

نشرة إرشادية هدية للمهندسين الزراعيين

# تقدير القيمة الغذائية للأعلاف المالئة اعتماداً على تحليلها

إعداد

أ. د. محمد حرب

قسم الإنتاج الحيواني، كلية الزراعة، الجامعة الأردنية

يقول تعالى:

﴿ألم تر أن الله أنزل من السماء ماءً فسلكه ينابيع في الأرض ثم يخرج به زرعاً مختلفاً ألوانه ثم يهيئ فتراه مصفراً ثم يجعله حطاماً إن في ذلك لذكرى لأولى الألباب﴾ صدق الله العظيم، الزمر ٢١  
يرينا عز وجل حركة الزرع من أخضر بهيج إلى مرحلة الحطام، من مرحلة غنية بالعناصر الغذائية إلى مرحلة منخفضة بهذه العناصر.

## تقييم الأعلاف عبر تحليلها:

٣. التقييم الأيضي: تقييم البروتين وتقييم الطاقة.

٤. التحليل الميكروبيولوجي:

- تجارب الهضم المخبري (In vitro)

- تجارب الهضم بالأوكياس (In situ)

- وجود المثبطات في الأعلاف

يتم معرفة نوعية العلف المقدم للحيوان عبر عدة طرق:

أ. طرق تحليلية

ب. طرق حسية

ج. طرق مقارنة النوعية مع احتياج الحيوانات

ثانياً: التقييم الحسي

ومع هذه التحاليل فإن هنالك تقييم حسي عند رؤية الأعشاب والمواد المألثة وهذه التقييمات الحسية هي:

- مرحلة النضج للأعشاب.

- نسبة البقوليات إلى الأعشاب النجيلية للعشب.

- نسبة الأوراق إلى السيقان في العشب.

- لون العشب.

- رائحة العشب.

- نسبة البذور الغريبة في العشب.

أولاً: الطرق التحليلية

١. التحليل الكيماوي: وينطوي تحت هذه الطريقة:

- التحليل التقريبي

- تحليل فان سوست

- المسعر الحراري (Bomb Calorimeter)

- تحليل المعادن

- تحليل الأحماض الأمينية

- تحليل الفيتامينات

- تحليل الماء لوجود الكبريت، النيترايت، القواعد

ثالثاً: مطابقة النوعية مع احتياجات الحيوان

إن أهداف هذه التحاليل جميعها تتركز في معرفة ما يلي:

١. إستساغة هذا العلف.

٢. الكمية التي يقدر الحيوان على تناولها من هذه الأعلاف.

٣. معامل هضم هذه الأعلاف والكمية التي يمكن امتصاصها من قبل الجهاز الهضمي.

٢. التحليل البيولوجي: وينطوي تحت هذه الطريقة:

- تجارب الهضم

- تجارب الكمية المأكولة بشكل حر

- تجارب الأيض

- تجارب النمو / إنتاج اللحوم

- تجارب إنتاج الحليب

- تجارب إنتاج البيض

٤. المحتوى من العناصر الغذائية لهذا العلف على أساس المادة الجافة.

٥. كفاءة استعمال العلف، أي نسبة التحويل لهذا العلف كمنتج حيواني.

٦. وجود مثبطات في العلف تؤثر على العوامل الثلاث السابقة.

وسيتم لاحقاً توضيح أهم النقاط التحليلية والحسية، مع العلم أن مطابقة النوعية مع احتياجات الحيوان تحتاج إلى ورقة مطولة ليس هنا مكانها.

### أولاً: الطرق التحليلية

١. التحليل الكيماوي:

أ. التحليل التقريبي:

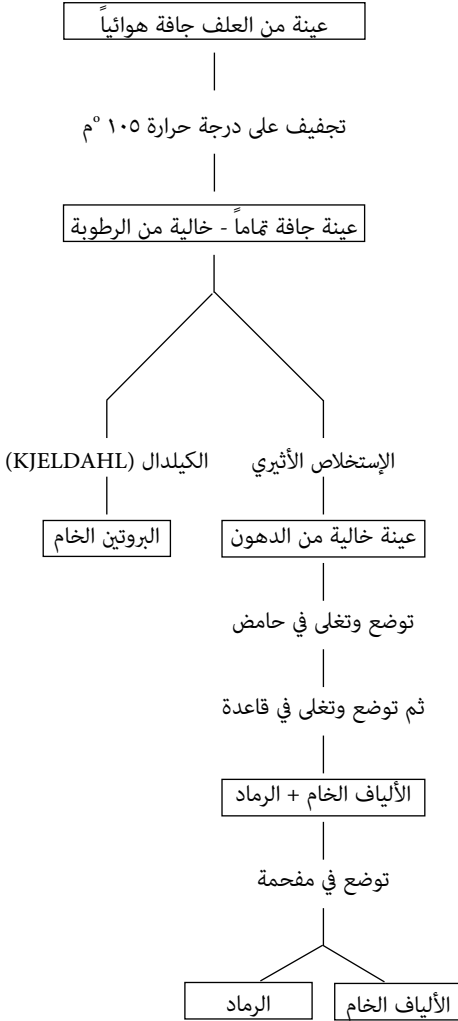
وهو ذلك التحليل الذي يحلل العلف إلى مكوناته الكيماوية الأصلية، ويدعى كيميائياً بتحليل ويندي وهو يقوم بقياس نسبة المادة الجافة في العلف أو نسبة الرطوبة في العلف ونسبة البروتين الخام والألياف الخام والذائب في الأثير والرماد والمستخلص الخالي من النيتروجين.

