

تأثير اضافة أزهارالبونج المجففة (*Matricaria recutita* (Chamomile) في عليقة الدجاج البياض التجاري Hy Line على الصفات النوعية للبيض

حورية صابر عبدالرزاق الحداد

قسم الثروة الحيوانية - كلية الزراعة - جامعة صلاح الدين

الخلاصة

اجريت هذه التجربة في حقل الدواجن التابع لمشروع دواجن الشمال في اربيل لمدة من 2009-11-15 ولغاية 2010-3-1 لدراسة تأثير إضافة مسحوق زهرة البابونج الى العليقة في بعض الصفات النوعية لبيض الدجاج البياض التجاري حيث بدأت التجربة الفعلية من 2009-12-1 استخدم فيها 60 دجاجة بعمر 40 اسبوعاً. وزعت الطيور على 4 معاملات بواقع 15 طير لكل معاملة وبثلاث مكررات كل مكرر 5 طيور. وكانت معاملات التجربة كما يلي : T1 معاملة السيطرة اي بدون اضافة مسحوق زهرة البابونج للعلف , المعاملة T2 اضافة 0.3 % من مسحوق زهرة البابونج الى العليقة , المعاملة T3 إضافة 0.6 % من مسحوق زهرة البابونج الى العليقة, المعاملة T4 اضافة 0.9 % من مسحوق زهرة البابونج الى العليقة . وطبقت المعاملات اعلاه فترة ثلاث شهور من التجربة وتمت دراسة بعض الصفات الإنتاجية مثل وزن البيض والصفات النوعية للبيض مثل وزن القشرة و سمك القشرة و ارتفاع البياض و ارتفاع الصفار و قطر الصفار ولون الصفار و وزن البياض ووزن الصفار و وحدة هيو و دليل البياض و دليل الصفار ونسبة الصفار الى البياض. اشارة نتائج الدراسة الى ان اضافة مسحوق زهرة البابونج الى عليقة الطيور ادت الى تحسن معنوي ($p < 0.01$) في دليل البياض ودليل الصفار ووزن القشرة وسمك القشرة والنسبة المئوية للقشرة وارتفاع البياض وارتفاع الصفار و من ناحية ثانية لم يلاحظ فروقات معنوية ($p < 0.01$) في وزن البيض ووزن البياض ووزن الصفار ونسبة الصفار الى البياض وقطر الصفار والنسبة المئوية للصفار والنسبة المئوية للبيض بالمقارنة مع مجموعة السيطرة . وتهدف هذه التجربة الى معرفة تأثير اضافة مستويات مختلفة من مسحوق زهرة البابونج في عليقة الدجاج البياض التجاري Hy Line على الصفات الإنتاجية والنوعية للبيض .

الكلمات الدالة
ازهار البابونج
الدجاج البياض التجاري
الصفات النوعية للبيض

للمراسلة:
حورية صابر عبدالرزاق
الحداد
كلية الزراعة - جامعة
صلاح الدين

الاستلام:

2011 - 2 - 7

القبول :

2011 - 4 - 6

Effect of supplementing *Anthemis nobilis* (Chamomile) flower powder to diet of commercial layers on some egg quality traits

H. S. A.AL Haddad

Animal Res. Dep. College of Agriculture University of Salahaddin

Abstract

This study was carried out at Erbil Poultry Project, Layer farm No. 13, from 15/11/2009 to 1/3/2010 . This study included effects of supplementing (Chamomile) flower powder to diet of commercial layers on some egg quality traits in rations of (40-week) aged (60) of Layer hens Were randomly assigned into (4) Treatment included (15) hens with (3 hen) Replicates . and the Treatment of study is :- T1: Control Treatment ,T2: Supplement 0.3% Chamomile flower powder , T3: 0.6% Chamomile flower powder ,T4:0.9 Chamomile flower powder. The study was carried out to investigate effects of different level of flower powder and age period on egg weight , haugh unit , albumen index , yolk index , yolk percentage , albumen percentage ,shell weight , shell percentage , shell thickness , percent yolk to albumen , albumen hay ,yolk hay , egg yolk color for laying hen. Using supplementing (Chamomile) flower powder to diet significantly ($P < 0.01$) affected because it was increased , haugh unit , albumen index , yolk index , shell percentage , shell weight , shell thickness , egg yolk color , albumen height ,yolk height. but didn't effected significantly ($P < 0.01$) by albumen weight, yolk weight , percent yolk to albumen ,yolk percentage , albumen percentage.

