اضافات أعلاف الدواجن

استخدام النباتات والاعشاب الطبيعية

في تغذية الدواجن

المؤلف / خالد فرحان محمود

	المحتويات	الصفحة
	هذا الكتاب	4
	المقدمة	5
	استخدام الأعشاب والمنتجات الطبيعية	7
	تقسيم النباتات والاعشاب الطبية	8
	دور المنتجات الطبيعية في الإدارة	10
	التداخل بين ادارة المزرعة واستخدام المنتجات الطبيعية	13
1	اولا : امراض الجهاز الهضمي	14
1_1	تحسين صحة الأمعاء	14
1_2	انخفاض تناول الأعلاف	16
1_3	فضلات مائية، عدوى معوية	18
1_4	الكوكسيديا	21
1_5	الديدان المعوية والديدان الشريطية	21
1_6	الهستوموناس (الرؤوس السوداء)	24
1_7	متلازمة الكبد الدهني FLS	25
	ثانيا : امراض الجهاز التنفسي	26
2_1	1-الاستنشاق والسعال وصعوبات في التنفس	26
2_2	الأمراض المعدية (الفيروسات والبكتيريا مثل الميكوبلازما والفطريات)	27
2_3	ردود فعل التطعيم	28
	ثالثا : إنتاج البيض	29
3_1	أسباب مشاكل الإنتاج في الدجاج البياض	30
3_2	خصائص البيض وجودته	30
	رابعا :عوامل أخرى	31
4_1	إدارة الجروح والإصابات في الجلد والريش	31
4_2	الطفيليات الخارجية	32
4_3	السلوك	32
4_4	نقر الريش	32
4_5	السكن	33
4_6	الذباب والبعوض	33
4_7	الأعشاب في الهواء الطلق	33

تسلسل	النباتات و الاعشاب الشائعة الاستخدام	34
1	الثوم	36
2	علاج الدواجن باستخدام الليمون والثوم	41
3	الكركم	44
4	إستخدام مسحوق الكركم والثوم	48
5	الحبة السوداء	49
6	بذور الحلبة	53
7	الريحان	56
8	البقدونس	60
9	البصل	64
10	الكركدية	68
11	القرنفل	70
12	النعناع	74
13	النعناع والمرمرية والكافور والخزامى والزعتر	79
14	الزنجبيل	88
15	الكراوية	92
16	القرفة	96
17	خلطة الفلفل الأسود والريحان والقرنفل	100
18	الليمون وقصب السكر	104
19	اليوكا	108
20	الكمون والكزبرة	110
21	الخميرة	117
22	الخميرة والشعير	119
23	الفلفل الحار والبردقوش	120
24	اليانسون	126
	جداول	130
	المصادر	136

هذا الكتاب

يهدف إلى توجيه مزارعي الدواجن من خلال العرض المتزايد باستمرار للأعشاب والمنتجات الطبيعية الأخرى المعروضة. للتعريف بالمنتجات التي أثبتت فعاليتها وما هي النباتات والاعشاب التي قد تكون فعالة في معالجة المشاكل العديدة التي تواجه عملهم، بناءً على المعرفة المتوفرة حاليًا ،

حيث يهدف هذا الكتاب إلى الإجابة على هذه الأسئلة.

ونظرًا لأن هذا النوع من المعرفة يتطور بسرعة، ستكون التحديثات ضرورية من وقت لآخر.

وسيتضمن الكتاب تعريفا بالأعشاب والمنتجات الطبيعية المستخدمة في تغذية الدواجن ولأسباب متعددة .

إلى جانب المعلومات العامة عن استخدام المنتجات الطبيعية ، سيوفر هذا الكتاب أيضًا معلومات عن تدابير الإدارة المناسبة لعدد من القضايا الصحية. كما سيتم التعامل مع دور المنتجات الطبيعية في تطبيق تدابير الإدارة هذه. وسيكون للنباتات والاعشاب الشائعة الاستخدام في تغذية لدواجن وطريقة استخدامها الحيز الاكبر في هذا الكتاب .

ومن الله التوفيق

المؤلف

خالد فرحان محمود

رئيس مهندسين زراعيين اقدم

المقدمة :

تعد الدواجن مصدرًا مهمًا للبروتين الحيواني، حيث تعتبر ركيزة أساسية وفعالة في سد جزء مهم من الاحتياجات الغذائية البشرية.

