

مقارنة تأثير الحبوب وتأثير مخلفات المصنع على النمو في الأغنام

للدكتور محمد فؤاد بدر

اختيرت لهذه الدراسة ٣٦ رأساً من الملان الرحماني من قطيع أغنام كلية الزراعة جامعة الإسكندرية وقسمت الملان إلى بجموعتين تحتوى كل منها على ثمانية من الذكور وعشرة من الإناث ، وورعى التناول في الملان كل من الجموعتين من حيث الوزن والعمر ، ثم غذيت الملان في إحدى الجموعتين بمخلوط من كسب القطن غير المشور ورجيع الكون ، وغذيت الملان الجموعة الأخرى بمخلوط من الفول والشعير ، وروعى في تكوين كل من المخلوطين أن تكون نسبة البروتين المضوم والمواد الغذائية المضومة الأخرى متساوية تقريباً .

ولما كان المزارع المصرى لا يدرك فائدة إضافة الكالسيوم إلى غذاء حيواناته فقد روعى في هذه التجربة عدم إضافة الكالسيوم إلى مخلوط غذاء الأغنام كلاً الجموعتين ، وبذلك لسى تكون ظروف التجربة من هذه الناحية مشابهة لما يتبعه المربون عادة في تغذية حيواناتهم بمثل هذه التحاليل .

وقد دلت النتائج على أن متوسط الزيادة في وزن الملان الذى غذيت بمخلوط الفول والشعير أعلى من متوسط الزيادة في وزن الملان الجموعة الأخرى ، وهذا يتفق مع ما يلاحظه فعلاً أغلب الزراع المصريين من تفوق الحبوب على مخلفات المصنع من حيث قيمتها الغذائية ، ولكن هذا يختلف ما أثبتته التجارب العملية العديدة من تساوى كل من الحبوب ومخلفات المصنع من حيث تأثيرها على انتاج الحيوانات المجترة بصفة عامة .

والمعتقد أن تفوق الحبوب على مخلفات المصنع من حيث تأثيرها على نمو الملان في هذه التجربة راجع إلى عدم إضافة الكالسيوم إلى كلاً المخلوطين المستعملين في هذه التجربة ، وبذلك أصبحت نسبة الكالسيوم إلى الفوسفور في مخلوط مخلفات المصنع بين ١ و ١٢ بينما هذه النسبة في مخلوط الحبوب بين ١ و ٣٨ .

وعلى ذلك قد يكون النقص في مخلوط الكسب والرجيع المستعمل في هذه التجربة راجعاً إلى انساع نسبة الكالسيوم إلى الفوسفور انساعاً يزيد كثيراً

عما يجب أن تكون عليه النسبة الصحيحة لـ كلاد هذين العنصرين ، والبحث جار للتحقق من هذا الاقتران .

دراسات عن استعمال فوق أكسيد الهيدروجين كمادة حافظة للألبان

ومنتجاتها تحت الظروف المصرية

للدكتور سعد الدين سليمان المراكشى

مدرس بقسم الصناعات الزراعية ، كلية الزراعة ، جامعة الاسكندرية

١ - تقرير مبدئي عن استعمال فوق الأكسيد في إطالة مدة حفظ اللبن الطازج :

في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية يوجد الكثير من المتاعب التي تمنع تقدم صناعات الألبان بسبب سرعة فساد اللبن بمجرد حلبه ، وهذا الفساد يرجع إلى سرعة نشاط الميكروبات خصوصاً البكتيريا التي تحمل سكر اللبن مكونة حمض اللبنيك الذي يسبب تخثر اللبن ، والبكتيريا التي تكون قوية ورواجها غير مرغوب فيها في المنتجات اللبنية .

ولا شك أن أحسن وأضمن الطرق لتحسين صناعات الألبان بالمناطق الحارة هو تبريد اللبن في المزارع بمجرد حلبه ، والعمل على سرعة نقله لأماكن تصنيعه أو استهلاكه ، ولكن الظروف الاقتصادية تمنع ذلك ، لهذا رأى المؤلف دراسة

تأثير مادة فوق أكسيد الهيدروجين على إطالة مدة حفظ اللبن الطازج ، ومنها ظهر أن اللبن غير المعامل بهذه المادة تخثر بعد بضع ساعات ، في حين ظل اللبن المعامل طازجاً حتى بعد مرور ٤٤ ساعة من إضافة المادة . وللوقوف على تأثير أكسيد الهيدروجين على تأثير كبرى على اقلال عدد الميكروبات الكلية في اللبن ، وكذلك على تلك الميكروبات التي تنمو على بيئة ماكونكي ، فقد وجد أن نسبة إبادة البكتيريا تتراوح بين ٩٠ و ١٠٠٪ بعد حوالي أربع ساعات من إضافة هذه المادة . هذا وليس لاستعمال فوق أكسيد الهيدروجين أي تأثير على طعم أو رائحة اللبن المعامل .