Key Words :

Chamomile
Commercial Layers
Egg Quality Traits
Correspondence:
H. S. A.AL Haddad
College of
Agriculture
University of
Salahaddin

Received:

2011 - 2 - 7

Accepted

2011 - 4 - 6

المقدمة

يعد نبات البابونج نبات عشبي حولي ذو رائحة عطرية زكية وهي منعشة ومميزة . ينمو نبات البابونج في بيئات ذات تربة الخصبة مثل بعض الروضات والمنحدرات من الجبال والحقول وعلى اطراف الاودية . الجزء المستخدم منه هي الزهور . يعتبر البابونج *Matricaria recutita (Chamomile)* من اكثر النباتات الطبية شيوعاً وانتشاراً في العالم لأحتواء ازهارها على زيوت طيارة تصل نسبتها 1.5 % من الازهار الجافة . وهذه الزيوت الطيارة تحتوي على العديد من المواد الفعالة فالبابونج فاتح للشهية يعمل على زيادة فعالية الجهاز المناعي ويحسن بناء الانسجة التالفة ويعزز فعالية كريات الدم البيض (Fransworth و Morgan, 1972). ان مركبات Flavonoids الموجودة في زهرة البابونج لها خصائص مضادة للالتهابات والتشنجات والاكسدة لإحتوائها على مادة Quercetin، التي لها القدرة على جعل الاوعية الدموية الشعرية اكثر مرونة في عموم الجهاز الهضمي كما ان لهذه المركبات ميزة في مقاومة انواع من البكتيريا، كما ان وجود Tannis يعمل على زيادة متانة اجزاء القناة المعوية وتحسين الانسجة المبطنة للقناة الهضمية ، (Leung و Foster, 1996). ان وجود المادة الفعالة Apigenin تعتبر المسؤولة عن التأثيرات المسكنة وان فعله في الدماغ يشابه تأثير Benzodiazepine الذي يدخل في تركيب الفاليوم (Korting وآخرون، 1993).

اشار دراسة قام بها (ابراهيم وبطرس, 2007) الى ان استخدام مسحوق زهرة البابونج ادى الى تأثير ايجابي على بعض الصفات الفسلجية عند استخدام نسبة 0.6 و 0.9 % في عليقة فروج اللحم . وفي دراسة قام بها (أبو طالب وآخرون, 2008) باستخدام 0.3 % من البابونج في عليقة السمان الياباني حيث اظهرت النتائج تحسن في النمو و اوزان الذبيحة والطحال والمبيض والخصيتين وكذلك زيادة في اعداد الكريات الدم البيضاء والهيموجلوبين وحجم خلايا الدم المرصوفة . وهذا يعتبر من التأثيرات الايجابية والذي يرجع الى ان ازهار البابونج فاتح للشهية وتعمل على زيادة فعالية الجهاز المناعي (Viola وآخرون, 1995) كما ان وجود مركبات Flavonoids لها تأثير مضاد للبكتيريا ومن ثم تحسين الاستفادة من المواد الغذائية وكذلك له دور في تعزيز هرمون الثيروكسين وزيادة معدلات الايض (الحمو, 2004). وبالنظر لأهمية البابونج وقيمته الطبية العالية فقد تم اجراء هذه التجربة لمعرفة تأثير اضافة مستويات مختلفة من

مسحوق زهرة البابونج الى عليقة الدجاج البياض التجاري في بعض الصفات الإنتاجية و النوعية للبيض .

مواد وطرائق البحث

اجريت هذه التجربة في حقل الدواجن التابع لمشروع دواجن الشمال في اربيل لمدة من 2009-11-15 ولغاية 2010-3-1. تم استخدام 60 دجاجة بعمر 40 اسبوعاً من نوع Hy Line , اذ وزعت الطيور عشوائياً على 4 معاملات بواقع 15 طير لكل معاملة وبثلاث تكررات كل مكرر 5 طيور . ربيت الطيور في بطاريات ذات ثلاثة طوابق من الاقفاص بابعاد (45 × 40 × 45) سم للقفس الواحد . غذيت الطيور المجاميع الاربعة على علائق تحتوي 0 % و 0.3 % و 0.6 % و 0.9 % من مسحوق زهرة البابونج جدول (1) والتي تتمثل بالمعاملة الاولى (معاملة السيطرة) T1 و الثانية T2 والثالثة T3 والرابعة T4 على التوالي وغذيت المعاملات طوال فترة التجربة البالغة ثلاثة شهور وتحت دراسة الصفات الإنتاجية النوعية للبيض كل اسبوع وباستخدام 36 بيضة لكل معاملة والتي تضمنت وزن البيض و وزن القشرة و سمك القشرة و ارتفاع البياض و ارتفاع الصفار و قطر الصفار ولون الصفار و وزن البياض و وحدة هيو و دليل البياض و دليل الصفار ونسبة الصفار الى البياض. حيث استخدم التصميم العشوائي الكامل في تحليل البيانات باستخدام برنامج الاحصائي الجاهز (SAS , 1996) لهذا التحليل . وتم اختبار الفروق المعنوية بين المتوسطات بإختبار دنكن متعدد الحدود .