لقد حققت صناعة الدواجن تقدمًا كبيرًا في السنوات الأخيرة وزادت إنتاجية الدواجن بشكل كبير بكفاءة عالية نتيجة للتقدم والجهود الكبيرة التي بذلت في الأبحاث التطبيقية في مختلف مجالات علم هذه الصناعة.

وخلال السنوات الأخيرة، تم إيلاء الاهتمام لاستخدام النباتات ذات الفعالية الطبية كبدائل للمضادات الحيوية وتحسين النمو، حيث تم حظر المضادات الحيوية في الوجبات الغذائية لقطعان الدواجن في الكثير من الدول منذ عام 2006 بسبب المخاوف من زيادة المقاومة الميكروبية للمضادات الحيوية المستخدمة في وجبات الدواجن.

أدى ارتفاع التكاليف وإمكانية تطوير المقاومة الميكروبية للمضادات الحيوية إلى الحاجة الملحة لاستخدام بديل آخر للمضادات الحيوية في تغذية الدواجن، مثل استخدام البروبيوتيك والأحماض العضوية والزيوت الأساسية والمركبات النباتية ذات الخصائص الطبية لغرض الحفاظ على صحة الدواجن والحصول على أعلى إنتاج في قطعان الدواجن.

أكثر بدائل الأعلاف شيوعًا المستخدمة في حصص الدواجن هي مضادات الأكسدة والمواد المضادة للبكتيريا والإنزيمات ومعززات النمو ومعدلات المناعة والمستقلبات أو المواد التي تحسن درجة الحموضة والبيئة الداخلية للأمعاء.

لذلك، في هذه الكتاب، سوف نلقي الضوء على أبرز مكملات الأعلاف المستخدمة في الوجبات الغذائية للدواجن لغرض تحسين وزيادة كفاءة الإنتاج في مجال الدواجن.

أدى التطور السريع في صناعة الدواجن وتحسين كفاءة الإنتاج إلى زيادة استخدام مكملات الأعلاف، والتي أصبحت متاحة على نطاق واسع في وجبات الدواجن لسنوات عديدة. تميل صناعة الدواجن إلى رفع إنتاج البيض واللحوم، ولكن مع الحفاظ على صحة الحيوان والمستهلك.

إن استخدام المضادات الحيوية في حصص الطيور لغرض تحفيز النمو مفيد في تحسين الإنتاج والوقاية من العدوى ولكن الاستخدام المفرط لهذه المضادات الحيوية أدى إلى زيادة المقاومة البكتيرية للأمراض بالإضافة إلى تراكم بقايا هذه الأدوية في المنتجات الحيوانية وبالتالي تم صرفها .

أدى القضاء على استخدام المضادات الحيوية كمحفزات للتطور في حصص الدواجن إلى ظهور مسببات الأمراض مع خسائر اقتصادية في مزارع الدواجن. لذلك، كان البحث عن المستخلصات النباتية ذات الخصائص الطبية موجهة لإدراجها في النظام الغذائي للطيور كمحفزات للنمو.

يختلف مكون المواد الفعالة في هذه المركبات بشكل كبير فيما يتعلق بالجزء النباتي المستخدم (الأوراق والجذور والزهور والبراعم) والمنشأ الجغرافي وموسم الحصاد .

يخضع استخدام المكملات الغذائية لمعايير معينة، حيث يتم تطبيق هذه الإضافات في المزارع الحيوانية الصحية لأغراض التغذية وتحسين الإنتاج، على عكس الأدوية البيطرية التي تستخدم في الحالة المرضية تحت المراقبة البيطرية لفترة محدودة ويتبعها وقت توقع محدود.

الفائدة الغذائية للمادة الخام المتاحة لتغذية قطعان الدواجن مقيدة ، وتتعلق بحجم ونوعية النباتات الدقيقة لأمعاء الطائر المضيف وأجوائه، فالطيور لا تمتلك ميكروبيوتا قادرة على تدمير جميع العناصر الغذائية، حيث تتميز هذه الطيور بمناعة محدودة لمقاومة الأمراض المعدية بسبب تركيز الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض.

أظهرت الدراسات أن بدائل المضادات الحيوية (البريبايوتكس والبروبيوتيك والإنزيمات والأحماض العضوية والمستحلبات الخارجية) لها بعض الآثار التنظيمية الإيجابية ومضادات الأكسدة للنباتات المعوية في إنتاج الدواجن، ويمكن اعتبار هذه المركبات منبهات النمو إذا تم تقييم آثارها العلاجية والسامة بالإضافة إلى تفاعلها مع الأدوية .

