

# استمارة مستخلصات رسائل وأطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية: الزراعة

أسم الطالبية: ميسم حسن علي

القسم: الإنتاج الحيواني

الشهادة: دكتوراة

التخصص: تغذية دواجن

أسم المشرف: أ.د. عبدالله عبد المنعم محمد وأ.م.د. ربيعة جدوع عباس

عنوان الأطروحة: تأثير استخدام اللبن الرائب المجفف كمعزز حيوي (مصنع محلياً) ومقارنته مع المعززات الحيوية المستوردة في الصفات الإنتاجية والفسلجية والمناعية لفروج اللحم

الخلاصة: تضمنت الدراسة ثلاثة تجارب وكانت كالتالي. الأولى: نفذت التجربة الأولى (المختبرية) في مختبر الأحياء المجهرية في قسم الإنتاج الحيواني في كلية الزراعة/جامعة البصرة للمدة من 2016/11/10 ولغاية 2016/12/8 لغرض تصنيع المعزز الحيوي من اللبن المجفف أظهرت النتائج أن نخالة الحنطة والذرة الصفراء المضاف لها فيتامينات B المركبة والذرة الصفراء والعسل المضاف لها مسحوق الدارسين أفضل مواد حاملة معنوية ( $p<0.05$ ) مقارنة بالعسل المضاف له فيتامينات B المركبة ونخالة الحنطة المضاف لها الدارسين. الثانية: أجريت التجربة الثانية في حقل فروج اللحم التابع لكلية الزراعة/جامعة البصرة للفترة 2017/1/2 ولغاية 2020/2/7 الثالثة: أجريت التجربة في حقل فروج اللحم التابع لكلية الزراعة/جامعة البصرة للمدة من 2017/3/3 ولغاية 2017/4/6 وتلخصت النتائج بالآتي: إضافة المعزز الحيوي للبن الرائب المجفف بمستوى 8 غم/كغم مواد حاملة المتمثلة بالعسل المضاف له الدارسين، الذرة الصفراء ونخالة الحنطة أدى إلى تحسن الأداء الإنتاجي لفروج اللحم (وزن الجسم، الزيادة الوزنية الكلية و كفاءة التحويل الغذائي). الدور الإيجابي للمعزز الحيوي للبن الرائب المجفف في خفض تركيز الكلوكوز والكولسترول وإنزيمي ALT و AST وإسهامه الواضح في رفع نسبة البروتين الكلي والكلايين فوسفاتيز في مصل دم فروج اللحم. إضافة المعزز الحيوي للبن الرائب إلى علائق فروج اللحم أدى إلى تقليل أكسدة الدهون في مصل ولحم فروج اللحم من خلال خفض تركيز حامض المالن الدهيد MDA. للمعزز الحيوي للبن الرائب المجفف دور إيجابي في زيادة هضم العناصر الغذائية المتضمنة البروتين، النشا، الدهون، الألياف والرماد في أجزاء الجهاز الهضمي لفروج اللحم. أدى إضافة المعزز الحيوي للبن الرائب المجفف إلى زيادة ارتفاع الزغابات وعمق الخبايا في منطقة الصائم. تحسين نكهة وطراوة وعصيرية والقبول العام للمعاملات المعاملة بإضافة المعزز الحيوي للبن الرائب. تحسن معنوي في وزن العظام ونسبة الرماد للأفخاذ الطيور المعاملة بالمعززات الحيوية للبن الرائب المجفف مما انعكس إيجابياً على زيادة دليل العظم والتنبؤ بوزن الهيكل العظمي. انعكس إضافة المعززات الحيوية للبن الرائب المجفف على قلة وقت معدل سرعة مرور المواد الغذائية (سم/ دقيقة) مقارنة بمعاملات السيطرة والمعززات الحيوية المستوردة.

Student name: Maysem Hassan Ali

College: Agriculture

Supervised: Prof. Abd-allh Abd-Almonam Mohamed , Prof. Asist. Rabia Jadoa Abass

Dept: Animal production. Degree: Ph.D.

Field: poultry nutrition

Thesis title: Effect of the use of dried yoghurt as a biocomponent (locally manufactured) and compared with imported biocides on the productive, physiological and immunological characteristics of meat breeds

Abstract: The study included three experiments and was as follows. The first experiment was carried out in the microbiology lab in the Animal Production Department at the Faculty of Agriculture / Basrah University for the period from 10/11/2016 to 8/12/2016 for the purpose of manufacturing the probiotic of dried yoghurt. The results showed that wheat bran and yellow corn supplemented with B complex vitamins, corn and lentils added to the cinnamon powder were the best material ( $p<0.05$ ) compared with the lentils added to the B complex vitamins and the wheat bran added to cinnamon. . The second experiment was conducted in the field of the broiler of the Faculty of Agriculture / Basrah

University for the period 2 / 1/2017 till 7/2/202017. Third: Conducted In the field of broiler of the Faculty of Agriculture / University of Basrah for the period from 3/3/2017 until 6/4/2017 and summarized the results as follows: Add the probiotic of dried yoghurt at the level of 8 g / kg carrier materials of lentils added to the cinnammon, yellow corn and wheat bran Improved productivity of broiler (body weight, total weight gain and food conversion efficiency). The positive role of the probiotic of dried yoghurt in reducing the concentration of glucose, cholesterol, enzymatic ALT and AST, and its apparent contribution in raising the total protein and alkline phosphatase in broiler serum. The addition of the probiotic to the broiler has reduced the fat oxidation of serum and meat by reducing the concentration of the MDA. The probiotic of dried yoghurt has a positive role in increasing the digestion of nutrients containing protein, starch, fat, fiber and ash in the digestive tract of broiler. The addition of the probiotic of dried yoghurt has increased the height of the villies and the depth of jujenum area. Improve the flavor, tenderness and juicer and general acceptance of the treated treatments by adding the probiotic of dried yoghurt. Significant improvement in bone weight and ash percentage of chicken thighs treated with the probiotic of dried yoghurt , which positively affected bone index and skeletal weight prediction. The addition of the probiotic of dried yoghurt was reflected in the low time of food passage rate (cm / min) compared to the control treatments and the imported probiotics.