

مقارنة إنتاج الحليب ومكوناته بين النعاج العواسية المضربة والنعاج العواسية التركية

محمد نجم عبد الله
غازي خزعل خطاب كركجة

نادر يوسف عبو
سمير عبد علي

الملخص

استخدمت في هذه التجربة خمس وعشرون نعجة عواسية محلية محسنة وخمس وعشرون نعجة عواسية تركية تراوحت أعمارها بين 4-5 سنوات وذات ولادات فردية وبمعدل وزن ابتدائي 60 كغم للموسم من 2009-2010 وتم قياس إنتاج الحليب وبعض مكوناته أثناء مدة الرضاعة وبعد الفطام للمقارنة بينهم. أظهرت النتائج وجود فروق معنوية ($p < 0.05$) بين النعاج العواسية المحلية المحسنة والنعاج العواسية التركية في معدل إنتاج الحليب اليومي وكمية مكونات الحليب (دهن، بروتين ولاكتوز) ولصالح النعاج التركية وللمدتين عند الرضاعة وبعد الفطام. في حين لم تظهر النتائج وجود فروق معنوية في نسب هذه المكونات وللمدتين عند الرضاعة وبعد الفطام.

المقدمة

تؤدي الأغنام دوراً مهماً في إقتصاديات الدول العربية لمساهمتها بنحو 60% من إنتاج اللحوم و30% من إنتاج الحليب الكلي، ونظراً لتزايد الطلب على اللحوم والحليب بمعدلات تفوق معدلات نمو انتاج هذه المنتجات، ولوجود فجوة بين المنتج محلياً والاستهلاك لذا يتطلب من الباحثين والمعنيين بشؤون الثروة الحيوانية ومربي الحيوان التحري عن البرامج العلمية التطبيقية الكفيلة برفع معدلات نمو الإنتاج من الحليب (5) ومكوناته لأهميتها في تقويم القيمة الغذائية للحليب المنتج والإفادة منها في عملية تصنيع مشتقاته المختلفة (4)، وللحصول على الحيوانات ذات التراكيب الوراثية الجيدة للصفات الإنتاجية يجب إتباع طرق التحسين الوراثي وتوفير الأعلاف بالكمية والنوعية اللازمة لتلبية احتياجات الحيوان كاملة وهذه أمور تسهم بشكل فعال في رفع الكفاءة الإنتاجية للأغنام (7) ولوجود تفوق في كمية إنتاج الحليب بالإضافة الى مكوناته للسلاسل الأجنبية مقارنة بال محلية إذ بلغت نسبة الدهن والبروتين واللاكتوز للنعاج العواسية 6.19، 5.58 و4.74% في حين بلغت لنعاج المارينو 8.31، 6.32 و6.41% على التوالي (21) لذا كانت هناك محاولات لإدخال الأغنام العواسية التركية عالية الإنتاج لغرض تحسين إنتاجية الأغنام العواسية المحلية في محطات تربية الحيوان التابعة للحياة العامة للبحوث الزراعية مع المحافظة على مقاومة الظروف البيئية إذ ان الهدف من برامج التحسين الوراثي هو إنتاج نعاج خليطة قادرة على الأقامة تحت الظروف السائدة (6) وهذه النعاج القدرة العالية على زيادة إنتاج الحليب واللحم والتوائم عند التضريب مع الأغنام المحلية (8) ولقد أدخلت سلالة العواسي التركي الى شعبة بحوث الثروة الحيوانية الرشيدية/الموصل التابعة للحياة العامة للبحوث الزراعية/وزارة الزراعة سنة 2007 لغرض توزيع الذكور من هذه السلالة على المربين في المنطقة لتحسين قطعانهم لذلك كان لابد من دراسة لمعرفة إنتاجها من الحليب وبعض مكوناته للنعاج العواسية المحلية المحسنة الموجودة في المخططة.

المواد وطرائق البحث

أجريت هذه الدراسة في شعبة بحوث الثروة الحيوانية في الرشيدية/الموصل التابعة للحياة العامة للبحوث

الزراعية/وزارة الزراعة. استخدمت في هذه الدراسة خمس وعشرون نعجة عواسية مضربة (عواسي تركي × عواسي