جدول (1) : تركيب العليقة المستخدمة في الدراسة .

المواد العلفية	T1	T2	T3	T4
الشعير	34.629	34.629	34.629	34.629
الحنطة	34.549	34.549	34.549	34.549
كسبة فول الصويا 44%	19.322	19.322	19.322	19.322
زيت نباتي	1.000	1.000	1.000	1.000
حجر الكلس	8.488	8.488	8.488	8.488
ملح	0.315	0.315	0.315	0.315
خلطة الانزيمات	0.080	0.080	0.080	0.080
ميثونين	0.143	0.143	0.143	0.143
داي كالسيوم	1.323	1.323	1.323	1.323
خلطة الفيتامينات*	0.025	0.025	0.025	0.025
كولين	0.026	0.026	0.026	0.026
خلطة المعادن**	0.100	0.100	0.100	0.100
مسحوق زهرة البابونج	0.0 %	0.3 %	0.6 %	0.9 %

جدول (2) تركيب العليقة المستخدمة في الدراسة

العناصر الغذائية		
البروتين الخام	CP %	16.000
الدهن الخام	fat C %	2.498
الألياف الخام	CF %	5.298
كالسيوم	Ca %	3.500
الفسفور	P %	0.320
الأيسين	Lysine %	0.823
الميثيونين + سئين	Mth,Sic %	0.650
صوديوم	Na %	0.160
الطاقة الممتلئة	ME	2600
(كيلو سرعة / كغم علف)		

نتائج المناقشة

يتبين من الجدول (3) ان استخدام مستويات مختلفة من مسحوق زهرة البابونج في عليقة الدجاج البياض لم يؤثر معنوياً ($p < 0.01$) على كل من وزن البياض ووزن البياض ووزن الصفار ونسبة الصفار الى البياض. اما بالنسبة للفترات العمرية فلا توجد فروقات معنوية ($p < 0.01$) بين الفترات

نلاحظ من الجدول (4) التحسن والتفوق المعنوي ($p < 0.01$) بالنسبة لتأثير المعاملات على دليل الصفار ودليل البياض ووحدة هيو ودرجة لون الصفار حيث لوحظ تفوق عالي المعنوية ($p < 0.01$) لكل من T2 و T3 و T4 بالمقارنة مع معاملة السيطرة T1. اما بالنسبة للفترات العمرية فنلاحظ تفوق المعنوية ($p < 0.01$) على P2 و P1 بالنسبة لدليل الصفار ووحدة هاو اما لدليل البياض فلا يوجد فروقات معنوية بين الفترات العمرية. ونلاحظ تفوق عالي المعنوية ($p < 0.01$) لفترة P3 على P2 و P1 على التوالي في صفة درجة لون الصفار. ان التحسينات الملاحظة عند اضافة مسحوق زهرة البابونج يرجع الى ان مركبات Flavonoids الموجودة في زهرة البابونج لها خصائص مضادة للالتهابات والتشنجات و الاكسدة من خلال وجود مادة Quercetin، التي لها القدرة على جعل الاوعية الدموية الشعرية اكثر مرونة في عموم الجهاز الهضمي. كما ان لهذه المركبات ميزة في مقاومة انواع البكتريا ووبتالي زيادة في نسبة حصول البياض الواحدة على مكوناته الاساسية اثناء مرورها في قناة البيض وذلك بزيادة نسبة الالبومين وتحسين نوعيته وكذلك زيادة في متانة غشاء