ويقوم التحليل على الأسس الكيماوية التالية المبينة في الشكل رقم (١).

ب. تحليل فان سوست:

يقوم هذا التحليل على استبدال التحليل التقريبي لأنه يتناول العلف من وجهة تحليلها داخل الجسم بدلا من تحليلها الكيماوي «Biodegradability» ويركز هذا التحليل على الألياف ويعتبر من هذه الناحية أدق بكثير من التحليل التقريبي.

يقوم هذا التحليل على تحليل الأعلاف التي بها نسب عالية من الألياف وهو مخصص للمواد المألثة

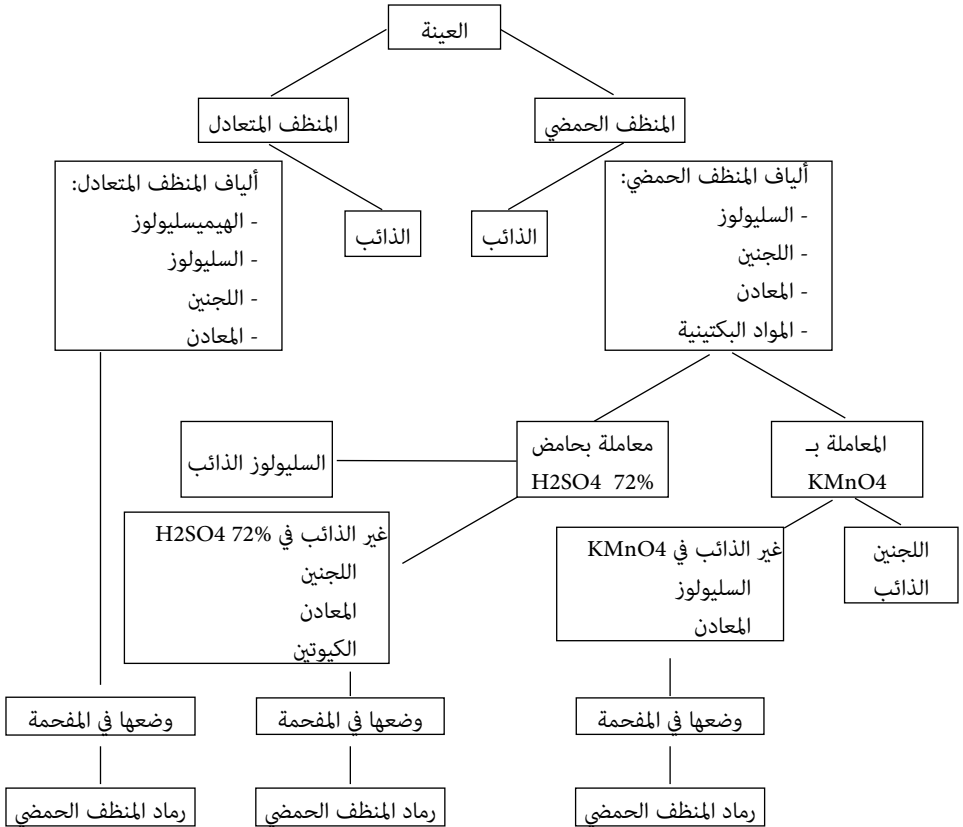


شكل رقم (١): تسلسل التحليل التقريبي في المختبر

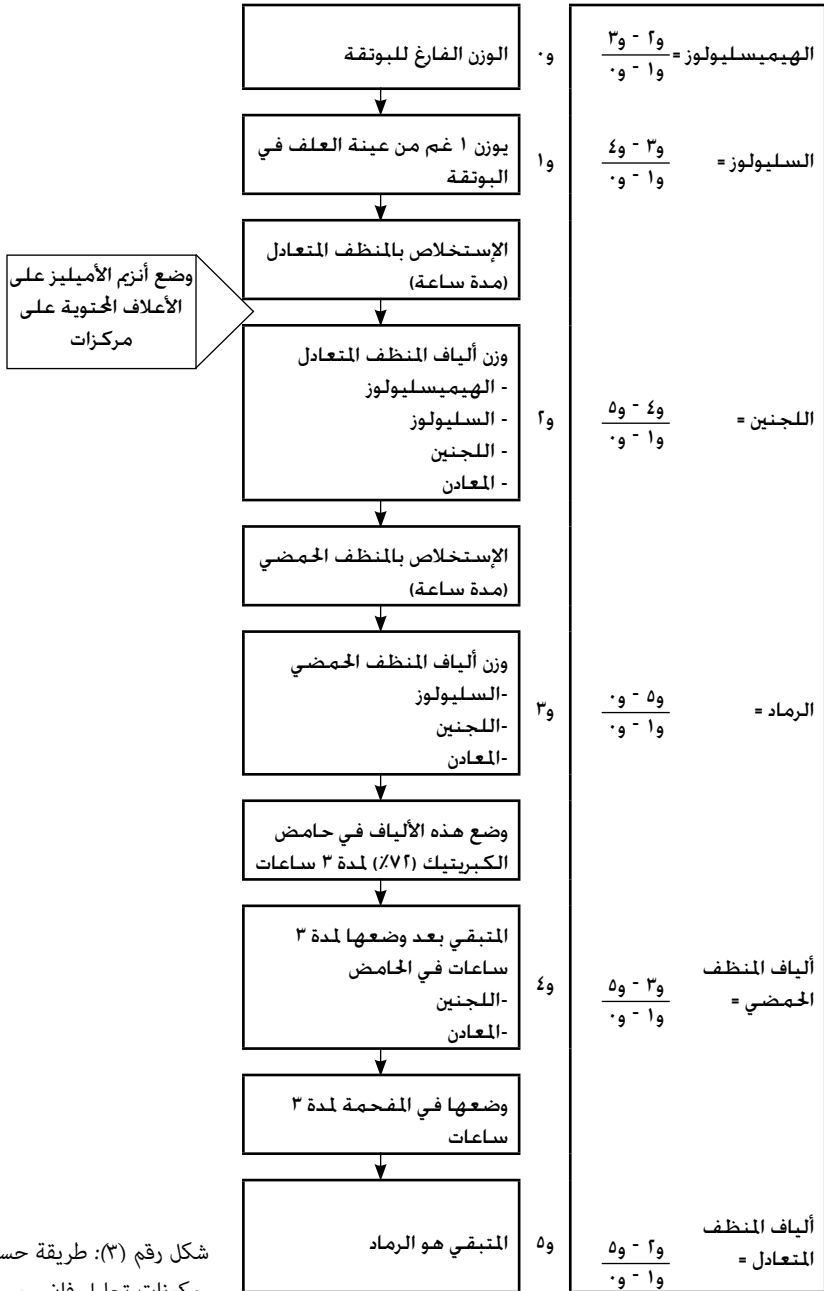
على التحلل الكيماوي للأعلاف بينما يبني تحليل فان سوست على التحلل والتحطم للأعلاف خلال الجهاز الهضمي Biodegradability وهذا هو أساس الخلاف بين هذين التحليلين، وقد أصبح تحليل فان سوست هو التحليل المعتمد للأعشاب والمواد المألثة في المختبرات خلال الوقت الحاضر.