المركبات النباتية هي مركبات طبيعية ذات خصائص بيولوجية مشتقة من النباتات التي لها تأثير إيجابي على صحة ونمو الطيور ، وتعتبر فئة حديثة من إضافات الأعلاف التي حظيت باهتمام واسع النطاق في صناعة الدجاج ,

تحتوي النباتات والمستخلصات العشبية على العديد من المواد النشطة بيولوجيًا مثل القلويدات والفلافونويدات والصابون والمواد الفينولية والببتيدات. كانت آلية عمل هذه المركبات مختلفة بسبب تعدد أنواعها حيث أن لها تأثيرات مضادة للبكتيريا ومحفزات مناعية ومضادات أكسدة ومحفزات نمو

استخدام الأعشاب والمنتجات الطبيعية :

الاستخدام الوقائي :

إن الوقاية من الأمراض بشكل عام خيار أفضل بكثير من مكافحتها. ولذلك فإن الوقاية من الأمراض الحيوانية هي نقطة محورية في العديد من المزارع. لا تقتصر الوقاية على منع العدوى من دخول المزرعة وانتشارها فحسب، بل تشمل التغذية الجيدة والسكن المناسب والإدارة الجيدة والتربية المناسبة. بهذه الطريقة، يتم تحسين المقاومة العامة للأمراض لدى الحيوانات.
إن المقاومة ورعاية الحيوان يسيران جنبًا إلى جنب، حتى في حالة الدواجن. لزيادة مقاومة الأمراض، يجب أن تتعرض الحيوانات لأقل قدر ممكن من التوتر.
يمكن أن تلعب المنتجات الطبيعية دورًا مفيدًا في تحسين الحالة والمقاومة العامة للدواجن، ويمكن زيادة مقاومة أمراض معينة باستخدام التطعيمات.
التطعيم هو إجراء وقائي معروف. يمكن فحص الدم بحثًا عن الأجسام المضادة للتحقق من نجاح التطعيم. غالبًا ما يكون إثبات فعالية تدابير الإدارة الوقائية الأخرى أقل سهولة من إثبات فعالية المنتجات العلاجية (الشفائية).
على سبيل المثال، من الصعب إثبات أن الحيوان لا يمرض - أو يتحسن بشكل أسرع - باستخدام مكونات علفية معينة.

ومن خلال تحسين المقاومة العامة للأمراض، سوف تصاب أعداد أقل من الحيوانات بالمرض، أو سيكون المرض أقل خطورة في حالة العدوى. كما أن الحيوانات ستتعافى بسرعة أكبر عندما تكون لديها مقاومة أفضل.

لذلك، من الجيد دائمًا العمل على المقاومة العامة للحيوانات للأمراض، حتى لو لم يتم تحديد أي مرض (حتى الآن)

ستتعافى الحيوانات من خلال قوتها الذاتية، قدر الإمكان، وذلك باستخدام بعض الأعشاب التي يمكن إضافتها مؤقتًا إلى العلف.

يتطلب مثل هذا النهج التعرف المبكر على المشاكل في الحيوانات. يمكن أن يؤدي تصحيح المشكلات الصغيرة في الوقت المناسب إلى منع الحاجة إلى تناول أدوية ثقيلة في المستقبل

نهج متعدد الوظائف :

يقلل الإجهاد من المقاومة العامة للأمراض ويمكن أن يسبب انخفاضًا في امتصاص العلف ، ويمكن أن يؤدي انخفاض الشهية إلى مشاكل معوية خفيفة، مما يؤدي بدوره إلى تقليل امتصاص العلف بشكل أكبر وقد يسبب الإسهال .

ويجب كسر هذه الحلقة المفرغة بسرعة ، إن الخط الفاصل بين تحسين امتصاص الأعلاف وتحسين الصحة ليس واضحًا دائمًا.
غالبًا ما تتم إضافة الأعشاب إلى العلف (كجزء من العلف أو كإضافة) لتحسين الطعم وتناول العلف ، لكن هذه الأعشاب تؤثر أيضًا على الصحة بعدة طرق. غالبًا ما يتم تحسين عملية الهضم والتمثيل الغذائي.
أثبتت بعض الخلطات العشبية في الأبحاث تأثيرها على سبيل المثال على الجهاز التنفسي أو الجهاز المناعي.
وقد يعالج عشب واحد أو منتج طبيعي أيضًا مشكلات متعددة. الثوم، على سبيل المثال، يعمل كمضاد حيوي (لا يدمر العصيات اللبنية إلا أنه يهاجم البكتيريا المعوية الضارة)، فهو يحمي خلايا الكبد من التسمم، وهو فعال ضد الطفيليات المعوية، ويزيد من إنتاج العصارة المعدية، ويطهر الشعب الهوائية وأكثر من ذلك.
ونبات القراص اللاذع، بذر الكتان، البابونج والهندباء تعمل أيضًا على مستويات متعددة. وهذا ما يسمى بالفعالية متعددة الأهداف؛ يتم استخدامه لنهج متعدد الوظائف لتحسين الصحة، وذلك باستخدام عشب واحد أو خليط عشبي.