الصفار وهذا ينعكس على دليل الصفار (Woodward وآخرون 1987)، وهذه المتانة ناجمة عن المركبات المضادة للاكسدة الموجودة في مسحوق زهرة البابونج وبالتالي زيادة الاستفادة من فيتامين E وبالتالي زيادة تركيزه في غشاء الصفار وتحسين دليل الصفار. وزيادة ترسيب الصبغات هو انعكاس لمستويات مسحوق زهرة البابونج في العليقة وزيادة ترسيبه بمرور الفترات العمرية وبذلك يمكن الاستغناء عن الصبغات الصناعية وتلبية رغبة المستهلك في لون الصفار باستخدام مصادر طبيعية ان هذه الزيادة في لون الصفار باستخدام زهرة البابونج يرجع الى دور البابونج في تعزيز هرمون الثيروكسين وزيادة معدلات الايض (الحمو، 2004) ان هرمون الثيروكسين له دور مهم في زيادة امتصاص فيتامين A في الامعاء من خلال تأثيرها في معدل ايض المواد الدهنية مما يرفع مستوى فيتامين A المنقول الى الكبد (Ascarrelli وآخرون، 1964) اذ تتحفز خلاياه على زيادة افراز الخميرة retinal esterhydrolase المحللة لأسترات الريتينول كما يزداد معدل افرازها للبروتين الرابط للريتينول (Sklan و Halevy، 1984) الذي يعد الناقل الرئيسي للريتينول عند مستوى الدم مما يؤدي الى ارتفاع معدل انتقاله عبر الدم ثم ترسيب فيتامين A في صفار البيض (Vieira وآخرون، 1995).

ويتبين من الجدول (5) تفوق عالي المعنوية ($p < 0.01$) للمعاملات T2 و T3 و T4 على معاملة السيطرة T1 في كل من وزن القشرة وسمك القشرة والنسبة المئوية للقشرة حيث يتبين عند استخدام زهرة البابونج ادى الى تحسين الصفات الثلاثة اعلاه. اما بالنسبة للفترات العمرية فلا يوجد فروقات معنوية ($p < 0.01$) في كل من وزن القشرة والنسبة المئوية للقشرة اما بالنسبة لسمك القشرة فتفوقت P3 على P2 و P1 على التوالي وبشكل معنوي. ان هذه التحسن راجع الى المحافظة على فيتامين A من قبل المركبات الذي توفره مسحوق زهرة البابونج، وان فيتامين A له دور في المحافظة على جميع الاغشية المخاطية الموجودة في الجسم (ابراهيم، 2000) وبالتالي تحدث امتصاصية جيدة لفيتامين D والذي يحافظ على توازن الكالسيوم والفسفور في الدم وتوزيعها في مختلف مناطق الجسم (الدلاي، 1994).

ونلاحظ من الجدول (6) تفوق عالي المعنوية ($p < 0.01$) لتأثير المعاملات المستخدمة فيها زهرة البابونج على معاملة السيطرة في كل من ارتفاع البياض وارتفاع الصفار اما بالنسبة لقطر الصفار والنسبة المئوية للصفار والنسبة المئوية للبياض فلا يوجد فروقات معنوية بين المعاملات. اما بالنسبة للفترات العمرية فلا يوجد فروقات معنوية بين الفترات العمرية في الصفات اعلاه ماعدى ارتفاع الصفار حيث تفوقت

والنوعية الجيدة لبياض البيض ومن جهة اخرى ادت النتائج الجيدة الى إفادة أصحاب الحقول الانتاجية حيث ان زيادة سمك القشرة يؤدي الى تقليل من نسبة البيض المكسور وزيادة الربح للمنتج .

الفترة الثالثة P3 بشكل معنوي على P1 و P2 . وان سبب هذا التحسن راجع الى ما ذكرناه في نتائج جدول (3) و (4) .

تستنتج من هذه الدراسة ان اضافة مسحوق زهرة البابونج الى عليقة الدجاج اعطت نتائج افضل في كل من الصفات المدروسة وخاصة الذي لها علاقة برغبة المستهلك مثل لون الصفار

جدول (3) المتوسط $\pm$ الخطأ القياسي لتأثير المعاملات والفترات العمرية في وزن البيض ووزن البياض ووزن الصفار ونسبة الصفار الى البياض