كالأعشاب والدريس والأتبان والسايلاج والمخلفات الزراعية وطريقة تسلسل هذا التحليل مبينة في شكل رقم (٢) و(٣).

ويبين جدول رقم (١) لتكوين الأعلاف والمواد المألثة التشابه والاختلافات الموجودة بين التحليل التقريبي وتحليل فان سوست. إن التحليل التقريبي مبني



شكل رقم (٢): طريقة تحليل فان سوست



وضع أنزيم الأميليز على الأعلاف المحتوية على مركزات

شكل رقم (٣): طريقة حساب مكونات تحليل فان سوست

جدول رقم (1): تركيب الأعلاف والمواد الملائمة في التحليل التقريبي وتحليل فان سوست

تحليل أخرى	المكون الكيميائي		التحليل		
الماء	الرطوبة				
		المعادن المختلفة والرماد		الرماد	
	السليولوز	ألياف المنظف الحمضي (ADF)	ألياف المنظف المتعادل (NDF)	المادة العضوية	المادة الجافة
	اللجنين				
البروتين الخام في ألياف المنظف الحمضي ADICP	الأزوت المرتبط بالألياف				
البروتين الخام غير الذائب في المنظف الحمضي NDICP	الأزوت التالف بالحرارة				
		الهيميسليولوز			
NDSF الألياف الذائبة في المنظف المتعادل	الفركتان الجلوكان المواد البكتينية		الذائب في المنظف المتعادل (NDS)		
	السكريات النشويات الأحماض العضوية				
RDP البروتين المحطم	المادة الأزوتية غير البروتينية (NPN) الأحماض الأمينية والأمينات والبيوريا		البروتين الخام (CP)		
DIP البروتين المحطم المأكولة	المحطمة	البروتينات الحقيقية			
البروتين غير المحطم RUP البروتين المأكول غير المحطم UIP	غير المحطمة				
		الأحماض الدهنية المأسطرة الشموع، الصبغات	المستخلص الأثيري (EE)		

التقديرات الأخرى:

ب. معامل هضم العناصر الغذائية:

كمية العلف × تركيز العنصر الغذائي في العلف = كمية العنصر الغذائي

الهيميسيلولوز = ألياف المنظف المتعادل - ألياف المنظف الحمضي

مثال

السليلوز = ألياف المنظف الحمضي - المتبقي بعد وضع العينة في حامض الكبريتيك ٧٢٪

عجل ١ يأكل على فترة ١٠ أيام بما معدله ٧٢٠٠ غرام يومياً ويخرج روثاً بما مقداره ١٦٥٠ غرام يومياً فإذا كانت نسبة البروتين في العلف ٢٠٪ ونسبة البروتين في الروث ٢٢,٥٪. جد معامل هضم المادة الجافة، وهضم البروتين الخام، جد نسبة البروتين المهضوم.

أو = المتبقي بعد KMnO4 - رماد المنظف الحمضي

اللجنين = المتبقي بعد هضم حامض الكبريتيك - رماد المنظف الحمضي

أو = ألياف المنظف الحمضي - المتبقي بعد KMnO4

معامل هضم المادة الجافة

$$7200 / 1650 - 7200 =$$

$$7200 / 5550 =$$

$$77,08 \%$$

معامل هضم البروتين

$$100 / 22,5 \times 1650 - 100 / 20 \times 7200 =$$

$$100 / 20 \times 7200 =$$

$$1440 / 371 - 1440 =$$

$$1440 / 1069 =$$

$$74,2 \%$$

نسبة البروتين المهضوم في العلف

$$100 / 74,8 \times 20 =$$

$$14,85 \%$$

ج. مجموع العناصر الغذائية المهضومة (Total Digestible Nutrients, TDN)

يقيس مجموع العناصر الغذائية المهضومة الطاقة المتوفرة في العلف وهي الطريقة القديمة التي كانت مستعملة.

