيادة العمر يزداد تركيز الكوليسترول في البيضة بغض النظر عن السلالة.

5. معدل تركيز الكوليسترول ملغم/غم صفار : يتبين من الجدول رقم (4) والشكل (4) المتوسط الحسابي وتحليل البيانات لتأثير السلالة والفترات العمرية على تركيز معدل الكوليسترول ملغم/غرام صفار بيض وتشير النتائج الى وجود فروقات معنوية تحت مستوى احتمالية ($P \leq 0.05$) بين السلالات الثلاثة حيث تفوقت كل من (N.H و B.L) على (W.L) عند عمر 23 و 43 اسبوع حيث بلغت (14.99، 14.68، 14.37) و (15.01، 14.87، 14.39) ملغم / غرام صفار للعمرين والسلالات الثلاثة على التوالي ولم يلاحظ اي تأثير معنوي للفترات العمرية في معدل تركيز الكوليسترول في صفار البيض لجميع السلالات وهذه النتائج تتفق مع نتائج (Maurice وآخرون، 1993) حيث توصلوا في نتائجهم الى وجود فروقات معنوية في تركيز الكوليسترول في صفار البيض للسلالات (النيوهمبشاير والرودايلاند والبلاتيموث روك واللكهرون الابيض) ودراسات اخرى في هذا المجال اشارت الى ان للوراثة

جدول رقم (1) النسب المئوية للمواد العلفية الداخلة في تركيب علائق المعاملات.

النسب المئوية %	المواد العلفية
45	ذرة صفراء
25	شعير
5	نخالة
21	كسبة فول الصويا
3	مخلوط فيتامينات ومعادن **
0.5	حجر الكلس
0.5	ملح الطعام
التركيب الكيميائي المحسوب*	
16.15	البروتين الخام %
2778.9	طاقة ممثلة (كيلو سعرة/ كغم علف)

* حسب قيم التركيب الكيميائي للمواد العلفية الداخلة في تركيب العليقة طبقاً لما ورد في تقارير مجلس البحوث الوطني الامريكي (N.R.C، 1994)

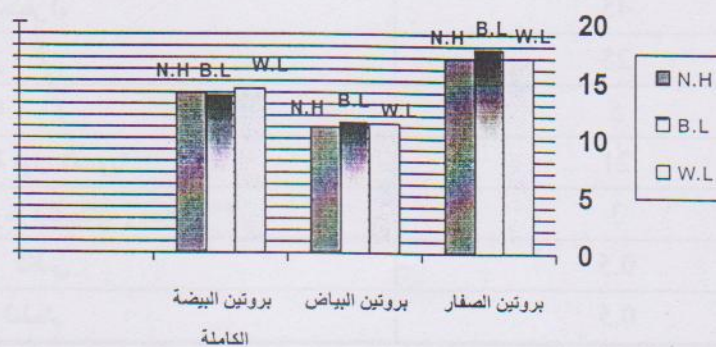
** مخلوط فيتامينات ومعادن يتكون من فيتامين A 14.000 وحدة دولية، فيتامين D3 3000 وحدة دولية، فيتامين E 50 ملغم، فيتامين K3 4 ملغم، فيتامين B1 3 ملغم، فيتامين B2 15 ملغم، فيتامين B6 6 ملغم، فيتامين B12 0.04 ملغم، نياسين 60 ملغم، وحامض البانتونيك 20 ملغم، حامض الفوليك والبايوتين 0.20 ملغم، كولن 510 ملغم، كالسيوم 4.8 ملغم، فسفور، 3.18 ملغم، منغنيز 100 ملغم، حديد 50 ملغم، خارصين 80 ملغم، نحاس 10 ملغم، كوبلت 0.25 ملغم، يود 1.5 ملغم، سيليوم 0.20 ملغم، زنك 20 ملغم، ميثونين 810 ملغم و B.H.T 100 ملغم.

جدول رقم (2) تأثير السلالة والعمر في نسبة البروتين في الصفار والبياض والبيضة الكاملة للسلالات (N.H ، B.L ، W.L) في عمر (23، 43) اسبوع .

