

جمهورية مصر العربية  
معهد التخطيط القومي  
مركز التخطيط الزراعي

## اللحوم البيضاء واحتياجاتها من الأعلاف

أعداد

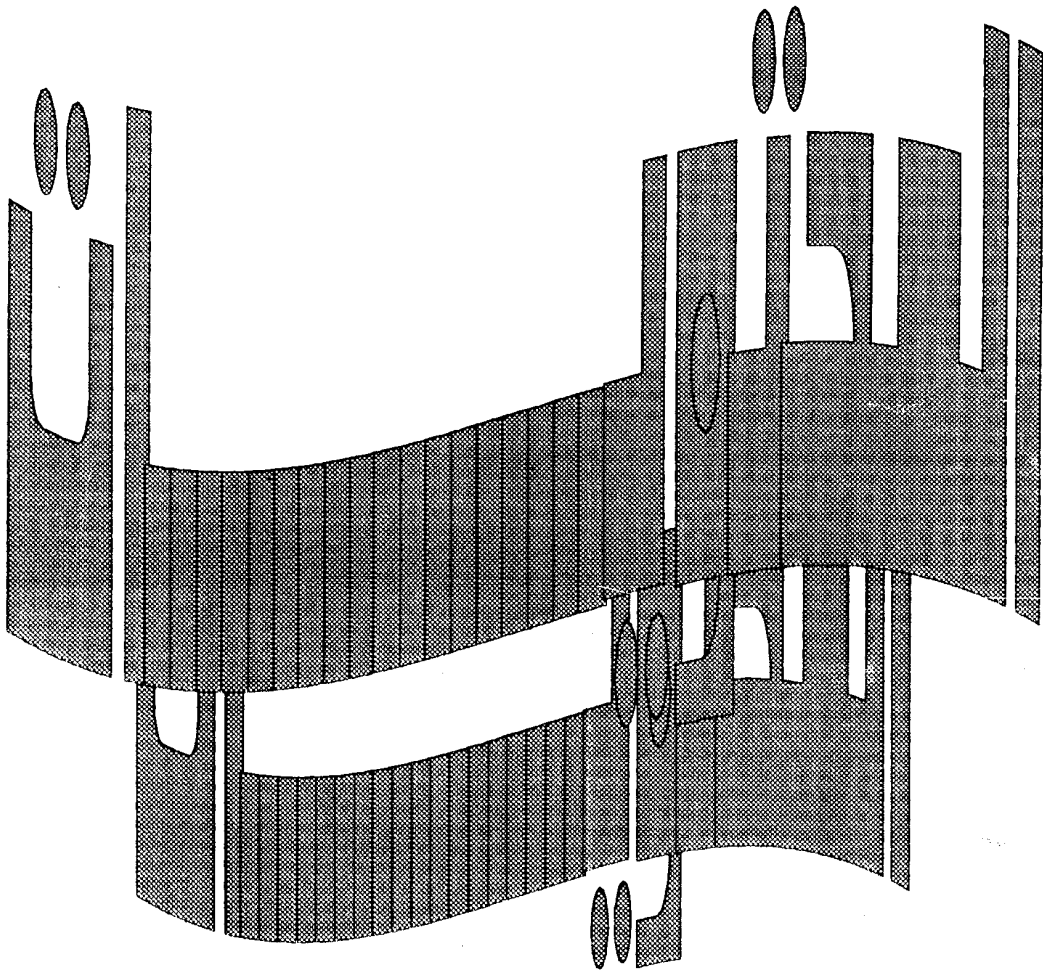
عزه خليل محمد

أشراف

ممدوح فهمي الشرقاوي

١٩٩٦

المحتويات



## المحتويات

الموضوع	من	الى
مقدمة	أ	د
الفصل الأول : صناعة الدواجن فى جمهورية مصر العربية		
١- الإنتاج المصرى من دجاج اللحم	٥	٥
٢- الإنتاج المصرى مقارنة بالانتاج العالمى	٦	٧
٣- الواردات والصادرات من لحوم الدواجن	٨	٨
٤- مشروع إنتاج بدارى التسمين	٩	٣١
ا- وصف عام	٩	
ب- مقارنة إنتاج بدارى التسمين (القطاع التجارى) عن أعوام من ١٩٩١ الى ١٩٩٥	١٠	١١
ج- تطور إنتاج دجاج اللحم ١٩٩١ الى ١٩٩٥	١٢	١٣
د- حصر مزارع بدارى التسمين وإنتاجها	١٤	١٦
هـ- مزارع الدجاج البلدى المحسن	١٧	١٩
و- مزارع أمهات دجاج التسمين	٢٠	٢٢
ز- تطور إنتاج المجازر الآلية ومعدلات الاستغلال الفعلى	٢٣	٢٥
ح- تطور الطاقات الكلية والفعالية لمصانع اعلاف الدواجن ١٩٩٠ الى ١٩٩٥	٢٦	٢٨
ط- تطور إنتاج معامل التفرغ ١٩٨٩ الى ١٩٩٥	٢٩	٣٠

تابع المحتويات

الموضوع	من	الى
ى-تطور الانتاج والواردات والصادرات للحوم الدواجن	٣١	٣١