٢. التحليل البيولوجي:

أ. معامل الهضم:

هو ذلك الجزء من الغذاء الذي يكون متوفراً للأبيض بالنسبة للحيوان وهو يساوي

(الكمية المستهلكة - الكمية الخارجة في الروث) × (١٠٠ / الكمية المستهلكة)

إن هذا المعامل يدعى معامل الهضم الظاهري (Apparent digestibility)

إذ أن معظم المواد الموجودة في الروث تعتبر غير مهضومة ولكن جزءاً من هذه المواد يكون آتياً من:

انكشاش خلايا الطبقة الطلائية (sloughed epithelial tissue) يكون آتياً من إفرازات الهضم وجزء آتي من كتل ميكروبية

إن هذه الأجزاء إذا أزيلت من الكمية الخارجة في الروث يصبح معامل الهضم المعامل الحقيقي

= الكمية المستهلكة - [الكمية الخارجة في الروث - الجزء الآتي من الأبيض] × ١٠٠ / الكمية المستهلكة



= البروتين المهضوم + الألياف المهضومة + المواد  
النشوية المهضومة NFE + الدهن المهضوم  $\times 2,25$   
وكل المكونات على أساس المادة الجافة.

مثال

جرى تحليل علف وكانت مكوناته ومعامل هضم  
عناصره الغذائية كالتالي:

العنصر المهضوم في العلف	معامل الهضم (%)	تحليل العلف (%)	
١٥,٥٨	٧٦	٢٠,٥	البروتين الخام
١٢,٢١	٧٤	١٦,٥	الألياف الخام
٣٤,٤٤	٨٢	٤٢,٠	المواد الخالية من النيتروجين (النشويات)
$٤,٤١=٢,٢٥ \times ١,٩٦$	٥٦	٣,٥	المستخلص الأثيري (الدهن)

المجموع للعناصر الغذائية المهضومة = ٦٦,٦٤%

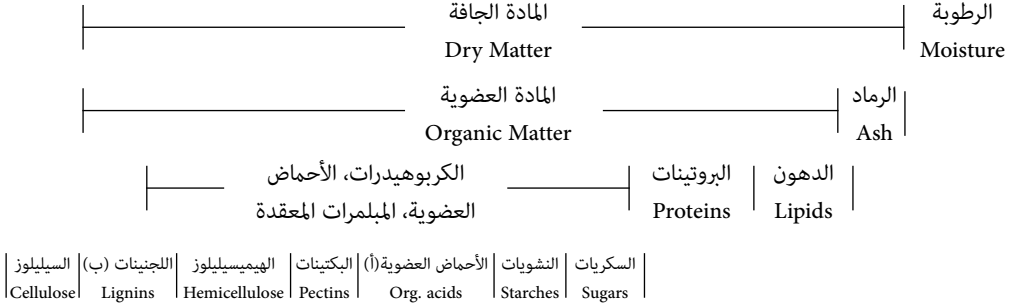
هل لك أن تعرف أن هذه مادة مائة أم مركز؟

مادة مائة TDN ٤٨ - ٦٥%

حبوب ٧٥ - ٩٠% مركز

معظم الظن أنها مادة مائة

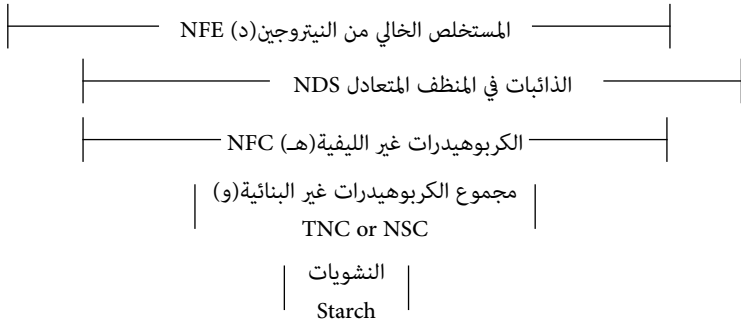
- الأقسام الكيميائية:



- الأقسام التغذوية / المهضومة جزئياً Incompletely digested:



- الأقسام التغذوية / المهضومة بسرعة Rapidly digested:



شكل رقم (٤): التقسيم النظري للغذاء إلى الأقسام الغذائية والكيميائية والعلاقة بين الأقسام

أ الأحماض العضوية Organic acids - تحتوي على الأحماض الدهنية في السايلاج والمواد المتخمرة

ب اللجنينات Lignins - مواد مكونة من Polymeric lignins + phenolic acids وبعضها ذائب خاصة القليل في الوزن الجزئي (تذوب في المنظف الحامضي)

ج ألياف المنظف الحمضي Acid Detergent Fiber  
ألياف المنظف القاعدي Neutral Detergent Fiber  
الألياف الخام Crude Fiber  
محتويات جدر الخلايا Cell Wall Constituents

د المستخلص الخالي من النيتروجين (Nitrogen Free Extract (NFE)  
من المفترض أن يحتوي على المواد الكربوهيدراتية الجاهزة والقابلة للهضم ولكنها في الحقيقة قد تحتوي على بعض اللجنينات والفينولينات والهيميسليلولوز خاصة في المواد المائلة  
المواد الذائبة في المنظف المتعادل Neutral Detergent Solubles  
محتويات الخلية Cell Content

هـ الكربوهيدرات غير الليفية (Non Fiber Carbohydrate (NFC)  
يستخلص هذا بالفرق  
NFC = [ ١٠٠ - (% الرماد + %الدهون + % البروتينات + % ألياف المنظف المتعادل)]

و مجموع المواد الكربوهيدراتية غير البنائية Total Non-Structural Carbohydrate

٣. تقييم الأيض:

- جزء من الطاقة يذهب إلى الغاز وكذلك الفقد في الحرارة الزائدة (Heat Increment Loss).
- إن المجترات ذات كفاءة أخفض في استعمال الطاقة مقارنة بغير المجترات بسبب:
  - إنتاج الميثان عبر تخمير الألياف والنشا
  - حرارة التخمر

يتم في هذه الطريقة قياس الخسارة التي تحصل في البول والروث وجميع خسائر الأيض وذلك لتقدير العناصر الغذائية التي تم الاحتفاظ بها من قبل الحيوان كما هو مبين في شكل رقم (٥) ورقم (٦).