الحياة العامة للبحوث الزراعية- وزارة الزراعة- بغداد، العراق

محلّي) وخمس وعشرون نعجة عواسية تركية تراوحت أعمارها بين 4-5 سنوات وبمعدل وزن إبتدائي 60 كغم للموسم من 2009-2010 وذات ولادات فردية وبتاريخ ولادة متقاربة وكانت التغذية محددة بمعدل 1.750 كغم علف مركز/نعجة/ يوم أثناء مدة الرضاعة وبمقدار 1.5 كغم علف مركز/نعجة/ يوم أثناء مدة الفطام وعلى العليقة المبيسة في (جدول 1) وقد بين كل من Kominokis وآخرون (18) وعبد الرحمن وجماعته (11) في دراساتهم انه يمكن التنبؤ بإنتاج الحليب من خلال الاعتماد على بعض القياسات الدورية أثناء مراحل الإنتاج، حيث تم قياس كمية الحليب بعد ثلاثة أسابيع من الولادة وبواقع خمس حلبات (حلبة كل 14 يوماً) أثناء الرضاعة وكانت تعزل المواليد عن أمهاتها مساءً ويفرغ الضرع من الحليب وفي صباح اليوم التالي يتم حلب النعاج يدوياً ويكرر الحلب مساءً بحيث تكون مدة العزل 24 ساعة وتجمع كمية الحليب الصباحية والمسائية وتؤخذ عينة من كل نعجة صباحاً ومساءً وبالجمجم نفسه وتخلط العينتان للحصول على عينة ممثلة وذلك للتغلب على مشكلة اختلاف نسب مكونات الحليب بين الحلبة الصباحية والمسائية وتؤخذ العينة لغرض التحليل، أما بعد الفطام فيتم حلب النعاج صباحاً وبواقع خمس حلبات (حلبة واحدة كل 14 يوماً) علماً ان نظام الفطام المتبع في الخطة يعتمد على الوزن وبواقع 25 كغم وزن حي وللعواسي المحلي والتركبي وتؤخذ عينة من كل نعجة في كل حلبة لغرض التحليل ويتم تقدير مكونات الحليب (نسبة الدهون والبروتين واللاكتوز) وفي كلا المديتين (الرضاعة وبعد الفطام) باستخدام جهاز تحليل الحليب (Scope Electric (Jule Z7). أجري التحليل الإحصائي لبيانات التجربة باستخدام البرنامج الإحصائي الجاهز SAS (23)، وقورنت الفروق المعنوية بين المتوسطات باختبار دنكن (15) Duncan.

جدول 1: مكونات العليقة المستخدمة في التجربة والتحليل الكيميائي

| المكونات العلفية | نسبتها في العليقة (%) |
|--|-----------------------|
| شعير | 55 |
| نخالة حنطة | 25 |
| ذرة صفراء | 5 |
| فول الصويا | 8 |
| تين | 5 |
| ملح طعام | 1 |
| كلس | 1 |
| بروتين (%) * | 13.62 |
| الطاقة الأيضية * ميكا كالوري / كغم مادة جافة | 2.482 |

* تم حسابها من جدول التحليل الكيميائي لمواد العلف العراقية. الخواصة وجماعته (3) وعلى أساس المادة الجافة.

النتائج والمناقشة

يبين جدول (2) النتائج الخاصة بإنتاج الحليب ومكوناته أثناء مدة الرضاعة إذ بلا حظ وجود فروق معنوية في معدل إنتاج الحليب اليومي فقد تفوقت معنوياً ($p < 0.05$) النعاج التركبي على النعاج المحلية المحسنة إذ بلغ معدل إنتاج الحليب اليومي 1135.1 و 868.9 غم/يوم/ نعجة على التوالي، وجاءت هذه النتائج متفقة مع ما وجدته كل من Cappio-Borilino وجماعته (13)، الجواربي (1)، قصقوص وجماعته (12) والدباغ (4). في حين لم تتفق هذه النتائج مع ما توصل إليه كل من Dela Fuente وجماعته (14) ورؤوف (10). وقد يعزى التفوق الى التحسن الوراثي الذي حصلت في هذه النعاج (6)، كما يبين جدول (2) عدم وجود فروق معنوية في نسبة الدهون والبروتين واللاكتوز بين النعاج المحلية المحسنة إذ بلغت 5.62، 3.94 و 5.88% على التوالي وبين النعاج التركبي التي

بلغت 5.37، 3.90 و 5.80% على التوالي، بينما وجدت فروق معنوية ($p < 0.05$) في كميات الدهن والبروتين واللاكتوز إذ بلغت في النعاج المحلية المحسنة 48.83، 34.23 و 51.09 غم/يوم/نعجة على التوالي وبلغت في النعاج التركية 60.95، 44.26 و 65.83 غم/يوم/نعجة على التوالي لصالح النعاج التركية وربما يعود السبب الى إرتفاع إنتاج الحليب للنعاج التركية مقارنة بالنعاج المحلية المحسنة وتقارب نسب المكونات (الدهن، البروتين واللاكتوز) إذ أن كمية الدهن والبروتين واللاكتوز هي حاصل ضرب إنتاج الحليب في نسب المكونات، وجاءت هذه النتائج متفقة مع ما وجدته كل من Komprej وجماعته (19)، Nudda وجماعته (21)، Morgan وجماعته (20)، السديباغ (4). في حين لم تتفق هذه النتائج مع ما ذكره El-Barody وجماعته (16)، Morgan وجماعته (20)، Hernandez و Hohenboken (17).

