**الخلاصة**

أجريت هذه الدراسة للتحري عن تأثير أضافة مستويين مختلفين من ثفل العنب الاحمر الى عليقة فروج اللحم على الاداء الانتاجي و الفلسجي , بعض المعايير الكيموحيوية و الدهنية للدم فضلا عن دراسة جودة الذبيحة .

استخدم في الدراسة 150 فرخ من افراخ اللحم سلالة (Ross-308) بعمر يوم واحد غير مجنس وزعت عشوائيا على 3 معاملات ( 50 فرخ ) للمعاملة , بواقع مكررين لكل معاملة ( 25فرخ ) للمكرر , المعاملة الاولى معاملة السيطرة (G1) أعطيت عليقة اعتيادية بدون اي اضافة المعاملة الثانية ( (G2 اعطيت ثفل العنب بتركيز2.5% طيلة مدة التجربة , المعاملة الثالثة ( G3 ) اعطيت ثقل العنب بتركيز 5% طيلة مدة التجربة .

أظهرت النتائج:

1- زيادة معنوية (P≤0.05) في وزن الجسم، الزيادة الوزنية، استهلاك العلف ، وتحسن في كفاءة التحويل الغذائي لمجموعات ثفل العنب مقارنة مع مجموعة السيطرة التي لم تحتوي عليقتها على ثفل العنب.

2- لوحظ وجود انخفاض معنوي (P ≤ 0.05) في اختبارات الدم الدهنية فيما يخص الكوليسترول , الدهون الثلاثية وLDL في المجموعات المعاملة بثفل العنب مقارنة مع السيطرة وكذلك زيادة معنوية في HDL في المجموعات المعاملة بثفل العنب مقارنة مع السيطرة .

3- انخفاضا معنويا (P ≤ 0.05) في مستوى الجلوكوز للمجموعة الثالثة مقارنة بالمجموعة الثانية و مجموعة السيطرة في عمر 21 و 42 يوما، وأظهرت المجموعة الثانية فرقا معنويا مقارنة مع مجموعة السيطرة في عمر 21 يوما.

4- لوحظ وجود زيادة معنوية (P ≤ 0.05) في وزن الأعضاء في المجموعات المعاملة بثفل العنب مقارنة مع السيطرة، وكذلك تحسن معنوي (p ≤ 0.05) في وزن الدهون وطول الأمعاء لدى المجموعات المعاملة بثفل العنب مقارنة مع السيطرة.

5- تأثرت جودة الذبيحة معنويا (p≤ 0.05) بمعاملات ثفل العنب مقارنة مع السيطرة بالنسبة لمحتوى البروتين و الرطوبة، وكذلك كان هناك انخفاض معنوي (P ≤ 0.05) لـــــ pH اللحوم المجمدة في المجموعات المعاملة بثفل العنب مقارنة مع السيطرة .

نستنتج من هذه الدراسة أن اضافة ثفل العنب ( 2.5% أو 5% ) الى عليقة الدواجن له تأثير ايجابي في صحة الدواجن و أدائها الانتاجي و تحسين صفات الذبيحة مما ادى الى زيادة طول الامعاء , وزن الذبيحة كما أدى الى تقليل الكوليسترول و الكليسيردات الثلاثية بمصل الدم .