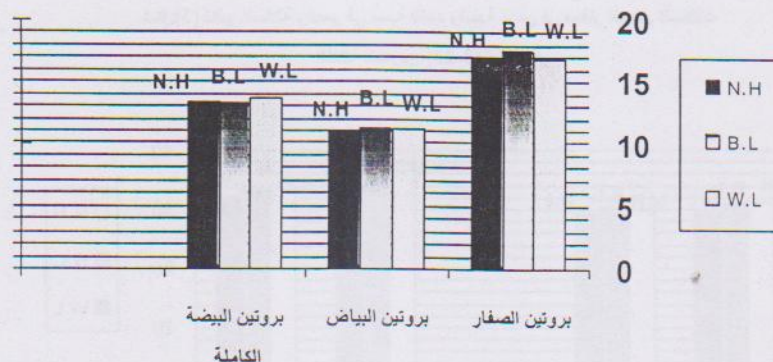
نسبة البروتين السلالة		الصفار %		البياض %		البيضة الكاملة %	
		العمر (اسبوع)		العمر (اسبوع)		العمر (اسبوع)	
		43	23	43	23	43	23
W.L		Aa 16.97	Aa 16.99	Aa 11.24	Aa 11.28	Aa 13.69	Aa 14.30
B.L		Aa 17.54	Aa 17.61	Aa 11.20	Aa 11.32	Bb 13.11	Aa 13.75
N.H		Ba 16.94	Aa 17.01	Aa 11.00	Aa 11.05	Ab 13.35	Aa 14.02

الحروف الكبيرة المختلفة ضمن العمود الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية بين السلالات ($P \leq 0.05$)
الحروف الصغيرة المختلفة ضمن الصف الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية بين عمر 23 و 43 اسبوع ($P \leq 0.05$)

شكل (1) تأثير السلالة والعمر في نسبة البروتين في الصفار وفي البياض ونسبة بروتين البيضة الكاملة للسلالات الثلاثة عند عمر (23) اسبوع



شكل (2) تأثير السلالة والعمر في نسبة البروتين في الصفار وفي البياض ونسبة البروتين في البيضة الكاملة للسلالات الثلاثة عند عمر (43) اسبوع



جدول رقم (3) تأثير السلالة والعمر في نسبة المادة الجافة في الصفار والبياض والبيضة الكاملة للسلالات (N.H, B.L, W.L) في عمر (23, 43) اسبوع .

نسبة المادة الجافة السلالة		الصفار %		البياض %		البيضة الكاملة %	
		العمر (اسبوع)		العمر (اسبوع)		العمر (اسبوع)	
		43	23	43	23	43	23
W.L		Ba 47.98	Ba 47.72	Aa 12.18	Aa 11.90	Ab 29.90	Aa 30.56
B.L		Aa 50.61	Aa 49.51	Cb 9.89	Ca 10.37	Ba 29.56	Aa 30.10
N.H		Aa 50.27	AB.b 48.75	Ba 10.91	Ba 10.94	ABa 29.56	Aa 30.10

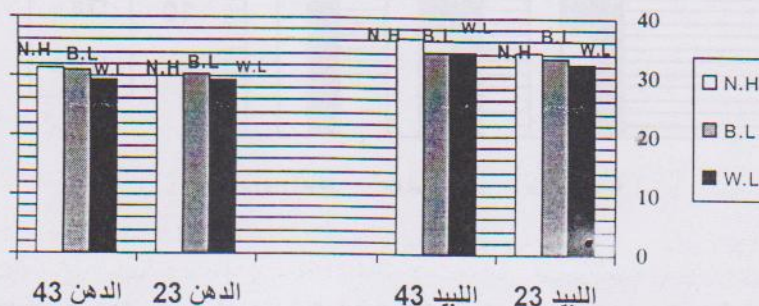
الحروف الكبيرة المختلفة ضمن العمود الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية بين السلالات ($P \leq 0.05$)
الحروف الصغيرة المختلفة ضمن الصف الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية بين عمر 23 و 43 اسبوع ($P \leq 0.05$)

جدول رقم (4) تأثير السلالة والعمر في نسبة ألبين والدهن وتركيز الكوليسترول ملغم/غم في صفار البيض للسلالات (N.H, B.L, W.L) في عمر (23, 43) اسبوع .

