Menoufia J. Animal, Poultry & Fish Prod., Vol. 3 February (2019): 41 - 42

Department : Poultry and Fish Producion

Field of study : Poultry Production

Scientific Degree : Ms. C.

Date of Conferment: Dec. 19, 2018

Title of Thesis : STUDIES ON THE PRODUCTION OF DUCKS FATTY LIVER IN

RELATION TO THE PHYSIOLOGY OF THE DIGESTIVE SYSTEM

UNDER THE EGYPTIAN CONDITIONS

Name of Applicant: Abdel- Rahman Ali Mohammed Fattouh Abdel-Samed Dahrouj

Supervision Committee:

- Dr. A. A. El-Fiky: Prof. of Poultry Physiology, Fac. of Agric., Menoufia Univ.
- Dr. G. A. Zanaty: Prof. of Poultry Nutrition, Fac. of Agric., Menoufia Univ.

- Dr. W. A. H. Ali : Chief Researcher of Poultry husbandry, Department of Rabbit, Turkey

and Waterfowl, Animal Production Research Institute, Ministry of

Agriculture.

ABSTRACT: A total number of one hundred and eight of both Mulard and Muscovy drakes at 12 weeks of age were divided randomly into three groups. Drakes of the first group were fed ad-lib the same ration of the force feeding. The second group fed the force feeding ration without any added enzyme, while the third group was fed the force feeding rations plus Avizyme enzyme 0.05%, respectively. The results showed that Mulard ducks were highly significant in all carcass traits studied (live body weight and percentages of carcass, total giblets and edible parts) than Muscovy ducks. Liver of Mulard ducks contained highly significant moisture, crude protein and ash percentages compared to liver of Muscovy ducks. On the contrary, liver of Muscovy ducks contain highly significant ether extract percentage compared to liver of Mulard ducks. Liver of Muscovy ducks was highly significant in LDL (mg/dl) and cholesterol (mg/dl) and insignificant in total lipids weight (mg/dl), triglycerides (mg/dl) and HDL (mg/dl) compared to Mulard duck.

Conclusively, Mulard ducks are suitable for force feeding than Muscovy ducks and have a high quality of fatty liver which have a high marketing value indoors and outdoors

Key words: Muscovy ducks, Mulard ducks, Foie gras, some physiological responses and productive performance.

Abdel- Rahman Ali Mohammed Fattouh Abdel-Samed Dahrouj

عنوان الرسالة: دراسات على إنتاج الكبد المسمن في البط وعلاقته بفسيولوجيا الجهاز الهضمي تحت

الظروف المصرية

اسم الباحث: عبدالرحمن على محمد فتوح

الدرجة العلمية: الماجستير في العلوم الزراعية

القسم العلمى: انتاج دواجن

تاريخ موافقة مجلس الكلية: ٢٠١٨/١٢/١٩

لجنة الإشراف: ا.د. عبد المنعم عبد الحليم الفقى أستاذ فسيولوجيا الدواجن، كلية الزراعة، جامعة المنوفية

أ.د. جمال عبد الستار زناتـــي أستاذ تغذيه الدواجن، كلية الزراعة ، جامعة المنوفية

أ.د. وائل على حسن على علسى رئيس بحوث رعاية دواجن، معهد بحوث الانتاج الحيواني وزارة الزراعة

الملخص العربي

أجريت هذه التجربة بهدف دراسة تأثير السلالة (المولر والمسكوفي) قبل التزغيط وبعده على وزن الجسم وصفات الذبيحة والتركيب الكيميائي لكبد البط المسمن – ومعرفة أفضل السلالتين والعليقة المستخدمة في تزغيط البط للوصول إلى أفضل صفات للذبيحة وأعلى كفاءة اقتصادية تحت الظروف المصرية واستخدم في هذه الدراسة عدد ١٠٨ ذكور بط عمر ١٢ اسبوع تم وزن وتقسيم كتاكيت البط المتبقية (١٥ طائر من كل سلالة) من كلا السلالتين عثوائيا الى ثلاث مجموعات تجريبية متساوية العدد بكل مجموعة ١٨ طائر – المجموعة الأولى تم تغنيتها على عليقة التزغيط ولكن بصورة حرة والمجموعة الثانية تم تزغيطها بعليقة التزغيط بدون إضافة إنزيم الأفيزيم بواسطة قمع التزغيط مرتان يوميا لمدة ١٤ يوم (من عمر ١٢ حتى ١٤ أسبوع).

وأظهرت النتائج الآتى:

- لوحظ زيادة معنوية في الاوزان النسبية لكل من وزن الجسم (جرام) والذبيحة والأجزاء المأكولة فى البط المولر عن البط المسكوفي.
- كبد البط المسكوفي كان أعلى معنويا في البروتين الدهني منخفض الكثافة والكوليسترول وغير معنويا في المجموع الكلي للدهون والدهون الثلاثية والبروتين الدهني عالى الكثافة مقارنة بالبط المولر.

التوصية: البط المولر من طيور اللحم الممتازة حيث حقق أعلى وزن للجسم عند كل الأعمار المدروسة (من ١٢ و حتى ١٤ اسبوع من العمر) مقارنة بالسلالة الأخرى (البط المسكوفي) ويفضل تزغيط ذكور البط المولر مقارنة بذكور البط المسكوفي وذلك لزيادة معدل النمو بها و كذلك للحصول على الكبد الدهني ذو القيمة التسويقية العالية محلياً وخارجياً وتزغيط البط باستخدام علف مضاف اليه انزيم الافيزيم حقق أفضل كفاءة اقتصادية مقارنة بمجموعة البط بدون اضافة انزيم والكنترول على التوالى.