أ. البروتين: إن هذه الطريقة تنطبق على البروتين والطاقة والمعادن

ومن أهم الطرق الحيوية المستعملة في تحديد قيمة البروتين ما يلي:

الطاقة الصافية (NE)

الطاقة الصافية للإدامة للعجول تعتمد على وزن جسمها.

وزن العجل (كغم) = ٣٠٠ كغم

الوزن الأيضي = ٠,٧٥٠ × ٣٠٠ = ٧٢,٠٨

الاحتياجات بالطاقة الصافية = ٠,٠٧٧ × ٧٢,٠٨

= ٥,٥٥ ميجاكال من الطاقة الصافية

وزن العجل (كغم) = ٦٠٠ كغم

الوزن الأيضي = ٠,٧٥٠ × ٦٠٠ = ٤٥٠,٠٠

الاحتياجات بالطاقة الصافية = ٠,٠٧٧ × ٤٥٠,٠٠

= ٩,٣٣ ميجاكال من الطاقة الصافية

(لاحظ أن الطاقة الصافية لم تتضاعف مقارنة بالعجل السابق)

• Biological Value (BV)

= النيتروجين المتناول - (النيتروجين في الروث + النيتروجين في البول) × ١٠٠ / النيتروجين المتناول

• صافي استخدام البروتين

• Net Protein Utilization (NPU)

= (النيتروجين المحتجز / النيتروجين المتناول) × ١٠٠

• نسبة فعالية البروتين

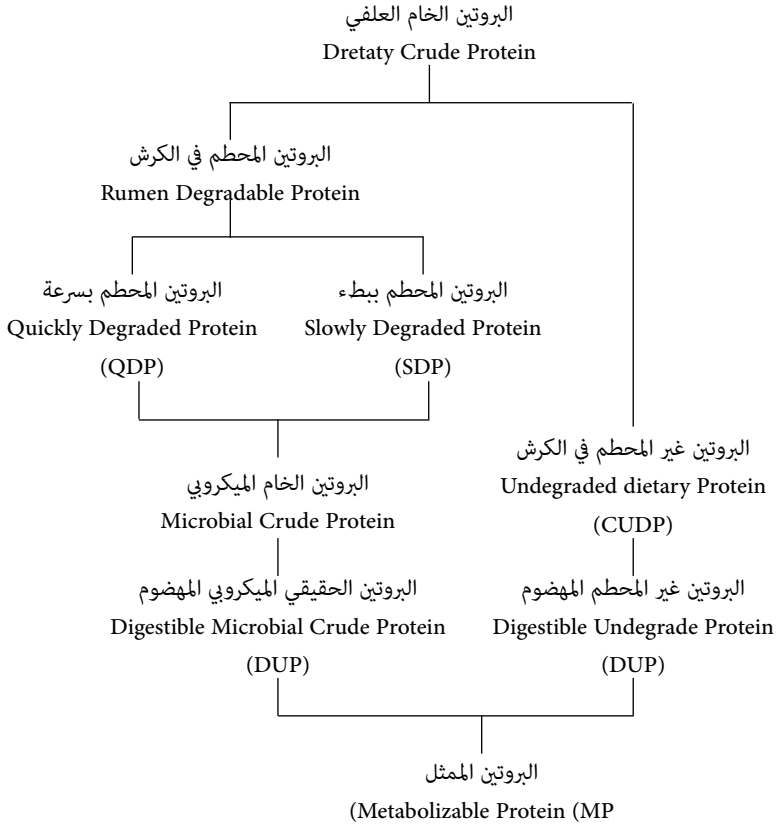
• Protein Efficiency Ration (PER)

= الزيادة في وزن الحيوان (غم) / وزن البروتين المستهلك

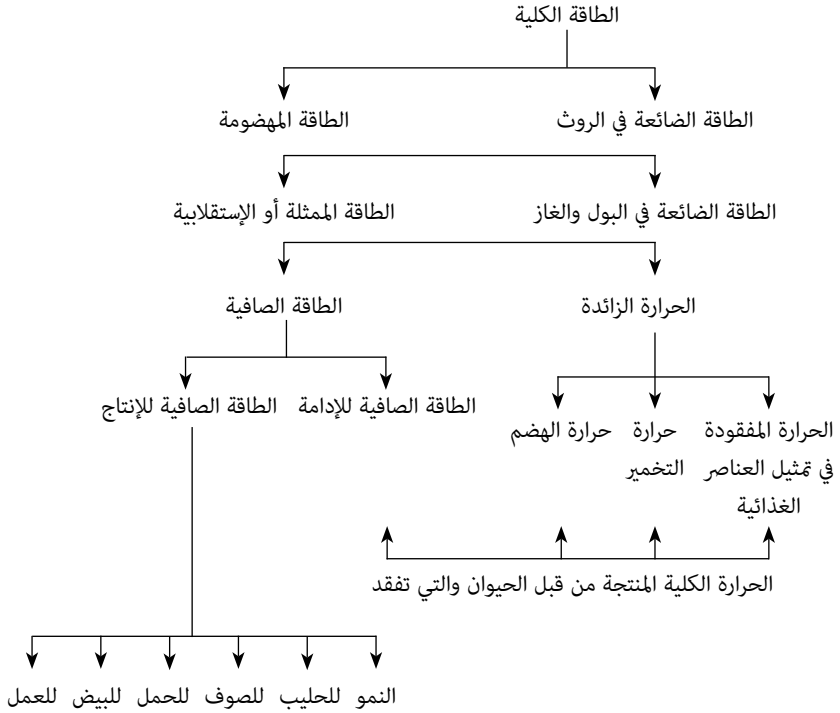
ب. الطاقة: إن تقدير الطاقة التي في العلف ومصير هذه الطاقة في جسم الحيوان مبينة في جدول رقم (٤) المرفق.