٥- محددات إستغلال الطاقات الإنتاجية الحالية	٣٢	٣٥

الفصل الثانى : تغذية الدواجن		
مقدمة	٣٦	٦٢
٦- معدل تحويل الغذاء	٣٧	٤٠
٧- المراحل المختلف لتغذية دجاج اللحم	٤٠	٤٢
٨- إستهلاك الغذاء	٤٣	٤٦
٩- نظام التغذية وتقديم العلف	٤٧	٤٩
١٠- العوامل التى تؤخذ فى الاعتبار عند تكوين العلائق	٥٠	٥٠
١١- تكوين العلائق	٥١	٦٢

الفصل الثالث : الأعلاف التقليديه		
١٢- مكونات الأعلاف	٦٣	٨٠
أ- مكونات الأعلاف المنتجة محليا	٦٤	٦٥
ب- المكونات المستودرة من خامات علف الدواجن	٦٥	٦٨
ج- باقى المكونات المستخدمة فى العلائق	٦٨	٧٦

تابع المحتويات

الى	من	الموضوع
٨٠	٧٧	١٣- إنتاج وتصنيع الأعلاف
٧٧	٧٧	أ- الخلط الجيد للأعلاف
٧٨	٧٧	ب- تصنيع المركبات المخففة مبدئياً للفيتامينات والأملاح
٨٠	٧٨	ج- عملية التحبب

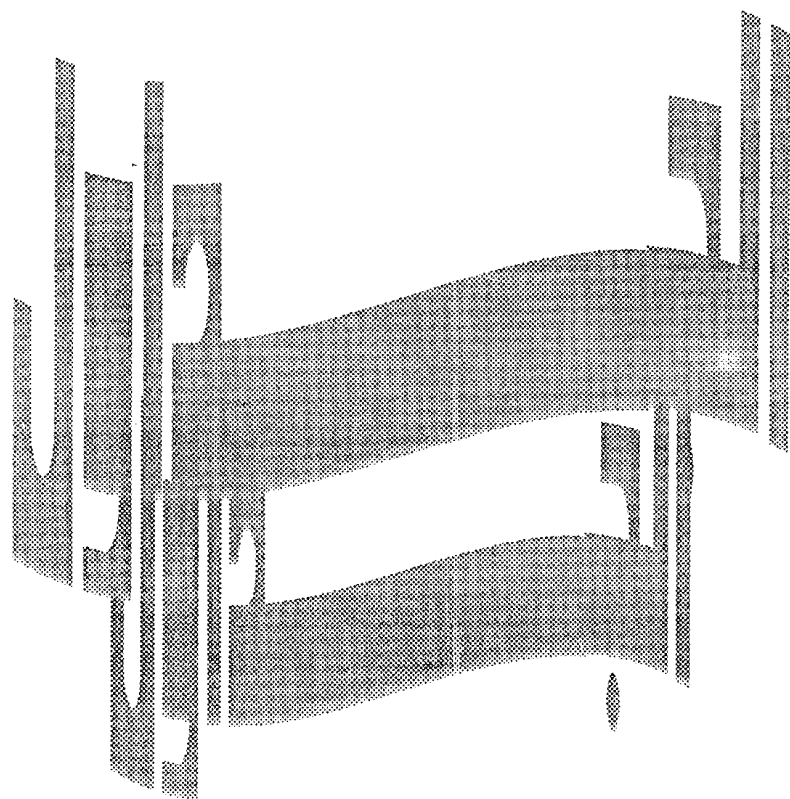
١٠٥	٨١	الفصل الرابع: بدائل مكونات الأعلاف التقليدية
٨١	٨١	مقدمة
٩٠	٨٢	١٤- استخدام روث البقر في تغذية الدواجن
٩٣	٩١	١٥- استخدام مخلفات الكرش
٩٦	٩٤	١٦- استخدام مخلفات مجازر الدواجن
١٠١	٩٧	١٧- استخدام الشعير كبديل للذرة الصفراء
١٠٥	١٠٢	١٨- مصادر مختلفة من الطاقة في علائق دجاج التسمين