العوامل المؤثرة	الصفة			
	وزن البيض (غرام)	وزن البياض (غرام)	وزن الصفار (غرام)	نسبة الصفار الى البياض %
T1	64.17 $\pm$ 0.65	39.83 $\pm$ 0.58	17.31 $\pm$ 0.07	44.05 $\pm$ 0.53
T2	65.74 $\pm$ 1.03	39.50 $\pm$ 0.94	16.85 $\pm$ 0.28	43.04 $\pm$ 1.67
T3	65.15 $\pm$ 1.74	40.09 $\pm$ 1.30	16.61 $\pm$ 0.25	42.00 $\pm$ 0.98
T4	63.84 $\pm$ 0.53	39.47 $\pm$ 0.31	16.46 $\pm$ 0.26	41.87 $\pm$ 0.66
الفترات				
P1	63.90 $\pm$ 0.89	39.35 $\pm$ 0.58	16.75 $\pm$ 0.19	42.82 $\pm$ 0.53
P2	64.69 $\pm$ 0.94	40.28 $\pm$ 0.75	16.64 $\pm$ 0.22	41.40 $\pm$ 0.79
P3	64.84 $\pm$ 0.98	39.53 $\pm$ 0.85	17.03 $\pm$ 0.23	44.00 $\pm$ 1.20

T1 : معاملة السيطرة T4, T3, T4 استخدام مسحوق زهرة البابونج بالمستويات 0.3, 0.6, 0.9 % .
الحروف المختلفة ضمن العمود الواحد تشير الى وجود فروق معنوية عند مستوى احتمالية ($P < 0.01$)

جدول (4) المتوسط $\pm$ الخطأ القياسي لتأثير المعاملات والفترات العمرية في دليل الصفار ودليل البياض ووحدة هيو ودرجة لون الصفار

العوامل المؤثرة	الصفة			
	دليل الصفار	دليل البياض	وحدة هيو	درجة لون الصفار
T1	46.41 $\pm$ 0.39 b	37.47 $\pm$ 1.57 b	69.30 $\pm$ 1.59 b	2.70 $\pm$ 0.11 c
T2	54.62 $\pm$ 0.62 a	48.68 $\pm$ 1.43 a	79.93 $\pm$ 0.75 a	4.54 $\pm$ 0.49 b
T3	55.47 $\pm$ 0.79 a	51.46 $\pm$ 1.47 a	81.87 $\pm$ 1.53 a	4.85 $\pm$ 0.54 ab
T4	54.76 $\pm$ 0.46 a	46.66 $\pm$ 1.33 a	79.62 $\pm$ 1.42 a	4.96 $\pm$ 0.55 a
الفترات				
P1	51.80 $\pm$ 1.07 b	44.31 $\pm$ 1.15 a	76.56 $\pm$ 1.91 b	2.74 $\pm$ 0.08 c
P2	52.50 $\pm$ 1.26 b	45.34 $\pm$ 1.52 a	76.67 $\pm$ 1.91 b	4.53 $\pm$ 0.34 b
P3	54.14 $\pm$ 1.22 a	48.56 $\pm$ 1.37 a	79.81 $\pm$ 1.64 a	5.53 $\pm$ 0.46 a

جدول (5) المتوسط $\pm$ الخطأ القياسي لتأثير المعاملات والفترات العمرية في وزن القشرة وسمك القشرة والنسبة المئوية للقشرة

المعاملات	الصفة		
	وزن القشرة (غرام)	سمك القشرة (مم)	نسبة المئوية للقشرة
T1	6.91 $\pm$ 0.15 b	0.34 $\pm$ 0.01 b	11.10 $\pm$ 0.26 b
T2	8.36 $\pm$ 0.12 a	0.36 $\pm$ 0.01 a	12.80 $\pm$ 0.31 a
T3	8.38 $\pm$ 0.23 a	0.36 $\pm$ 0.00 a	12.87 $\pm$ 0.19 a
T4	7.91 $\pm$ 0.17 a	0.36 $\pm$ 0.01 a	12.39 $\pm$ 0.23 a
الفترات			
P1	7.78 $\pm$ 0.22 a	0.34 $\pm$ 0.00 c	12.17 $\pm$ 0.29 a
P2	7.73 $\pm$ 0.20 a	0.35 $\pm$ 0.01 b	12.06 $\pm$ 0.18 a
P3	8.16 $\pm$ 0.25 a	0.37 $\pm$ 0.01 a	12.64 $\pm$ 0.36 a

جدول (6) المتوسط $\pm$ الخطأ القياسي لتأثير المعاملات والفترات العمرية في ارتفاع البياض وارتفاع الصفار وقطر الصفار والنسبة المئوية للصفار والنسبة المئوية للبياض .