**قائمة المحتويات**

|  |  |
| --- | --- |
| **الموضوع** | **الصفحة** |
| **الفصل الاول** |  |
| **المقدمة** | **2-1** |
| **الفصل الثاني / استعراض المراجع** | **3** |
| **1-2 العنب** | **3** |
| **1-1-2** نبذة **تاريخية** | **3** |
| **2-1-2 زراعته و انتشاره** | **`5-4** |
| **3-1-2 أصناف العنب** | **6-5** |
| **4-1-2 التصنيف العلمي** | **7** |
| **5-1-2 التركيب الكيميائي و القيمة الغذائية للعنب** | **810-** |
| **2-2 ثفل العنب** | **11** |
| **1-2-2 التركيب الكيمياوي لثفل العنب** | **16-11** |
| **2-2-2 استخدامات ثفل العنب** | **17-16** |
| **3-2 مركبات البوليفينول** | **19-17** |
| **1-3-2 أهمية مركبات البوليفينول** | **20-19** |
| **2-3-2مركبات البوليفينول في ثفل العنب** | **21-20** |
| **3-3-2 عملية الاكسدة** | **23-22** |
| **4-3-2 الانظمة المضادة للأكسدة** | **25-23** |
| **5-3-2أكسدة الدهون** | **26-25** |
| **6-3-2 الاهمية الصحية للمركبات الفينولية** | **27** |
| **1-6-3-2 مضاد للسرطان** | **27** |
| **2-6-3-2 أمراض الجهاز القلبي الوعائي** | **28-27** |
| **3-6-3-2 علاج مرض السكري** | **29-28** |
| **4-6-3-2 مضاد للشيخوخة** | **30-29** |
| **5-6-3-2 مضادة للميكروبات** | **30** |
| **6-6-3-2 مضاد للالتهاب** | **31-30** |
| **4-2 ثفل العنب مكمل غذائي و علف للحيوانات** | **33-31** |
| **5-2 تأثير أضافة ثفل العنب على الاداء الانتاجي لفروج اللحم** | **34-33** |
| **6-2 المخاطر البيئية** | **36-34** |
| **7-2 أهمية لحوم الدواجن** | **36** |
| **8-2 القيمة الغذائية للحوم الدواجن** | **39-37** |
| **9-2 مواصفات لحوم الدواجن** | **42-39** |
| **10-2 الاضافات العلفية** | **45-42** |
| **الفصل الثالث / المواد و طرق العمل** | **46** |
| **1-3 تصميم التجربة** | **46** |
| **2-3 أدارة الافراخ** | **50** |
| **3-3 تغذية الافراخ** | **51-50** |
| **4-3 مسحوق ثفل العنب** | **52-51** |
| **5-3 البرنامج الوقائي** | **53** |
| **6-3 الصفات المدروسة** | **54** |
| **1-6-3 الصفات الانتاجية** | **54** |
| **1-1-6-3 قياس وزن الجسم الحي والزيادة الوزنية الاسبوعية** | **54** |
| **2-1-6-3 قياس استهلاك العلف الاسبوعي و كفاءة التحويل الغذائي** | **54** |
| **2-6-3 الصفات النوعية** | **55** |
| **1-2-6-3 الرطوبة** | **55** |
| **2-2-6-3 الرماد** | **55** |
| **3-2=6-3 البروتين** | **55** |
| **4-2-6-3 تقدير نسبة الدهون** | **56** |
| **5-2-6-3 الكربوهيدرات** | **56** |
| **6-2-6-3 نسبة التصافي** | **56** |
| **7-2-6-3 وزن الاعضاء الداخلية المأكولة** | **57** |
| **8-2-6-3 قياس طول الامعاء** | **57** |
| **9-2-6-3 نسبة دهن البطن** | **57** |
| **3-6-3 فحوصات الدم الكيموحيوية** | **58** |
| **1-3-6-3 قياس الأس الهيدروجيني** | **58** |
| **2-3-6-3 قياس تركيز الكلوكوز في مصل الدم** | **58** |
| **3-3-6-3 قياس تركيز الكولسترول المصل** | **59** |
| **4-3-6-3 تقدير تركيز الدهن في مصل الدم** | **60** |
| **5-3-6-3 : تقدير تركيز البروتينات الدهنية والكليسيريدات الثلاثية** | **60** |
| **7-3 تقدير الفينولات** | **61** |
| **8-3 التحليل الاحصائي** | **61** |
| **الفصل الرابع / النتائج** | **62** |
| **1-4 الصفات الانتاجية** | **62** |
| **1-1-4 وزن الجسم** | **62** |
| **2-1-4 الزيادة الوزنية** | **62** |
| **3-1-4 استهلاك العلف** | **63** |
| **4-1-4 كفاءة التحويل الغذائي** | **63** |
| **2-4 الصفات النوعية للذبيحة** | **68** |
| **1-2-4 الــــ pH الاس الهيدروجيني** | **69** |
| **2-2-4 وزن الاحشاء الداخلية و طول الامعاء** | **70** |
| **3-2-4 نسبة التصافي** | **72** |
| **3-4 صفات الدم الكيموحيوية** | **72** |
| **1-3-4 الكوليسترول** | **72** |
| **2-3-4 الكليسيريدات الثلاثية** | **73** |
| **3-3-4 بروتين دهني منخفض الكثافة** | **74** |
| **4-3-4 البروتينات الدهنية عالية الكثافة** | **75** |
| **5-3-4 الكلوكوز** | **76** |
| **الفصل الخامس / مناقشة النتائج** | **78** |
| **1-5 الوزن و الزيادة الوزنية** | **79-78** |
| **2-5 استهلاك العلف** | **80-79** |
| **3-5 كفاءة التحويل الغذائي** | **81-80** |
| **4-5 الهلاكات** | **81** |
| **5-5 الصفات النوعية للذبيحة** | **83-81** |
| **6-5 الاس الهيدروجيني pH** | **83** |
| **7-5 أوزان الاعضاء الداخلية و وزن الشحم و طول الامعاء** | **84-83** |
| **8-5 Lipid Profile** | **85** |
| **1-8-5 الكوليسترول** | **85** |
| **2-8-5 الكليسريدات الثلاثية** | **86** |
| **3-8-5 البروتين الدهني واطئ الكثافة** | **87** |
| **4-8-5 البروتين الدهني عالي الكثافة** | **87** |
| **9-5 الكلوكوز** | **88** |
| **الفصل السادس / الاستنتاجات و التوصيات** | **90** |
| **1-6 الاستنتاجات** | **90** |
| **2-6 التوصيات** | **91** |
| **المصادر** |  |
| **المصادر العربية** |  |
| **المصادر الاجنبية** |  |