١٢٨	١٠٦	الفصل الخامس : إستهلاك بدارى التسمين فى مصر
١٠٦	١٠٦	مقدمة
١٠٨	١٠٧	١٩- توقعات الإستهلاك من لحوم الدواجن فى السنوات القادمة
١١٢	١٠٩	٢٠- الفجوة الغذائية فى لحوم الدواجن

الى	من	الموضوع
١١٤	١١٣	٢١- التغيير فى الإستهلاك بالنسبة للتغير فى تعداد السكان
١١٩	١١٥	٢٢- تقديرات الإستهلاك من لحوم بدارى التسمين حتى عام ٢٠١٠
١٢٨	١٢٠	٢٣- الإحتياجات من أعلاف الدواجن حتى عام ٢٠١٠

١٣٣	١٢٩	التوصيات
١٣٥	١٣٤	المراجع

الجدول



الجدول

الصفحة	العنوان	جدول رقم
٢	قياس سعر وحدة البروتين حسب أسعار الدول	١
٥	الإنتاج المصرى من دجاج اللحم	٢
٦	إنتاج مصر من لحوم الدواجن بالمقارنة بأفريقيا والعالم	٣
٨	تطور الإنتاج والواردات والصادرات من لحوم الدواجن	٤
١٠	مقارنة إنتاج بدارى التسمين ( القطاع التجارى )	٥
١٢	تطور إنتاج دجاج اللحم	٦
١٤	حصص مزارع بدارى التسمين وإنتاجها	٧
١٨	مزارع الدجاج البلدى المحسن وإنتاجها	٨
٢١	حصص مزارع امهات دجاج التسمين وإنتاجها	٩
٢٣	إجمالى الطاقة الكلية والفعلية والعاطلة للمجازر	١٠
٢٦	تطور الطاقات الكلية والفعلية لمصانع أعلاف الدواجن	١١
٢٨	إحصاءات التفريخ والإنتاج السنوى للبيض	١٢
٣١	تطور الأنتاج والواردات والصادرات للحوم الدواجن	١٣
٤٣	معدلات إستهلاك الغذاء لذكور دجاج اللحم	١٤
٤٤	معدلات إستهلاك الغذاء لإناث دجاج اللحم	١٥
٤٥	معدلات إستهلاك الغذاء المتوسط للجنسين	١٦
٥١	النسب المئوية لمكونات العلائق	١٧
٥٤	تحليل المكونات الشائع إستعمالها فى علائق دجاج اللحم	١٨
٥٥	نموذج اساسى لتكوين علائق دجاج اللحم على أساس الطن	١٩
٥٦	المواصفات الغذائية النموذجية لعلائق الأقل كلفة لدجاج اللحم	٢٠