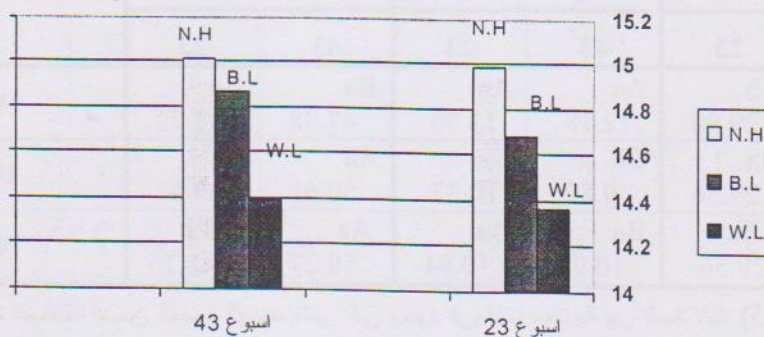
الصفحة السلالة		الليبيد %		الدهن %		الكوليسترول ملغم/غم	
		العمر (اسبوع)		العمر (اسبوع)		العمر (اسبوع)	
		43	23	43	23	43	23
W.L		Ba 34.25	Cb 32.20	Ba 29.47	Aa 29.36	Ca 14.37	Ba 14.39
B.L		Ba 34.34	Bb 33.11	Aa 30.87	Ab 30.36	Ba 14.68	Aa 14.87
N.H		Aa 36.38	A b 34.08	Aa 31.24	Ab 29.94	Aa 14.99	Aa 15.01

الحروف الكبيرة المختلفة ضمن العمود الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية بين السلالات ($P \leq 0.05$)
الحروف الصغيرة المختلفة ضمن الصف الواحد تشير الى وجود فروقات معنوية بين عمر 23 و 43 اسبوع ($P \leq 0.05$)

شكل (3) تاثير السلالة والعمر في نسبة الليبد ونسبة الدهن في صفار البيض للسلالات الثلاثة للعمرين (23، 43) اسبوع.



شكل (4) تاثير املالة والعمر على تركيز الكوليستيرول (ملغم/غم صفار) في صفرا ا طين للثلاث السلالات للعمرين (23، 43) اسبوع.



الاستنتاجات والتوصيات :-

من الدراسة يظهر ان سلالة (W.L) أقل قيمة في محتوى البيضة من الكوليستيرول بالرغم من التقدم بالعمر من السلالات المدروسة الاخرى وهذا يشجع على استغلاله من الناحية الصحية والاقتصادية بالمقارنة مع السلالات الأخرى، والوراثة تأثيراً كبيراً في الصفات الكيميائية للبيضة وان لطرق التربية والتحسين وخاصة

الانتخاب والتضريب دور كبير في اختيار السلالات ذات المحتوى المنخفض من الكوليستيرول وانه من الضروري إجراء المزيد من الدراسات والبحوث حول المؤشرات الإنتاجية والنوعية لبيض السلالات المتأقلمة والموجودة في العراق وبعض السلالات المحلية الجيدة .

المصادر العربية

1. ايمن الحسيني(2000). اعشاب ونباتات في الطب الشعبي في خدمة مريض السكر .عين مليلة - الجزائر.
2. البغدادي، محمد فوزي عبد الغني (1990). دراسة الخواص الفيزيائية والكيميائية للمحتويات الداخلية لبيض الدجاج المحلي والضرب منه مقارنة مع دجاج الكهرون . رسالة دكتوراه، كلية الزراعة- جامعة بغداد، العراق.
3. التكريتي، بشير طه عمر وفارس عبد علي العبيدي وعبد الجبار الراوي (2001). بعض الصفات الكيميائية للبيض وكولسترول مصل الدم في بعض أنواع الدجاج المحلي والمتأقلم في العراق. المؤتمر الرابع للأبحاث الزراعية /وزارة الزراعة.
4. الشاوي، أمل محمد سليم (2003). تأثير العمر في بعض الصفات النوعية والكيميائية لبيض أربعة خطوط من الدجاج المحلي. ماجستير - كلية الزراعة - بغداد .
5. العبيدي، فارس عبد علي وسعاد خضير الخفاجي(2000). مقارنة الصفات النوعية والكيميائية لبيض الدجاج البني المحلي مع بيض الدجاج الكهرون الأبيض ودجاج النيوهمبشاير المتأقلمين في العراق . المجلة العلوم الزراعية العراقية، المجلد 31، العدد 4 (2000).