جدول 2: معدل إنتاج الحليب ونسب وكميات مكوناته (الدهن، البروتين واللاكتوز) أثناء مدة الرضاعة للنعاج العواسية المحلية المحسنة والنعاج العواسية التركية (المعدل \pm الخطأ القياسي)*

| الصفات | النعاج المحلية | النعاج التركية |
|----------------------------|----------------------|------------------------|
| معدل إنتاج الحليب (غم/يوم) | b 62.162 \pm 868.9 | a 184.306 \pm 1135.1 |
| نسبة الدهن (%) | a 0.222 \pm 5.62 | a 0.151 \pm 5.37 |
| كمية الدهن (غم/يوم) | b 3.895 \pm 48.83 | a 5.391 \pm 60.65 |
| نسبة البروتين (%) | a 0.028 \pm 3.94 | a 0.029 \pm 3.90 |
| كمية البروتين (غم/يوم) | b 2.259 \pm 34.23 | a 3.587 \pm 44.26 |
| نسبة اللاكتوز (%) | a 0.038 \pm 5.88 | a 0.044 \pm 5.80 |
| كمية اللاكتوز (غم/يوم) | b 3.367 \pm 51.09 | a 4.857 \pm 65.83 |

* تشير الحروف العربية المختلفة أفقياً الى فروق معنوية عند مستوى ($p < 0.05$).

تظهر نتائج جدول (3) الخاصة بإنتاج الحليب ومكوناته بعد الفطام وجود فروق معنوية ($p < 0.05$) في معدل إنتاج الحليب اليومي لصالح النعاج التركية إذ بلغ 1027.5 غم/يوم مقارنة بالنعاج المحلية المحسنة الذي بلغ 601.6 غم/يوم. كما يلاحظ من جدول (3) عدم وجود فروق معنوية في نسب الدهن، البروتين واللاكتوز بين النعاج المحلية المحسنة إذ بلغت 7.69، 3.93 و 5.77% على التوالي وبين النعاج التركية التي بلغت 7.72، 3.98 و 5.89% على التوالي. بينما وجدت فروق معنوية ($p < 0.05$) في كمية الدهن والبروتين واللاكتوز لصالح النعاج التركية إذ بلغت 79.32، 40.89 و 60.51 غم/يوم/نعجة على التوالي مقارنة بالنعاج المحلية المحسنة التي بلغت 46.26، 23.64 و 34.71 غم/يوم/نعجة على التوالي، ولم تتفق هذه النتائج مع ما وجدته كل من Simos وجماعته (24)، Ploumi وجماعته (22) والحبيطي (2) الذين وجدوا فروق معنوية في كل من نسبة الدهن، البروتين واللاكتوز بعد الفطام او في المراحل الأخيرة من الحلاية. ويعود التفوق لصالح النعاج التركية الى إرتفاع إنتاج الحليب للنعاج التركية وتقارب نسب المكونات للنعاج التركية والمغلية المحسنة ويلاحظ من جدولين (2 و 3) إنخفاض معدل إنتاج الحليب اليومي بالإضافة الى إرتفاع نسبة الدهن وبشكل ملحوظ بعد الفطام مقارنة مع مدة الرضاعة وجاءت هذه النتائج متفقة مع ما أشار اليه الجوارى (1) والحبيطي (2) إذ ان إنتاج الحليب يصل قمته في الأسبوعين الثاني والثالث من البدء بالإنتاج يعقبه إنخفاض تدريجي ويلاحظ ان النعاج تحافظ على إنتاجها من الحليب في الأسبوع بين 10-12 بنسبة 50-60% من أقصى إنتاج كان لها كما ان نسبة الدهن ترتفع في نهاية موسم الإدرار بينما تنخفض عندما يكون إنتاج الحليب في قمته مما يدل على ان نسبة الدهن لها علاقة عكسية مع كمية الحليب المنتجة (9).