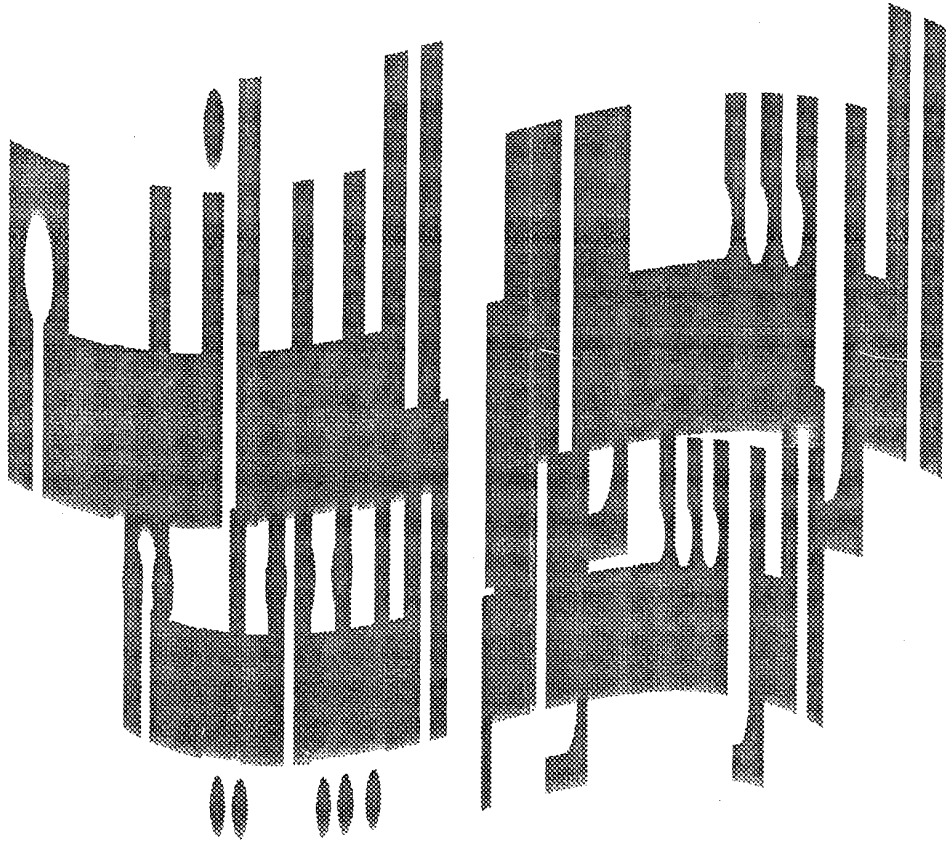
تتابع الجداول

الصفحة	العنوان	جدول رقم
٥٧	مجموعة من الأمثلة لعلائق دجاج لحم بادي	٢١
٥٨	مركزات مخففة مبدئيا للفيتامينات والأملاح المعدنية للعلائق بالجدول السابق	٢٢
٥٩	أمثلة لعلائق دجاج لحم بادي وناهي	٢٣
٦٠	أمثله لعلائق دجاج لحم بادي ونامي وناهي	٢٤
٦١	أمثلة مختلفة لعلائق دجاج لحم ناهي	٢٥
٦٢	مركزات مخففة مبدئيا للفيتامينات والأملاح المعدنية للعلائق بالجدول السابق	٢٦
٧١	أهم الخامات المستخدمة في إنتاج أعلاف الدواجن	٢٧
٧٢	بيان أسعار أعلاف الدواجن بالجنية	٢٨
٧٣	تطور إنتاج أعلاف الدواجن وكميات الذرة المستوردة	٢٩
٧٦	الواردات من خامات أعلاف الدواجن ١٩٩٤ - ١٩٩٥	٣٠
٧٨	تأثير درجة حرارة بخار المحب على كفاءة الغذاء	٣١
١٠٧	الإستهلاك من لحوم الدواجن حتى عام ١٩٩٤	٣٢
١١١	الفجوة الغذائية حتى عام ١٩٩٤	٣٣
١١٤	مقارنة التغيير في الإستهلاك بالنسبة للتغيير في تعداد السكان	٣٤
١١٨	توقعات الإستهلاك من لحوم الدواجن حتى عام ٢٠١٠	٣٥
١٢٠	متوسط الوزن ومعدل تحويل الغذاء لدجاج اللحم	٣٦

## تابع الجداول

الصفحة	العنوان	جدول رقم
١٢١	متوسط الوزن ومعدل التحويل مع العلائق المحببة والناعمة	٣٧
١٢٢	الإحتياجات من الإعلاف حتى عام ٢٠١٠	٣٨
١٢٣	بيان إنتاج مصانع الأعلاف حتى عام ١٩٩٥	٣٩