المعاملات	الصفة				
	ارتفاع البياض	ارتفاع الصفار	قطر الصفار	النسبة المئوية للصفار	النسبة المئوية للبياض
T1	5.04 $\pm$ 0.05 b	18.68 $\pm$ 0.13 b	40.20 $\pm$ 0.08 a	27.04 $\pm$ 0.26 a	61.69 $\pm$ 0.25 a
T2	6.98 $\pm$ 0.16 a	21.89 $\pm$ 0.18 a	40.13 $\pm$ 0.22 a	25.86 $\pm$ 0.61 a	60.10 $\pm$ 0.96 a
T3	7.14 $\pm$ 0.29 a	21.76 $\pm$ 0.24 a	39.37 $\pm$ 0.35 a	25.66 $\pm$ 0.44 a	61.40 $\pm$ 0.50 a
T4	6.71 $\pm$ 0.19 a	21.98 $\pm$ 0.14 a	40.22 $\pm$ 0.26 a	25.81 $\pm$ 0.30 a	61.81 $\pm$ 0.31 a
الفترات					
P1	6.35 $\pm$ 0.26 a	20.34 $\pm$ 0.39 b	40.13 $\pm$ 0.22 a	26.27 $\pm$ 0.31 a	61.56 $\pm$ 0.25 a
P2	6.36 $\pm$ 0.28 a	20.99 $\pm$ 0.47 b	40.03 $\pm$ 0.14 a	25.56 $\pm$ 0.41 a	60.74 $\pm$ 0.62 a
P3	6.69 $\pm$ 0.34 a	21.49 $\pm$ 0.45 a	39.79 $\pm$ 0.32 a	26.44 $\pm$ 0.42 a	61.46 $\pm$ 0.61 a

المصادر

- أبو طالب، عادل محمد و سنبل جاسم حمودة و شعبان فتوح العفيفي
(2008). تأثير استخدام بعض النباتات الطبية (الينسون والبابونج والزنجبيل) على الأداء الإنتاجي والفسولوجي في السمان الياباني. مجلة علوم الزراعة العراقية .
- الحمو، رضاء ناظم. 2004. التأثير التثبيطي لبعض المستخلصات النباتية على الروبسات الأولية كما فحصت في الزجاج *In Vitro*، كلية الطب البيطري. جامعة الموصل. ندوة البابونج التي عقدت في كلية الصيدلة / جامعة الموصل 12 ايار.
- دلالى، جاسم كامل، (1994). اساسيات الكيمياء الحيوية . التعليم العالي والبحث العلمي . جامعة الموصل .
- Vitamin A and carotene by chickens. Poultry Sci. 43 : 370-376.
- ابراهيم ، اسماعيل خليل . (2000) تغذية الدواجن، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . جامعة الموصل . الموصل . الطبعة الثانية
- ابراهيم، ضياء خليل وغسان يوسف بطرس. (2007) تأثير إضافة المسخلص المائي والمسحوق لأزهار البابونج *Anthemis nobilis* (Chamomile) في ماء الشرب وعليقة فروج اللحم المعرضة للإجهاد الحراري على بعض الصفات الفسلجية . اطروحة دكتوراه. كلية الزراعة، جامعة بغداد .
- Ascarelli , I.P., I.N. Budowski and A. Bondi. (1964). Influence of thyroid status on the Utilization of

- cytosolic lipid-protein aggregate . Br. J. Nutr. 52 : 104-114
- Vieria , A.V. ; K. Kuchler , and W.J. Schneider (1995). Retinol in avian oogenesis : Molecular properties of the carrier protein. DNA and Cell Biology. 14 : 403 – 410.
- Viola, R., C. Wasowski, M. L. D. Stein and C. Wolfman, 1995. Silverira faculated de Medicin, Buenos Aires (Argentina) Inst. De Biologia celular. Plant Media (Germany) V. 61 (3): 213 – 216.
- Woodward, S. A., R.C. Fluck, M.D. Quart, and D.M. Janky,(1987).Research note: Influence of Florida 301 whet in a laying hen diet on egg yolk rupture strength. Poultry Sci. 66 : 1414 -1416.
- Farnsworth, N. R. and B. M. Morgan. 1972. Herb Drinks: Chamomile tea JAMA 221: 410
- Korting H. C., M. Schafer – Korting and H. Hart. 1993. Anti – inflammatory activity of chamamelis distillate applied topically to the skin. Influence of vehicle and dose. Eur. J. Clin. Pharmacol. 44: 315 – 318.
- Leung, A. Y. and S. Foster. 1996. Encyclopedia of Common Natural Ingredients Used in Food, Drugs and Cosmetics, 2nd ed. New York :John Wileyandsons
- SAS, Institute. 1996. SAS users guide: Statistics Version 6th ed.SAS Institute Inc., Cary, NC.
- Sklan, D.and O. Halevy (1984). Vitamin A metabolism in chick liver : Some properties of the