

دراسة تأثير استخدام مستويات مختلفة من خميرة الخبز *Saccharomyces cerevisiae* على بعض الصفات الانتاجية لجداء المعز المحلي الأسود

علاوي لعيبي داغر الخزاعي - * كريم ناصر ظاهر - * خيرى غركان عويد

قسم الانتاج الحيواني - كلية الزراعة
*كلية الطب البيطري- فرع الصحة العامة البيطرية- جامعة القادسية - العراق

ملخص

أجريت هذه التجربة في أحد المزارع الواقعة في مدينة قلعة سكر إلى الشمال من الناصرية بحوالي 100 كم خلال المدة الواقعة بين 2007-11-27 ولغاية 2008-1-29. تهدف الدراسة إلى معرفة تأثير استخدام مستويات مختلفة من خميرة الخبز (*Saccharomyces cerevisiae* (SC) في العليقة على بعض الصفات الإنتاجية (الزيادة الوزنية، العلف المستهلك، معامل التحويل الغذائي، وزن الذبيحة ونسبة التصافي، مساحة العضلة العينية وسمك الطبقة الدهنية) لجداء المعز المحلي الأسود. استخدم في هذه التجربة 24 جدياً ذكورياً محلياً بعمر 5 أشهر وبمتوسط وزن ابتدائي 16.05 كغم، ووزعت عشوائياً إلى أربع مجاميع (تضمنت كل مجموعة 6 جديان) وغذيت على أربعة مستويات مختلفة من الخميرة، حيث تناولت مجموعة المقارنة (مقارنة) عليقة أساسية خالية من الخميرة، وتناولت مجموعة المعاملة الأولى العليقة الأساسية مضافاً إليها 1غم خميرة/كغم علف، وتناولت مجموعة المعاملة الثانية العليقة الأساسية مضافاً إليها 3 غم خميرة/كغم علف، وتناولت مجموعة المعاملة الثالثة العليقة الأساسية مضافاً إليها 5غم خميرة/كغم علف. تم وزن الجداء في بداية التجربة وأسبوعياً واستمرت التجربة لمدة 63 يوماً، قدم العلف والماء خلالها بصورة حرة، وتلخصت نتائج الدراسة بما يلي:

- 1- بلغت الزيادة الوزنية الكلية 5.41، 4.90، 7.03 و 3.80 كغم لمجاميع المقارنة والمعاملة الأولى والثانية والثالثة على التوالي حيث تفوقت المعاملة الثانية (3غم خميرة/كغم علف) معنوياً ($P < 0.05$) على المعاملة الأولى والثالثة وحسابياً على مجموعة المقارنة وكذلك الحال بالنسبة للزيادة الوزنية اليومية إذ كانت النتائج 85، 77، 111 و 60 غم لمجاميع المقارنة والمعاملات الأولى والثانية والثالثة على التوالي، ولم يكن للمعاملات تأثيراً معنوياً في متوسطات الوزن النهائي.
- 2- بلغت متوسطات العلف المستهلك اليومي لمجاميع المقارنة والمعاملات الأولى والثانية والثالثة 0.54، 0.59 و 0.48 كغم/ رأس / يوم على التوالي، إذ أظهرت المعاملات فروقاً واضحة فيما بينها.
- 3- كانت أفضل قيمة لمعامل التحويل الغذائي لمجموعة المعاملة الثانية، حيث بلغت 4.86 كغم علف/كغم زيادة وزنيه إذ وجبت اختلافات بينها وبين قيم معامل التحويل الغذائي لمجاميع مقارنته والمعاملات الأولى والثالثة والتي بلغت 7.29، 7.66 و 8.00 كغم علف/كغم زيادة وزنيه على التوالي.
- 4- لم تظهر المعاملات المختلفة تأثيراً معنوياً في وزن الذبيحة الحار، النسبة المئوية للتصافي، مساحة العضلة العينية وسمك الطبقة الدهنية إلا أن هناك فروقات حسابية إذ أن أعلى القيم كانت لمجموعة المعاملة الثانية (10.9 كغم) و (42.5%)، (11.2 سم) و (0.74 ملم) وأقلها لمجموعة المقارنة (7.9 كغم) و (39%) و (8.5 سم) و (0.74 ملم) على التوالي.

1. المقدمة

الألياف في الكرش خلال أول ٢٤ ساعة بعد استهلاك العلف. أجريت العديد من الدراسات لمعرفة تأثير استخدام خميرة الخبز (SC) في بعض الصفات الإنتاجية للمجترات، ووجد أن إضافتها إلى العليقة أدى إلى زيادة أوزان الحيوانات (Salama et al., 2002, and Drennan, 1990) أو زيادة استهلاك العلف (Robinson and Garrette 1999, Williams et al., 1991) أو زيادة قابلية هضم المادة الغذائية (Jouany et al., 1991) وكانت نتائج هذه الدراسات متباينة بسبب اختلاف نوع عترات الخميرة المستخدمة (Newman and Spring 1993)، اختلاف مستويات تراكيز الخميرة وتتنوع مصادرها (Williams et al., 1991)، كما وجد أن إضافة خميرة الخبز إلى العليقة

أن استخدام خميرة الخبز *Saccharomyces cerevisiae* (SC) كمحفز للنمو في علائق المجترات لأول مرة تم من قبل Eckles and Williams (1925) ومنذ ذلك الحين استمرت التجارب في هذا المجال من أجل حماية المستهلك من مخاطر استخدام محفزات النمو الكيمياوية (المضادات الحيوية) حيث ازداد الاهتمام باستخدام الخميرة كأضافات غذائية في علائق المجترات (Nowbold et al., 1995). وقد تمت إضافة مستنبت خميرة الخبز إلى علائق المجترات في مراحل مختلفة من أعمارها ووجد أنها تحسن من الحالة الصحية والصفات الإنتاجية حيث تعمل هذه الخميرة على تحفيز استهلاك العلف الأخضر عن طريق زيادة قابلية هضم