الرسوم  
البيانية



## الرسوم البيئانيه

رقم	العنوان	الصفحة
١	قياس سعر وحدة البروتين حسب أسعار الدوال	٣
٢	الطاقة الكلية والانتاج الفعلي للقطاع التجارى	١١
٣	تطور انتاج دجاج اللحم ١٩٩١ - ١٩٩٥	١٣
٤	الطاقة الكلية والانتاج الفعلي لمزارع بدارى التسمين	١٥
٥	الطاقة الكلية والانتاج الفعلي لمزارع الدجاج البلدى المحسن	١٩
٦	الطاقة الكلية والانتاج الفعلي لمزارع أمهات دجاج التسمين	٢٢
٧	الطاقة الكلية والفعليه للمجازر	٢٥
٨	تطور الطاقات الفعليه لأعلاف الدواجن بالمقارنه بالطاقة الكلية	٢٧
٩	إحصاءات التفريخ والانتاج السنوى من البيض	٣٠
١٠	الزياده فى الوزن	١٤٥
١١	إجمالى استهلاك الغذاء	٤٥ب
١٢	معدلات تحويل الغذاء	٤٥ج
١٣	تطور الخامات المحليه المستخدمه فى صناعة علف الدواجن	٦٦
١٤	الانتاج من علف الدواجن ١٩٨١ - ١٩٩٣	٧٥
١٥	الفجوه الغذائيه	١١٢

المقدمة

السلامة

## مقدمة

تعتبر جمهورية مصر العربية من الدول المتقدمة فى مجال الأنتاج الحيوانى فى الوطن العربى وفى أفريقيا حيث تتوفر فيها البنية الأساسية اللازمة لتنمية هذا المجال بما لديها من مراكز البحوث الزراعية والحيوانية ومراكز الرعاية البيطرية ومراكز التلقيح الصناعى والحجز البيطرى علاوة على توافر مياه الرى والصرف ونظم المياه الشرب والكهرباء وتوافر الأسمدة ومع كل هذا فما زالت جمهورية مصر العربية تعاني من نقص فى البروتين الحيوانى سواء لحوم حمراء أو بيضاء .

وقد كان لمشكلة زيادة عدد السكان بصورة كبيرة مع قلة الزيادة فى الرقعة الزراعية ان نشأ تنافس شديد بين الحيوان والأنسان على إستغلال هذه الأراضى أدى ذلك الى خفض مساحات الأعلاف الخضراء اللازمه وبالتالي أرتفع أسعار الأعلاف المصنعة مما جعل الدخول فى إستثمارات للأنتاج الحيوانى أمرا مكلفا .

ومع الزيادة المستمرة فى السكان والتي يقابلها بالتالى ارتفاع مستمر فى أسعار اللحوم الحمراء نتيجة العرض والطلب ، فقد ظهرت الحاجة إلى وجود بديل للحوم الحمراء يتميز برخص السعر وقصر دورة التربيته وبالتالي تم الالتجاء إلى لحوم الدواجن أو اللحوم البيضاء كبديل للحوم الحمراء لعدة اعتبارات سيتم ذكرها تفصيلا خلال البحث .

ولزيادة الأنتاج يجب التغلب على مشكلة نقص الأعلاف وتوفير عليقة إقتصادية مثلى وحساب الاحتياجات الفعلية من الأعلاف لتغذية كتاكيت التسمين عليها وهذه هى الدراسة الأساسية التى يهدف إليها البحث . وكذلك يتناول البحث دراسه عن التوليفات المتطورة والغير نمطية للأعلاف علما بأن هذا الموضوع مازال فى طور الأبحاث . وبالتالي سيتم تقديم آخر ما وصلت إليه الأبحاث فى هذا المجال وهذا الأمر يقتضى دراسات شاملة علمية إقتصادية للوصول الى

توليفة ذات قيمة غذائية مرتفعة وذات سعر منخفض مع إستخدام أكثر للمواد والعناصر المحلية دون الألتجاء للأستيراد

وقد تناول البحث تفصيلا كل ما يتعلق بالدواجن فى تسلسل من تعريف بصناعة الدواجن ومنه الى تغذية الدجاج وهو أهم بنود تربية الدواجن ثم تقديم العلائق التقليدية ومكوناتها ثم بعض الأبحاث عن العلائق الغير تقليدية , أخيرا لإستهلاك من بدارى التسمين والنظرة المستقبلية له .

