

البحث السادس

Abdelkader M. Kholif, Gamal Eldeen Aboul Fotouh, Ola G.A. Hassan, and Abdelalim M. Abd El-Mola (2023). Effect of Addition of Pomegranate Peel in the Ration with or Without Polyethylene Glycol on Productive Performance of Lactating Goats. <i>Egypt. J. Chem.</i> 66, No. SI: 13 635 – 646.	البحث السادس
مشترك مع آخرين داخل وخارج التخصص – منشور.	6
تأثير إضافة قشر الرمان في العليقة مع أو بدون البولي إيثيلين جلايكول على الأداء الإنتاجي للماعز الحلاب	عنوان البحث
جمال الدين أبو الفتوح ² ، عبدالقادر محمود خليف ¹ ، علا جمال أحمد ² وعبدالعليم محمد عبدالمولى ² ¹ قسم علوم الألبان -المركز القومي للبحوث-33 شارع البحوث-12622 الدقي-الجيزة- مصر ² قسم الإنتاج الحيواني كلية الزراعة جامعة الفيوم-الفيوم 63514 -مصر	المشاركون
<i>Egypt. J. Chem. Vol. 66, No. SI: 13 pp. 635 - 646</i>	المجلة

الملخص العربي

أن عملية تصنيع عصير الرمان المعالج ينتج العديد من المخلفات الهائلة على شكل قشور. لذا فإن الهدف من هذه الدراسة هو تقييم تأثير خلط قشر الرمان (PP) وقشر الرمان منزوع الدتانين (DPP) وقشر الرمان مع البولي إيثيلين جلايكول (PEG) على هضم المركبات الغذائية وكمية اللبن المنتج وتركيبه وتحويل العلف وبعض مركبات الدم. وكذلك تم عمل تقييم اقتصادي بسيط للعلائق المختبره ليأخذ بعين الاعتبار. ستة عشر ماعز زراي حلابة تتراوح أعمارها بين 3-4 سنوات (يبلغ متوسط وزن الجسم حوالي 25 ± 0.5 كجم). بعد 14 يومًا من الولادة تم تقسيمها عشوائيًا إلى أربع مجموعات، أربعة حيوانات من كل معاملة تم اختبارها لمدة 90 يومًا، R1: الكنترول: 50% CFM + 25% البرسيم المصري و25% قش القمح، R2: كانت عباره عن العليقة الكنترول + PP1 %، R3: العليقة الكنترول + PP + 1% 20+ جم (PEG) وR4: العليقة الكنترول + DPP1 %

أوضحت النتائج أن: العليقة الثالثة (R3) كانت هي الأفضل في محصول اللبن اليومي ومحصول اللبن الكلي، بينما كانت العليقة R4 الأقل. وكانت قيم تناول البروتين الخام القابل للهضم أعلى معنويًا ($P < 0.05$) بالنسبة لـ R3 وR2 تليها R4 ثم R1. وفيما يتعلق بالتحويل الغذائي، تفوق R4 على العلائق الأخرى التي تم اختبارها يليه R1 ثم R3 ثم R2.