**فهرست الجداول**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **الرقم** | **العنوان** | **الصفحة** |
| **1** | **انتاج العنب العالمي** | **5-4** |
| **2** | **اصناف العنب اعتمادا على وجود او عدم وجود البذور** | **6** |
| **3** | **التركيب الكيمياوي للعنب** | **9** |
| **4** | **التحليل الكيمياوي ثفل العنب** | **12** |
| **5** | **التركيب الكيمياوي لبذور العنب** | **13** |
| **6** | **التركيب الكيمياوي لقشور العنب** | **14** |
| **7** | **التركيب الكيمياوي لسيقان العنب** | **15** |
| **8** | **نسبة المعادن في ثفل العنب** | **16** |
| **9** | **القيم التقريبية لتركيب لحوم الدواجن** | **38** |
| **10** | **حدود قيم الاس الهيدروجيني للحم** | **41** |
| **11** | **الاضافات غير الغذائية الشاعة الاستخدام في علائق الدواجن** | **44** |
| **12** | **الأجهزة المستخدمة بالدراسة** | **49** |
| **13** | **المواد المستخدمة بالدراسة** | **49** |
| **14** | **مكونات العليقة لفروج اللحم ونسبها المئوية و تركيبها الكيميائي** | **50** |
| **15** | **التركيب الكيمائي ثفل العنب** | **52** |
| **16** | **البرنامج الوقائي الصحي المتبع في التجربة** | **53** |
| **17** | **تأثير اضافة مستويات مختلفة من ثفل العنب على معدل وزن الجسم الحي الاسبوعي (غم) لفروج اللحم** | **64** |
| **18** | **تأثير اضافة مستويات مختلفة من ثفل العنب على الزيادة الوزنية الاسبوعية لفروج اللحم** | **65** |
| **19** | **تأثير اضافة مستويات مختلفة من ثفل العنب على معدل استهلاك العلف الاسبوعي (غم)** | **66** |
| **20** | **تأثير اضافة مستويات مختلفة من ثفل العنب على كفاءة التحويل الغذائي الاسبوعي لفروج اللحم** | **67** |
| **21** | **تأثير ثفل العنب على صفات الذبيحة** | **68** |
| **22** | **تأثير ثفل العنب على الاس الهيدروجيني للحوم فروج اللحم** | **69** |
| **23** | **تأثير اضافة مستويات مختلفة من ثفل العنب على أوزان الاحشاء الداخلية و وزن الشحم (غم) و طول الامعاء (سم)** | **71** |
| **24** | **تأثير ثفل العنب على نسبة التصافي للذبيحة** | **72** |
| **25** | **مستوى الكوليسترول بالدم** | **73** |
| **26** | **مستوى الكليسيريدات الثلاثية بالدم** | **74** |
| **27** | **بروتين دهني منخفض الكثافة ( LDL )** | **75** |
| **28** | **البروتينات الدهنية عالية الكثافة ( HDL )** | **76** |
| **29** | **مستوى الكلوكوز بالدم** | **77** |

**فهرست الاشكال**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **الرقم** | **العنوان** | **الصفحة** |
| **1** | **مقطع عرضي لثمرة العنب** | **7** |
| **2** | **التركيب الكيمياوي للبوليفينول** | **18** |

**فهرست المخططات**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **الرقم** | **العنوان** | **الصفحة** |
| **1** | **الاهمية الصحية للبوليفينول** | **20** |
| **2** | **يوضح التفاعل بين جودة اللحم، ـ تأكسد الدهون ومضادات الأكسدة في غذاء الحيوان** | **26** |
| **3** | **مخطط التجربة** | **48-47** |