

التنمية السلية القطيع دجاج التربية



في مراحل النمو المختلفة لكتاكيت الدجاج البياض يلزم وضع برنامج للتغذية، يضمن الحصول على أفراد سليمة تعطى إنتاجية عالية. وهذا يلزم دراسة احتياجات الطائر أثناء مراحل نموه، وتجنب أسباب إصابة القطيع بآى نوع من الأمراض والوباءات.. وفيما يأتي نستعرض -باختصار- مراحل النمو والإنتاج، وطرق التغذية السليمة في كل مرحلة..



أ.د. مصطفى فايز

يجب التخلص من الإناث غير الصالحة لوضع البيض؛ بحيث يتبقى القطيع البياض فقط

ج- المرحلة الثالثة:

تبدأ من الأسبوع الرابع عشر إلى وضع البيض. ويقل فيها مستوى النمو كثيراً عن المراحلتين السابقتين؛ لذا فالعلاقة تقل محتوياتها من البروتين والطاقة، ويستعمل فيها بشكل عام المواد الرخيصة؛ حيث إن القطيع في هذه الفترة لا يعطى أي إنتاج.

ويجب التخلص من الإناث غير الصالحة لوضع البيض بحيث يتبقى القطيع البياض فقط.

٠٠ إنتاج البيض:

ويكون عمر الدجاج أكثر من عشرين أسبوعاً، وخلال هذه الفترة يتم تحويل المواد الغذائية إلى ناتج أكبر تركيزاً وأعلى في القيمة الغذائية وهو البيض.

ويراعى في العلاقة الموصفات الازمة لأعلى إنتاج من البيض بالمواصفات المرغوبة (الحجم - سمك القشرة - لون الصفار - الطعم - الرائحة).

ويراعى أن تحتوى العلاقة على الأحماض الأمينية الازمة والفيتامينات والأملاح المعدنية، خاصة الكالسيوم والفوسفور والنسبة بينهما.

٠٠ النمو:

تحتار سرعة النمو في الكتاكيت من الفقس إلى البلوغ. ففي الوقت الذي يمكنها مضاungan وزنها في الأسبوع الأول، نجد أن هذا المستوى من النمو السريع يأخذ في الانخفاض كلما تقدمت في العمر.

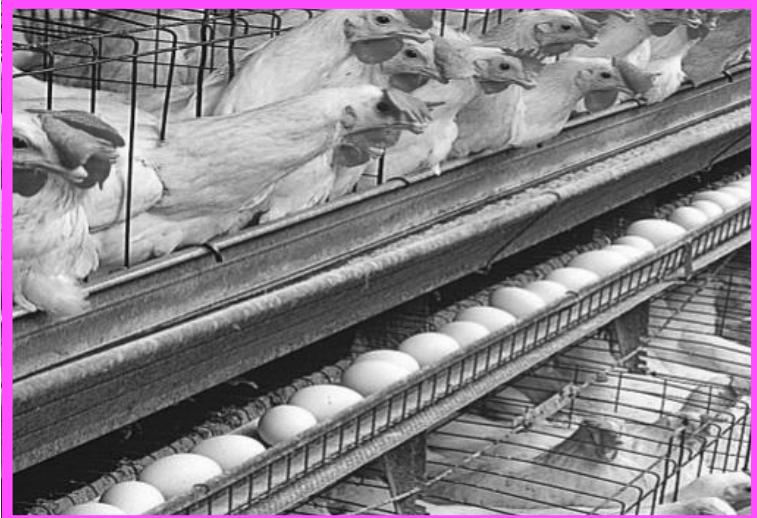
أ- المرحلة الأولى:

تبدأ من اليوم الأول إلى الأسبوع السادس، ويكون النمو أسرع ما يكون؛ لذا تعمل علاقه النمو الازمة بحيث تكون سهلة الهضم وتحتوي على نسبة عالية من البروتين والطاقة.

ب- المرحلة الثانية:

تبدأ من الأسبوع السادس إلى الرابع عشر تقريباً. ويقل فيها النمو بشكل واضح عنه في المرحلة السابقة؛ لذا فالعلاقة هنا تقل محتوياتها من البروتين والطاقة، وأيضاً من بعض الفيتامينات والأملاح المعدنية.