يتم الحصول على طاقة أقل من المادة المألثة (لأنها عالية بالألياف) مقارنة بالمركبات (العالية بالنشا) لأن:

• الألياف ذات هضمية أخفض وذلك لأنها تحتوي على اللجنين.



شكل رقم (٤): نظرة حديثة لتمثيل البروتين في المجترات



شكل رقم (٦): تقدير الطاقة التي في العلف ومصدر الطاقة في جسم الحيوان

ثانياً: التقييم الحسي

وبدأ يتناقص معامل هضمه.

كما يرتكز التقييم الحسي أيضاً على اللون color ولا يمكن الاعتماد كاملاً على اللون ولكنه مؤشر جيد للنوعية خاصة في الدريس (hay) فكلما كان الدريس أخضر فمعنى ذلك أن طريقة حفظه جيدة.

كما يرتكز التقييم الحسي أيضاً على الرائحة odor، فكلما كانت رائحته علف معفن فمعنى ذلك أن الفطريات قد نمت فيه.

كما يجب ملاحظة عدم وجود غبار على العلف (dusty) أو بذور غريبة (foreign matters) وكل هذه مؤشرات يمكن معرفتها حسيّاً.

يرتكز التقييم الحسي في درجة النضج (Maturity) ويمكن معرفة ذلك بالنظر إلى العشب فيما إذا كان أخضر يافع أو أن النبات قد بدأ بتكوين البذور أو أن الأعشاب بدأت تصفر واكمثل تكوين البذور وبدأت السيقان بزيادة الألياف فيها بشكل كبير.

كما يرتكز التقييم الحسي أيضاً على وجود الأوراق (Leafiness)، فكلما زادت الأوراق كانت نوعية المادة الملائمة أجد.

يرتكز التقييم الحسي أيضاً على ملمس العشب texture فكلما كان غضاً وناعماً كانت درجة هضميته أعلى وكلما بدأ النبات يصبح قاسياً وخصناً قلت رطوبته

عوامل التقييم الحيوي:

% المادة الجافة المهضومة (DDM%)

$$= 88,9 - (\% \text{ ألياف المنظف الحمضي } ADF \times 0,779)$$

- درجة النضج

- اللون

المادة الجافة المأكولة كنسبة (%) من وزن الجسم

- وجود الأوراق

DMI as % of BW

- وجود الساق

$$= 120 \div \text{ألياف المنظف المتعادل للمادة المائلة NDF}$$

- تصلب الساق

كمادة جافة

- الرائحة

- وجود فطريات وأعفان

القيمة العلفية النسبية Relative Feed Value, RFV

$$= \text{معامل الهضم للمادة الجافة DDM} \times \text{كمية الجافة}$$

$$\text{المأكولة DMI} \div 1,29$$

ثالثاً: مطابقة النوعية مع احتياجات الحيوان

• إن الكمية المتناولة من قبل الحيوان تعطي الانطباع فيما إذا كان هذا العلف المقدم مستساغاً أم لا، حيث أنه لا يمكن حدوث نمو أو إنتاج حليب فيما إذا كان الحيوان غير راغب في تناول العلف المقدم إليه.

• إن العامل المهم في تناول العلف هو الإستساغة فمثلاً مسحوق الدم ذو مصدر بروتيني ممتاز ولكنه غير مستساغ.

• إن المادة المائلة فيما إذا تناولها الحيوان بشكل كبير فمعنى ذلك أن هضميتها عالية.

• إن المركبات فيما إذا تناول الحيوان منها كميات كبيرة فمعنى ذلك أن طاقتها أقل تركيزاً.

• إن الكمية المتناولة من العناصر الغذائية لها علاقة بالكمية المأكولة وهضمية العلف المقدم.

• إن العوامل المحددة للكمية المأكولة هي:

- عوامل فيزيائية

- عوامل كيميائية

• إن هنالك عدة إشتقاقات مستعملة للكمية المأكولة أو المهضومة ومعظمها إشتقاقية للمادة المائلة:

