



TOOL
BOX
by LOHMANN

ARA

توظيف استخدام الزيوت والدهون في صيغ الخلطات العلفية الهادفة

عادة ما يتم تضمين الزيوت والدهون بأعلاف الدواجن ومع ذلك، فهناك بعضا من الأعلاف المصنعة تفتقد فعليا هذه الإضافة الضرورية. دعنا هنا نراجع بعض هذه الأسباب التي تحتم علينا إدراج الزيوت / الدهون ضمن المخلوط عند الشروع في تقرير الصيغة العلفية

1 تحتوي الدهون والزيوت على مستويات هي الأعلى كثافة بمحتواها من الطاقة التمثيلية مقارنة ببقية المواد الخام الأولية المستخدمة في خلط الأعلاف، فهي تمثل ما بحدود ثلاثة أضعاف الطاقة المتحصل عليها من النشويات (أهم المواد الكربوهيدراتية الغنية بالطاقة في المخاليط العلفية)



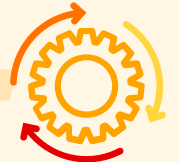
2 لا يمكن صياغة خلطة علفية كثيفة الطاقة التمثيلية دونما إضافة لأي من الزيوت أو الدهون، حتى وإن كانت حبوب الأذرة هي قاعدة الحبوب الرئيسية الوحيدة المستخدمة بالمخلوط



3 يتحكم مستوى الكثافة الغذائية من الطاقة التمثيلية بالعلف المعروض في معدلات الإستهلاك العلفي الحر (دون تقييد أو تحديد). فيتقلص الإستهلاك العلفي اليومي إذا ما ارتفعت مستويات الطاقة بالصيغة العلفية، في حين يزداد معدل الإستهلاك من العلف اليومي إذا ما إنخفض مستوى الطاقة



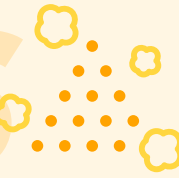
4 تتحدد مدى مستوى الكفاءة الغذائية للعلف تبعاً لمستوى تحوله إلى غذاء (كفاءة تحويل العلف إلى كتلة بيض مُنتج)



5 تعمل الزيوت / الدهون على ربط الجزيئات الناعمة والدقيقة بالخليط المجروش، مما يحسن من تماسك حبيبات العلف فيصير أكثر تجانسا وأقل عُرضة لفصل المكونات الممتلئة



6 كما أن إضافة الزيوت / الدهون على العلف تساهم كذلك في تقليل الغبار العلفي، ليس فقط أثناء مرحلة التصنيع، إنما أيضا أثناء عمليات التداول والتناول وخلال عملية التعليف (مما يقلل من فرصة ومخاطر تكثيف الغبرة)



7 تساهم الشحوم / الزيوت في دعم إمتصاص الفيتامينات القابلة للذوبان في الدهون (فيتامينات أ ، د ، هاء & ك)



8 جدير بالذكر أن إضافة الدهون / الزيوت تدعم صحة الكبد (باعتبار الكبد أهم عضو إستقلابي بالدجاج البياض)، مع إضافة الزيوت تقل مخاطر حدوث متلازمة الكبد الدهني



9 بالرغم من زيادة معدل الدهن الكلي الخام المرتبط بإضافة الشحوم / الزيوت بالمحتوى العلفي ، إلا أن تلك الإضافة لا تُثمر عن زيادة كثافة تخزين الدهون بالجسم، المرجح في عدم التدهن، أن الدجاج يتحصل على إمداداته الكافية والمتوازنة من الأحماض الأمينية (كنتيجة لربط وتجانس توزيع الحبيبات الدقيقة)



10 يوفر إزدياد محتوى الدهن الخام (بإضافة الزيوت) في العلف إحساسا كبيرا للدجاج بالراحة خلال فترات التعرض لضغوط الإجهاد الحراري، لأن استخدام الدهون / الزيوت في عملية التمثيل الغذائي للعلف ينتج عنها حرارة استقلابية أقل كثيرا - مقارنة بتلك الحرارة الناجمة عن هضم النشويات والبروتين



11 من خلال التحكم في نمط الأحماض الدهنية (المتباين بالزيوت والدهون المختلفة) المضافة بمخلوط العلف، يمكن أيضا التحكم / والتأثير على وزن البيض الناتج



12 على أثر إضافة الدهون / الزيوت في المخاليط العلفية، يتحسن قبول الطيور في تناول / واستساغة العلف شديد النعومة، وبالتالي يزداد معدل الاستهلاك ومن ثم يتحسن الأداء الإنتاجي للدجاج في وقت لاحق



تتصل

تظل مقالة TOOLBOX هذه ملكاً لشركة لوهمان. لا يجوز لكم نسخ أو توزيع أي أجزاء من المقال دون موافقة خطية مسبقة من شركة لوهمان.

لمزيد من المعلومات ومقالات TOOLBOX الإضافية، يرجى زيارة موقعنا على الويب

www.lohmann-breeders.com أو

اتصلوا بنا مباشرة:

LOHMANN BREEDERS GMBH

AM SEEDEICH 11-9

CUXHAVEN / GERMANY 27472

البريد الإلكتروني: info@lohmann-breeders.com



LOHMANN
BREEDERS