يتضح لنا مما تقدم الى أن هناك تفوق واضح ومعنوي في كمية إنتاج الحليب وكميات الدهن والبروتين واللاكتوز لكلا المدتين (الرضاعة وبعد الفطام) وهذا يعود الى تفوق التراكيب الوراثية للنعاج التركية لهذه الصفات، إن

التحسين الوراثي للوصول الى قطعان ذات إنتاج عال من الحليب وسرعة نمو جيدة يتحقق في مدة خمسة الى عشرة أجيال بالانتخاب ضمن السلالة وهذا قد يتحقق بجيل واحد من التضريب بين الأغنام العواسية المحلية والسلالات عالية الإنتاج ومادامت النتيجة واحدة للانتخاب ضمن السلالة أو التضريب وهي زيادة إنتاجية الحيوان لهذا فان الأرجحية ستكون للتضريب (7). لهذا فان هدف المخطط في هذه المرحلة هو توزيع الذكور العواسية التركيبية على مربي الأغنام العواسية المحلية لغرض تضريبها والحصول على أبناء متفوقة في الإنتاج في جيل واحد.

جدول 3: معدل إنتاج الحليب ونسب وكميات مكوناته (دهن، بروتين ولاكتوز) بعد الفطام للنعاج العواسية المحلية المحسنة والنعاج العواسية التركيبية (المعدل ± الخطأ القياسي)*

| الصفات | النعاج المحلية | النعاج التركيبية |
|----------------------------|------------------|------------------|
| معدل إنتاج الحليب غم / يوم | b 59.111 ± 601.6 | a 83.75 ± 1027.5 |
| نسبة الدهن % | a 0.191 ± 7.69 | a 7.056 ± 7.72 |
| كمية الدهن غم / يوم | b 4.718 ± 46.26 | a 0.156 ± 79.32 |
| نسبة البروتين % | a 0.039 ± 3.93 | a 0.040 ± 3.98 |
| كمية البروتين غم / يوم | b 2.483 ± 23.64 | a 3.501 ± 40.89 |
| نسبة اللاكتوز % | a 0.104 ± 5.77 | a 0.053 ± 5.89 |
| كمية اللاكتوز غم / يوم | b 3.571 ± 34.71 | a 5,086 ± 60.51 |

* تشير الحروف العربية المختلفة أفقياً الى فروق معنوية عند مستوى (p < 0.05).

المصادر

- 1- الجوارري، مثنى فتحي عبدالله عمر (2005). استخدام الفحوصات اليومية لإنتاج الحليب لانتخاب النعاج العواسية. رسالة ماجستير - كلية الزراعة والغابات - جامعة الموصل - الموصل، العراق.
- 2- الحبيطي، عارف قاسم حسن (2005). العلاقة بين الشكل التكويني للضرع وإنتاج الحليب وبعض مكوناته في الأغنام العواسية. اطروحة دكتوراة، كلية الزراعة والغابات، جامعة الموصل - الموصل، العراق.
- 3- الخواجرة، علي كاظم؛ إلهام عبد الله وسمير عبد الأحد (1978). التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية لمواد العلف العراقية. نشرة صادرة عن قسم التغذية في مديرية الثروة الحيوانية العامة التابعة لوزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، جمهورية العراق.
- 4- الدباغ، صميم فخري محمد صالح (2009). مقارنة الاداء الانتاجي والفلسجي لصفتي الحليب والصوف في النعاج العواسية والحمدانية. اطروحة دكتوراة - كلية الزراعة والغابات - جامعة الموصل - الموصل، العراق.
- 5- الراوي، عبد الرزاق عبد الحميد (1996). رفع الكفاءة الإنتاجية للأغنام. مجلة أبناء المشرق المغرب. (8): 19-18.
- 6- الراوي، عبد الرزاق عبد الحميد (1996). آراء في تحسين الأغنام العواسية. مجلة أبناء المشرق المغرب. (9): 23-22.
- 7- الراوي، عبد الرزاق عبد الحميد ومظفر حسين (1996). إستجابة أغنام العواسي والعساف وتضريبهما لإرتفاع درجة الحرارة. مجلة إباء للأبحاث الزراعية (1): 47-59.
- 8- السلطان، مظفر حسين محمد؛ هاشم عبد الحميد الحديثي وعبد الرزاق عبد الحميد الراوي (1995). نتائج تضريب أغنام العواسي المحلي مع أغنام العساف والعواسي التركي. مجلة إباء للأبحاث الزراعية. (1): 46-35.