$$\text{الطاقة الممثلة للعلف (ميجكال/كغم)} = ME = 1,808$$

$$\times \text{مجموع العناصر الغذائية المهضومة } (\% \div 50)$$

تعبيرات التحليلات المستعملة في الأعلاف

<p>أ</p>	<p>ألياف المنظف الحمضي (Acid Detergent Fiber) المبتقي بعد غلي العينة في المنظف الحمضي ويحتوي على السيليكا واللجنين والسيلولوز يستعمل لحساب مجموع العناصر الغذائية المهضومة (TDN) والطاقة الصافية للحلابة (NEL)</p>
	<p>الأزوت غير الذائب لألياف المنظف الحمضي (Acid Detergent Fiber Insoluble Nitrogen (ADFIN النيتروجين غير الذائب في المنظف الحمضي</p>
	<p>الأزوت غير الذائب لألياف المنظف الحمضي (Acid Detergent Fiber Insoluble Nitrogen (ADFIN النيتروجين غير الذائب في المنظف الحمضي</p>
	<p>الألياف الخام (Crude Fiber (CF) تحتوي على السيلولوز وجزء من اللجنين وهي الطريقة القديمة لتعيين الألياف</p>
	<p>ألياف المنظف المتعادل المهضومة (dNDF (Digestible Neutral Detergent Fiber ألياف المنظف المتعادل القابلة للهضم بواسطة الحيوان</p>
	<p>الألياف الخام المعدلة (MCF (Modified Crude Fiber تلك الألياف الخام التي تمت إزالة الرماد منها</p>
	<p>ألياف المنظف المتعادل (NDF (Neutral Detergent Fiber ذلك الجزء من الألياف في جدر الخلايا والمكون من السيلولوز والهيميسيلولوز واللجنين والرماد</p>
	<p>ب</p> <p>البروتين الخام في ألياف المنظف الحمضي (Acid Detergent Fiber Crude Protein (ADF<sub>CP</sub> البروتين غير الذائب في المنظف الحمضي</p>
	<p>البروتين الخام غير الذائب في المنظف الحمضي (Acid Detergent Insoluble Crude Protein (ADIC<sub>CP</sub> الأزوت غير الذائب في المنظف الحمضي × ٦,٢٥</p>
	<p>البروتين الخام المعدل (ACP (Adjusted Crude Protein فيما إذا تعامل البروتين مع الحرارة وزاد الأزوت غير الذائب في المنظف الحمضي عن ١٥% فمعنى ذلك أن تفاعل ميلارد حدث وأنه لا بد أن يعدل البروتين إلى البروتين الذي يمكن استعماله من قبل الحيوان</p>
	<p>البروتين الخام المتوفر Available Crude Protein البروتين المتوفر بعد طرح البروتين غير المتوفر أي المرتبط مع ألياف المنظف الحمضي</p>
	<p>البروتين الهارب Bypass Protein البروتين غير المحطم في الكرش</p>



البروتين الخام (CP Crude Protein)	٦,٢٥ × نسبة الأزوت
البروتين المحطم المأكول (DIP Degraded Intake Protein)	البروتين القابل للتحطم في الكرش
البروتين الهارب (Escape Protein)	ذلك الجزء من البروتين الذي لا يهضم في الكرش ولكنه يهضم في الأمعاء الدقيقة
البروتين الممثل (MP Metabolizable Protein)	البروتين غير المحطم + البروتين الميكروبي والتي تمرر إلى الأمعاء الدقيقة
البروتين غير الذائب لألياف المنظف المتعادل (NDICP Neutral Detergent Insoluble Crude Protein)	ذلك الجزء من البروتين غير المحطم المتواجد في ألياف المنظف المتعادل والمتوفر للحيوان
البروتين Protein	سلسلة طويلة من الأحماض الأمينية والضروري للحيوان
البروتين القابل للتحطيم في الكرش (RDP Rumen Degraded Protein)	ذلك الجزء من البروتين الذي يتحطم في الكرش
البروتين غير القابل للتحطيم (RUP Rumen Undegraded Protein)	ذلك الجزء من البروتين غير المحطم في الكرش ولكنه يهضم هضماً أنزيمياً في الأمعاء الدقيقة
البروتين الذائب المتناول (SIP Soluble Intake Protein)	ذلك الجزء من البروتين الذي يحطم إلى أمونيا بسرعة في الكرش
البروتين الذائب Soluble Protein	ذلك الجزء من البروتين الذي يذوب بسرعة
البروتين المتناول غير المحطم (UIP Undegraded Intake Protein)	نفس البروتين غير المحطم
الجدار الخلوي المهضوم (Digestible Cell Wall)	الألياف القابلة للتحطم، تسمى ألياف المنظف المتعادل المهضومة
الدهن الخام (Crude Fat)	المادة المستخلصة بواسطة الأثير
الدهن Fat	الترابجلسرايد ويوجد به ٢,٢ ضعف من الطاقة الموجودة في الكربوهيدرات
الرماد (Ash)	عندما توضع العينة في المفحمة فالمتبقي هو الرماد

ج

د

ر

	الرطوبة Moisture نسبة الماء في العلف
س	السليولوز Cellulose المادة الكربوهيدراتية البنائية التي يمكن هضمها في الكرش بواسطة الميكروبات
ط	الطاقة المهضومة (Digestible Energy (DE) الطاقة التي في العلف بعد إزاحة طاقة العلف غير المهضوم في الروث
	الطاقة الممتثلة (Metabolizable Energy (ME) الطاقة المتواجدة في العلف مزالاً منها طاقة الروث والبول والغاز
	الطاقة الصافية لإنتاج (NEg) (Net Energy for Gain) تلك الطاقة الصافية التي بقيت لإنتاج بعد الطاقة الصافية للإدامة
	الطاقة الصافية للحلابة (NEl) (Net Energy for Lactation) تلك الطاقة الصافية التي بقيت للحلابة بعد الطاقة الصافية للإدامة
	الطاقة الصافية للإدامة (Net Energy for Maintenance) تلك الطاقة الصافية التي تدعم الحيوان وهو صائم
ق	القيمة الغذائية (NV) (Nutritive Value) قيمة البروتين والمعادن والطاقة في العلف المقدم
	القيمة العلفية النسبية (RFV) (Relative Feed Value) العلاقة التي تربط بين معامل الهضم والكمية المأكولة
	قيمة المادة المألثة النسبية (RFQ) (Relative Forage Quality) قيمة المادة المألثة مبنية على أساس مجموع العناصر الغذائية المهضومة والكمية المأكولة
	كما أطلع As Fed العلف كما أطلع بما في ذلك رطوبته
	كما هو As Is العلف كما استلم من المختبر بما في ذلك رطوبته
	كما استلم As Received العلف كما استلم
	الكربوهيدرات الذائبة في المنظف المتعادل (Neutral Detergent Soluble Carbohydrate (NDSC)
	الكربوهيدرات غير الليفية (NFC) (Non-Fibrous Carbohydrate) ذلك الجزء من الكربوهيدرات المتوفر بسرعة للحيوان
	الكربوهيدرات غير البنائية (NSC) (Nonstructural Carbohydrate) في الغالب المادة السكرية والنشوية في المادة المألثة أو العلف