المصادر الأجنبية

1. AOAC.(1980).Official methods of analysis 13thed.Association of official analytical chemists.Washing, D.C.
2. Campo,J.L.(1995).Comparativ yolk cholesterol content in four Spanish breed of hens,on F2 corss, and a white leghorn population. Poultry SCI 74: 1061-1066.
- 3.Duncan,D.B.(1955). Multiple range and multiple test. Biometrics.11: 1-42.
4. Griffin, H.D.(1992). Manipulation of egg yolk cholesterol : A Physiologists view . Worlds poultry Sci. J. 48: 101-112.
- 5.Hammad, S.M.,H.S.Siegel, and H.L.Marks.(1997). Dietary cholesterol metabolism in Japanese quail lines selected for plasma cholesterol levels. Soc.Experim. Biol. Mead. 214:62-68.
- 6.Leeson,S.,A.Yersin and I.Volker.(1993). Nutritive value of the 1992 corn crop.J.Appl.poultry Res.2:208-213.
- 7.Maurice,D.V.;S.F.Lightsey;K.T.Hsu;T.G.Gaylord and R.V.Reddy.(1993).Cholesterol in eggs from different species of poultry determined by capillary GLC.Food chemistry 50(1994) 367-372.
- 8.Marks, H.L.; H.S.Siegel and J.W.Latmer (1990).Plasma cholesterol responses to the adrenocorticotrophic hormones in Japanes quail following eihteen generation of divergent selection. Poultry Sci. 69:205-208.
9. Marion,J.E.,Woodroof, J.G.and Cook, R.E.(1965). Some physical and chemical pro-perties of eggs from heans of five different stocks.Poultry SCI 44:529-534.
- 10.North,O.Mack,(1984)Commertial chicken production manul .Third Ed. AVI publishing company. Inc Westport ,connection.
- 11.Oliver,M.F.(1990).Lipids and coronary disease-resolved and unresolved problems. Brit. Med. Bull., 46,865-72.

12. SAS, Institute. (1996). SAS User's Guide : Statistics version 6th ed., SAS Institute Inc. Cary, NC.
13. Siegel, H.S.S.M. Hammad, and H.L. Marks. (1995). Atherosclerosis in Japanese quail males selection for high or low plasma cholesterol. Poultry Sci. 74:1712-1716.
14. Stadlman, W.I. and Otterill, J. Owen, (1995). Egg science and technology. 4th ed. Food products press. An Imprint of the Haworth press. Inc. New York. London.
15. Tietz, N. (1976). Fundamentals of clinical chemistry. W.B. Sounder. CO. Philadelphia. PA.
16. Washburn, K.W. (1979). Genetics variation in the chemical composition of the egg. Poultry SCI., 58: 529-535.

Studies on the chemical composition of eggs from some foreign strains of chickens acclimatization in Iraq

Shehab Ahmed Zaidan

Animal resource science\ College of Agriculture and forestry\ Mosul University

ABSTRACT

A Study was conducted to test the strain and age on the chemical composition of eggs as aim to used on selection and genotype crossing. The strains of White Leghorn (W.L), Black Leghorn (B.L) and New Hampshire (N.H), 110 hens per strain were housed in floor pens and fed layer mash that provided 2778 Kcal of Me\ Kg diet and iso. nitrogenous (16.15) CP. All hens were supplied with feed and water ad libitum percentage of (protein, lipid, fat and dry matter) was determined using all eggs produced during two consecutive days at (23 and 43) week of age. Cholesterol concentration Mg\ gram egg yolk was determined also. Results showed that strains had a marked effects on percentage of (lipid, fat, dry matter) and Cholesterol concentration on egg yolk with W.L having less than B.L and N.H strains all though egg yolk component at 23 WK of age significantly ($p \leq 0.05$) less than those at 43 WK AGE. However, percentage of protein in albumin and egg yolk did not differ significantly among various strain and at 23 and 43 WK of age.