ويمكن التخلص من الديوك الزائدة عن الحاجة لأن متوسط الزيادة في وزنها لا يغطي تكاليف الإبقاء عليها.



فى حين لا يمكنها تخزين الكاروتين الذى يتحول إلى فيتامين (أ). لذا فعدم وجود مصادر للزانثوفيل فى الغذاء فإنه ينتج البيض ذا الصفار الباهت غير الزاهى، كما أن زيادة مركبات الحديد مع عدم توافر المادة الخضراء فى العلبة تنتج الصفار الباهت الذى يتحول إلى اللون الداكن عند التخزين.

• طعم ورائحة البيض:

هناك بعض المواد الغذائية التى تؤثر على طعم البيض ورائحته مثل مسحوق السمك ومخلفات المجازر. لذا يجب التقليل من نسبتها فى العلبة.

• حجم البيضة:

تزيد فى حالة التغذية على علاقتين متزنة. ووجد أن نقص الكالسيوم وفيتامين (د) يقللان من حجم البيضة.

• قشر البيض:

يهتم المنتجون بالبيض ذى القشرة التى تتحمل التعبئة والتسويق. لذا يجب الاهتمام بتوفير المركبات الغذائية الالازمة.

وقد وجد أن نقص الكالسيوم وفيتامين (د) فى العلبة يؤدىان إلى إنتاج بيض رقيق القشرة.

• محتويات البيضة من الفيتامينات:

من الطبيعي أن العلائق الغنية بالفيتامينات تؤدى إلى إنتاج بيض يحتوى على نسبة عالية منها. وعموماً فالدجاج البالغ يحتاج إلى طاقة فسيولوجية تكفى لحفظ حياته وإنتاج البيض واللحم والريش. ولا تصل الدجاجة إلى الحد الأقصى للوزن حتى عند بدء وضع البيض؛ وعلى ذلك يلزم لها طاقة حرارية للنمو. وعندما تصل الدجاجة إلى أقصى وزن حتى بعد سن البلوغ فإن الطاقة الحرارية الزائدة عن احتياجات الإنتاج تتحول إلى دهن.



وتحذية الدجاج: إما لإنتاج بيض التفريخ أو لإنتاج بيض المائدة، ويراعى ما يأتى:

أ- عند تغذية الدجاج لانتاج بيض التفريخ:

يراعى تغذية القطيع تغذية سليمة قبل جمع البيض للتفریخ بأسبوعين على الأقل؛ حتى يمكن الحصول على بيض يحتوى على المركبات الغذائية الالازمة: لإمداد الكتاكيت بما تحتاجه أثناء مراحل النمو المختلفة لإنتاج أفراد سليمة قوية. وتعتبر هذه الأغذية ضمن العوامل المهمة التي تؤثر على نسبة الإخصاب. ويمكن اتخاذ وزن الدجاج البياض دليلاً على صحته؛ فهو زن الإناث أثناء وضع البيض للتفریخ، وجد أن الإناث التي يزيد وزنها -أو تحافظ عليها خلال هذه الفترة- تعطى إنتاج تفريخ أعلى من تلك التي يقل وزنها أثناء جمع بيضها للتفریخ.

وبصفة عامة؛ يجب العناية بتوفير مصدر للبروتين الحيواني بالعلبة لتوفير الأحماض الأمينية الالازمة للنمو وحفظ الحياة، أو استعمال الأحماض الأمينية التجارية في حالة استعمال البروتينات النباتية.

ب- عند تغذية الدجاج لانتاج بيض الأكل:

للغذاء تأثير واضح على إنتاج وصفات البيض وبالتالي على الناحية التسويقية:

• لون الصفار:

يرجع لون الصفار الزاهى فى البيض إلى مادة الزانثوفيل، وللدجاجة القدرة على تخزين هذه المادة

يهم المنتجون بالبيض ذى القشرة التي تتحمل التعبئة والتسويق.. لذا يجب الاهتمام بتوفير المركبات الغذائية