	الكمية المتناولة Voluntary Intake الكمية المتناولة طوعياً عندما لا تكون الكمية محدودة
ل	اللجنين Lignin إحدى مركبات جدار الخلايا النباتية التي تعطيه الصلابة وعدم تمرير الماء وتقلص من هضمية النبات
م	المادة الجافة (DM) (Dry Matter) المادة العلفية دون وجود الرطوبة
	معامل هضم المادة الجافة (DMD) (Dry Matter Digestibility) ذلك الجزء من العلف الجاف والذي يمكن هضمه بواسطة الحيوان
	معامل الهضم بالأكياس النايلون In Situ Digestibility قياس الهضم بأكياس بلاستيكية ووضعتها في بزل في الكرش
	معامل الهضم المخبري In Vitro Digestibility قياس معامل الهضم في المختبر
	معامل الهضم للمادة الجافة المخبري (IVDMD) (In Vitro Dry Matter Digestibility) معامل هضم المادة الجافة في المختبر
	معامل هضم ألياف المنظف المتعادل المخبري (In Vitro NDF Digestibility) (IVNDFD)
	معامل هضم ألياف المنظف المتعادل (NDFD) (Neutral Detergent Fiber Digestibility) ذلك الجزء من ألياف المنظف الحمضي القابل للهضم
	معامل هضم ألياف المنظف المتعادل (NDFD) (Neutral Detergent Fiber Digestibility) ذلك الجزء من ألياف المنظف الحمضي القابل للهضم
	المادة العضوية (OM) (Organic Matter) نسبة المادة الجافة منقوصاً منها نسبة المعادن في العلف
	معامل هضم المادة العضوية (OMD) (Organic Matter Digestibility) ذلك الجزء من المادة العضوية المهضوم
	مجموع العناصر الغذائية المهضومة (TDN) (Total Digestible Nutrients) البروتين المهضوم + الألياف المهضومة + النشويات المهضومة + الدهن $\times 2,2$
	مجموع الكربوهيدرات غير البنائية Total Non-Structural Carbohydrate السكريات والنشويات في المادة المألثة
هـ	الهيميسيلولوز Hemicellulose مركب كربوهيدراتي مرتبط بجدر الخلايا النباتية



Osuji, P. O.; Nsahlai, I. V. and Khalili, H. 1993. *Feed Evaluation. ILCA Manual 5. Addis Ababa. Ethiopia.*

National Research Council, National Academy Press, Washington, D.C.

*Nutrient Requirements of Beef Cattle, 1984, 1996.*

*Nutrient Requirements of Dairy Cattle, 1988, 2001.*

*Nutrient Requirements of Sheep, 1985.*

Nielsen, S. Suzanne. 1994. *Introduction to Chemical Analysis of Foods. Jones and Bartlett Publishers. Boston.*

McBride, Gwen; Pynenburg, Susan and Carol, Janet 1983. *Livestock Feed Terms Defined. Ministry of Agriculture. Ontario.*

Van Soest, P. J. 1994. *Nutritional Ecology of the Ruminant. Comstock Publishers Ithaca, New York.*

المراجع العربية:

حسن، نبيل إبراهيم، طليعات، فرحات ١٩٨٧. الدورة التدريبية الثانية على تحليل وتقييم الأعلاف (١٨-٥) ديسمبر، أكساد (المركز العربي لدراسة المناطق الجافة). دمشق.

حسن، نبيل إبراهيم ١٩٨٥. طرق تقدير القيمة الغذائية للأعلاف. المركز العربي لدراسة المناطق الجافة والقاحلة (ACSAD).

فريد، محمد عبد الخالق ١٩٧٩. أسس التقييم والتصنيف لمواد العلف. دراسات الثروة الحيوانية. أكساد. دمشق.

وردة، محمد ١٩٨٢. تحليل مواد العلف. المركز العربي لدراسة المناطق الجافة والقاحلة. دمشق.

المراجع الأجنبية:

Ball, Don; Collins, Mike; Lacefield, Garry; Martin, Neal; Mertens, David; Olson, Ken; Putnam, Dan; Undersander, Dan; Wolf, Mike. 2001. *Understanding Forage Quality. American Farm Bureau Federation Publication 1-01, Park Ridge, IL.*

Bell, Brian, 1997. *Forage and Feed Analysis. Ministry of Agriculture. Food and Rural Affairs. Ontario.*

Ghurch, D. C. 1993. *The Ruminant Animal: Digestive Physiology and Nutrition. Ed. Prentice Hall, Englewood Cliffs, New Jersey.*