يتناول **الفصل الأول** صناعة الدواجن فى مصر بصفة عامة تشمل جميع البنود الخاصة بها ، حيث يبدأ بتوضيح موقف الإنتاج المصرى إفريقيا وعالميا والذي يوضح موقف مصر القوى إفريقيا وعالميا حيث تأتى مصر فى المرتبة الثانية إفريقيا والمرتبة السابعة والعشرين عالميا .

ثم يتعرض فى عجلة سريعة البنود المختلفة المؤثرة على إنتاج الدواجن مع عمل المقارنات للسنوات المختلفة لإظهار مواطن القوة والضعف التى تؤثر على إنتاج الدواجن فى مصر مرورا بتطور إنتاج دجاج اللحم والمزارع الخاصة به ومزارع الأمهات والمجازر الآلية والأعلاف ومعامل التفريخ مع دراسة التوقعات المستقبلية للإستهلاك .

ثم يتناول بعد ذلك محددات إستغلال الطاقة الإنتاجية الحالية بصورة مختصرة رغم أهمية الموضوع حتى لا نخرج عن الخط الرئيسى للبحث - وأخيرا نظرة عامة عن المشكلات التى واجهت صناعة بدارى التسمين فى مصر .

يتناول **الفصل الثانى** الأسس العلميه لتغذية دجاج اللحم حيث يبدأ بتوضيح أهمية علف الدواجن كأحد الركائز الأساسية فى صناعة دجاج اللحم ثم شرح لمعدل تحويل الغذاء والعوامل المؤثرة عليه ثم شرح مختصر لأنواع العلائق ثم معدلات إستهلاك الغذاء للذكور والإناث من الدجاج .

ثم يقدم الفصل بعض الأنظمة لتقديم العلف مع الخروج منه بنظام مقترح لتغذية الدجاج.

ثم العوامل التي تؤخذ في الاعتبار عند تكوين العلائق .  
ثم مجموعة نماذج مختلفة لعلائق دجاج اللحم مع تقديم جميع التفاصيل الدقيقة للمكونات .

ويتناول **الفصل الثالث** العلائق التقليدية لدجاج اللحم ويقسمها الى مكونات الأعلاف المنتجة محليا وهي الذرة الشامية الرفيعة والقمح وكسب فول الصويا المحلى . ثم المكونات المستوردة من خامات علف الدواجن وأهمها الذره الصفراء المستورده وكسب فول الصويا المستورد ثم أخيرا باقى المكونات المستخدمة فى العلائق والتي لا تنقل أهمية عن السابقة ولكن تتميز بنسب استخدام صغيرة فى العلائق .

ثم بعض الإحصائيات عن الكميات المستورده وتكلفتها وبيان لأسعار أعلاف الدواجن ثم إحصائيات عن تطور إنتاج أعلاف الدواجن

وأخيرا يتناول الفصل إنتاج وتصنيع الأعلاف مع التركيز على ثلاث بنود رئيسية فى الإنتاج وهى الخلط الجيد وتصنيع المركبات المخففة مبدئيا ثم عملية التحبيب.

يتناول **الفصل الرابع** بدائل لمكونات الأعلاف التقليدية حيث يتم إلقاء الضوء على بعض الأبحاث عن مكونات أعلاف غير تقليدية مع التنويه على أنها مازالت فى طور البحث وهذه الأبحاث تتعلق باستخدام روث البقر فى تغذية الدواجن وبحث عن استخدام مخلفات الكرش ثم بحث عن استخدام مخلفات مجازر الدواجن وبحث عن استخدام الشعير كبديل مكان الذره الصفراء وأخيرا مصادر مختلفة من الطاقة فى علائق دجاج التسمين .



يتناول **الفصل الخامس** إستهلاك بدارى التسمين فى مصر .  
حيث يبدأ الفصل بحساب توقعات إستهلاك الدواجن فى مصر حتى عام ٢٠١٠  
ثم حساب الفجوه الغذائية فى لحوم الدواجن فى الوقت الحالى والمستقبلى وتحديد  
إمكانية التغلب عليها فى المستقبل مع ربط الأستهلاك بتعداد السكان والدخل  
الفردى مع إستخدام بعض الحسابات الإحصائية لتقدير توقعات الإستهلاك  
المستقبلى .

ثم ينتهى البحث مجموعة من **التوصيات** فى شتى المجالات التى تناولها البحث .