



تعتبر تربية البط المسكوفى من المشروعات الناجحة جداً، خاصة فى البيئة الريفية ما يعد مصدراً جيداً للدخل واللحوم التى تسد احتياجاتنا الوطنية، فهو أكثر الطيور قدرة على هضم مخلفات الغذاء الإنسانى والنباتى والحشائش والخضراوات الورقية، ما يقلل تكلفة مشروعاته، لذلك فإن تربيته فى مزارع متخصصة تحتاج أسساً اقتصادية فى التربية والإنتاج غير التقليدى، وهو يشبه نوع السودانى، ونوعه الأبيض والأسود وثالث خليط. إن أهم مزايا هذا البط هو استخدامه فى

# تربية المسكوفى .. مشروع مثمر ناجح



د. مصطفى فايز  
كلية الطب البيطرى  
جامعة قناة السويس

المسكوفى أكثر  
الطيور قدرة على  
هضم مخلفات الغذاء  
الإنسانى والنباتى..  
ما يقلل تكلفته  
مشروعه



يصل وزن ذكر  
هذا النوع إلى خمستا  
كيلوجرامات .. ويعد  
لحمه من أجود وأطعم  
اللحوم.. وطعمه يشبه  
اللحوم الحمراء

التسمين؛ لأن لحمه من أجود وأطعم اللحوم ويصل وزن الذكر إلى ٥ كيلو جرامات والأنثى ٣,٥ كيلو جرام.

ويتميز أيضاً بالمقاومة الشديدة للحرارة العالية، وسرعة تحويل الغذاء للحم، ومقاومة الأمراض، وانخفاض نسبة الدهون والكوليسترول وطعمه يشبه اللحوم الحمراء، ويكون مشروعه في مبنى أو حظيرة مقسمة حسب عمر كل مجموعة أو قطع بمعدل الواحدة ٢٥ بطة وه ذكور في مشروع يصل إلى ٣٠٠ بطة، على مساحة ٥ أمتار مربعة. ويحتاج أرضاً خرسانية وحوشاً إضافياً لحركة البط بمساحة مساوية، ومجرى مائياً صناعياً أو طبيعياً ممتدداً، ومراعاة إبعاد البط عن الطيور البرية الناقلة للأمراض، وعن الحشرات مع التطهير الدائم للعنابر. ويطلب للمشروع مساقى حسب سن الطائر ومعالف، ودفايات تقليدية أو غازية، وتكون الإضاءة في فترة الحضانة وما بعدها، ومراعاة عدم شدتها.

الذبح، حتى لا تدخل مرحلة تغيير ريش جديدة تمنع الاستفادة منها أو بيعها، مع تركيز الأغذية المهمة للتسمين مثل الردة وكسب فول الصويا ومسحوق اللحم المجفف وحبوب الذرة الصفراء والقمح والشعير حيث تعطى البطة ثلث ما تأكله لحمًا.

أتوماتيكيا كل ١ - ٢ ساعة مع الفحص الضوئي لليبيض مرتين بعد ٧ أيام ثم ٣١ يوماً لعزل الفاسد، ثم توفير حضانة ذات أرض سلكية مع تقليل البلل والرطوبة. أما فترة التسمين فيجب إلا تزيد على ١٠ أسابيع ثم تجهز البطة للبيع أو

التفريخ الطبيعي بعد ٢٨ يوماً تقريباً بعد رقاد البطة، أما التفريخ الصناعي فيحتاج إلى مفرخات توفر الحرارة والرطوبة والتهوية والتبريد والتقليب في حرارة ٣٧,٨ ثم الفقس في ٣,٣٧، ورطوبة ٥٠٪ للتحضين وه بعد الفقس، مع وجود تهوية وتقليب بيض البط