- 9- المصانغ، مظفر نافع رحو؛ جلال إيليا القس (1992). إنتاج الأغنام والماعز، كلية الزراعة- جامعة البصرة- البصرة، العراق.
- 10- رؤوف، سالم عمر (2003). تأثير حالة الجسم في بعض الصفات الانتاجية والتناسلية في النعاج الحمدانية. *المجلة العراقية للعلوم الزراعية*. 4(4): 54-59.
- 11- عبد الرحمن، فارس يونس؛ سوسن علي ماجد؛ غسان ابراهيم عبدالله؛ نادر يوسف عبو ووليد نسوري آدم (2002). التنبؤ بالانتاج الكلي للحليب وتقدير المعالم الوراثية باستخدام قياسات انتاج الحليب اليومية للنعاج العواسية. *المجلة العراقية للعلوم الزراعية*. مجلد 3. عدد خاص بوقائع المؤتمر الثاني لعلوم الثروة الحيوانية والمكننة الزراعية.
- 12- قصفوص، شحاذو؛ ياسين مصري؛ رياض قاسم؛ رفعت الخطيب؛ اسماعيل الحرك؛ ماهر قطري ومروان زيد؛ (2007). الاداء الانتاجي لاغنام العواسي احسن بمرج الكريم في السلمية. *مجلة جامعة دمشق للعلوم الزراعية*. 23(1): 83-104.
- 13- Cappio-Borlino, A.; B. Portolano; M. Torado; N.P.P. Macciotta; P. Giaccone and G. Pulina (1997). Lactation curves of vale del belice dairy ewes yield of milk ,fat and protein estimated with test-day modles, 80:3023-3029.
- 14- De la Fuente, L.F.; F.Sn. Primitivo; J.J. Fuertes and C. Gonzalo (1997). Daily and between milking variations and repeatability in milk yield, somatic cell count, fat and protein of dairy ewes. *Small. Rumi. Res.*, 24: 133-139.
- 15- Duncan, D.B. (1955). Multiple range and multiple F tests. *Biometrics*, 1:11-19.
- 16- El-Barody, M.A.A.; E.B. Abdulla and A.A. Abdal Hakeam (2002). The changes in some metabolites associated with the physiological responses in sheep. *Livestock. Pro. Sci.*, 57:45-50.
- 17- Hernandez, G.T. and W. Hohenboken (1979). Genetic and environmental effects on milk production, composition and mastitis incidence in crossbred ewe. *J. Anim. Sci.*, 49(2).
- 18- Kominakis, A.P.; E. Rogdakis and K. Koutsotolis (2000). A genetic aspects of persistency of milk yield in Boutsico dairy sheep . *Asian. Aust. J. Ani. Sci.*, 15(3): 315-320.
- 19- Komprij, A; M. Drobic and D. Kompan (1999). Milk yield and milk traits in Slovenian sheep breeds. *Aca. Agraria. Kaposvariensis*, 3(2): 97-106.
- 20- Morgan, J. E.; N. M Fogarty; S. Nielson and A.R. Gilnour (2006). Milk yield and milk composition from grazing primiporous-non dairy crossbred ewes. *Aust. J. Agri. Res.*, (57): 377-387.
- 21- Nudda, A; R. Bencini; S. Mijatovic and G. Pulina (2002). The yield and composition of milk Sarda, Awassi, and merino sheep milked unilaterally of different frequencies. *J. Dai. Sci.*, (85): 2876-2884.
- 22- Ploumi,K; S. Belibasaki and G. Triantaphyllidis (1998). Some factors affecting daily milk yeild and composition in a flock of chios ewes. *Small. Rum. Res.*, (28): 89-92.
- 23- SAS Institute (1986). *Users Guide: Statictis*. (1986). ed. SAS Inst. Inc. Cary, NC.
- 24- Simos, E.N; E.M. Nikolaou and P.E. Zoiopoulos (1996). Yeild composition and certain physiochemical characteristics of Epirus mountain sheep breed .*Small. Rum. Res.*, (20): 67-74.

**COMPARISON OF PRODUCTION AND SOME MILK
COMPOSITION BETWEEN CROSS AWASSI EWES
EWES AND AWASSI TURKISH EWES**

**M. N. Abdullah
G.K.K. Gargajah**

**N.Y. Abu
S.A. Ali**

ABSTRACT

Twenty five super Awassi local ewes and twenty five Awassi Turkish ewes (4-5) years were used in this experiment with an average initial body weight of 60 kg during 2009-2010. Milk production and its ingredients was recorded during suckling period and post weaning period and comparison was conducted between both periods. The results indicated significant differences ($p < 0.05$) between super Awassi local ewes and Awassi Turkish ewes in daily milk production average and quantity of milk ingredients (fat, protein and lactose) in both periods. The results showed that there were insignificant differences in percentage of milk ingredients in both periods.