تقسيم النباتات والاعشاب الطبية :

يوجد العديد من التقسيمات للتعرف علي النباتات الطبية أهمها:

أولا: التقسيم الصناعي:

و يعتمد علي نوعية المنتجات الطبيعية الناتجة من مجموعة من النباتات و استعمالاتها المختلفة و أهم هذه المجموعات:

1-مجموعة النباتات العطرية Aromatic plantsو هذه المجموعة تنتج إفرازات عطرية تدخل في الصناعات الغذائية و مستحضرات التجميل و العطور و تفيد في علاج بعض الأمراض مثل العطر و النعناع و اللافندر و حصى لبان و الريحان و الياسمين و القرفة و الكافور.

2-مجموعة النباتات الطبية Medicinal plantsتتكون هذه المجموعة من نباتات تفرز منتجات ثانوية ليست لها رائحة و طعمها مرا و تتميز بنشاط بيولوجي و ذو فوائد طبية و علاجية مثل نبات الداتورة و السكران و إصبع العذراء و السناميكي و الخلة و الصبار.

3-مجموعة التوابل Condiments و تتكون هذه المجموعة من نباتات تفرز منتجات فاتحة للشهية مثل الكمون و الينسون و الشمر و حبة البركة و الشطة و جوز الطيب و الحبهان و الفلفل الأسود.

4-مجموعة مبيدات الحشرات Insecticidesو تتكون هذه المجموعة من نباتات تفرز مواد لها تأثير بيولوجي في إبادة الحشرات مثل نبات الدخان و البيريثرم.5-مجموعة مكسبات اللون Colouring agentsو تتكون هذه المجموعة من نباتات تفرز مواد لونية مختلفة تدخل في بعض الصناعات الغذائية كمصدر طبيعي للون مثل الكركديه و الزعفران و الاقحوان و البابونج.

ثانيا: التقسيم العلاجي:

و يعتمد علي تشابه التأثير الدوائي و العلاجي لمجموعة من النباتات و هي:

1-مجموعة النباتات المغذية Nutrient plants و من أمثلتها :الحلبة و البصل و الترمس.

2-مجموعة النباتات المقوية Tonic plantsمثل: الشبت و البقدونس و الكرفس و الزنجبيل.

3-مجموعة النباتات الملينة Laxative plantsمثل: السناميكي و الصبار و الراوند و العرقسوس.

4-مجموعة النباتات المطهرة Antiseptic plantsمثل: الزعتر و الكافور و الكرات و الثوم و الريحان.

5-مجموعة النباتات الطاردة للديدان Anthelmintic plantsمثل: الشيح البلدي و الشيح البابونج و الحرمل و الكزبرة.

6-مجموعة النباتات المسكنة Sedative plantsمثل: الخشخاش و السكران و الداتورة و الشمر و القرنفل و الكزبرة و جوز الطيب و حبة البركة.

7-مجموعة النباتات المنبهة Stimulant plantsمثل: الشاي و البن و النعناع البلدي و حصى لبان.

8-مجموعة النباتات الطاردة للغازات Carminative plants مثل: الينسون و النعناع الفلفلي و الكمون و الكراوية و الكزبرة و الريحان و الحبهان و الشمر.

9-مجموعة النباتات المقوية للقلب Cardiac tonic plantsمثل: إصبع العذراء و الترمس.

10-مجموعة النباتات مسكنة للروماتزم Anti rheumatismic plants مثل: الشطة و الخردل و الريحان.

و في السنوات الأخيرة تزايدت أعداد الأبحاث علي الأنواع المختلفة من النباتات الطبية و العطرية لاكتشاف المواد الفعالة و الفوائد المختلفة لكل منها. و نذكر من هذه النباتات علي سبيل المثال: الثوم و حبة البركة .

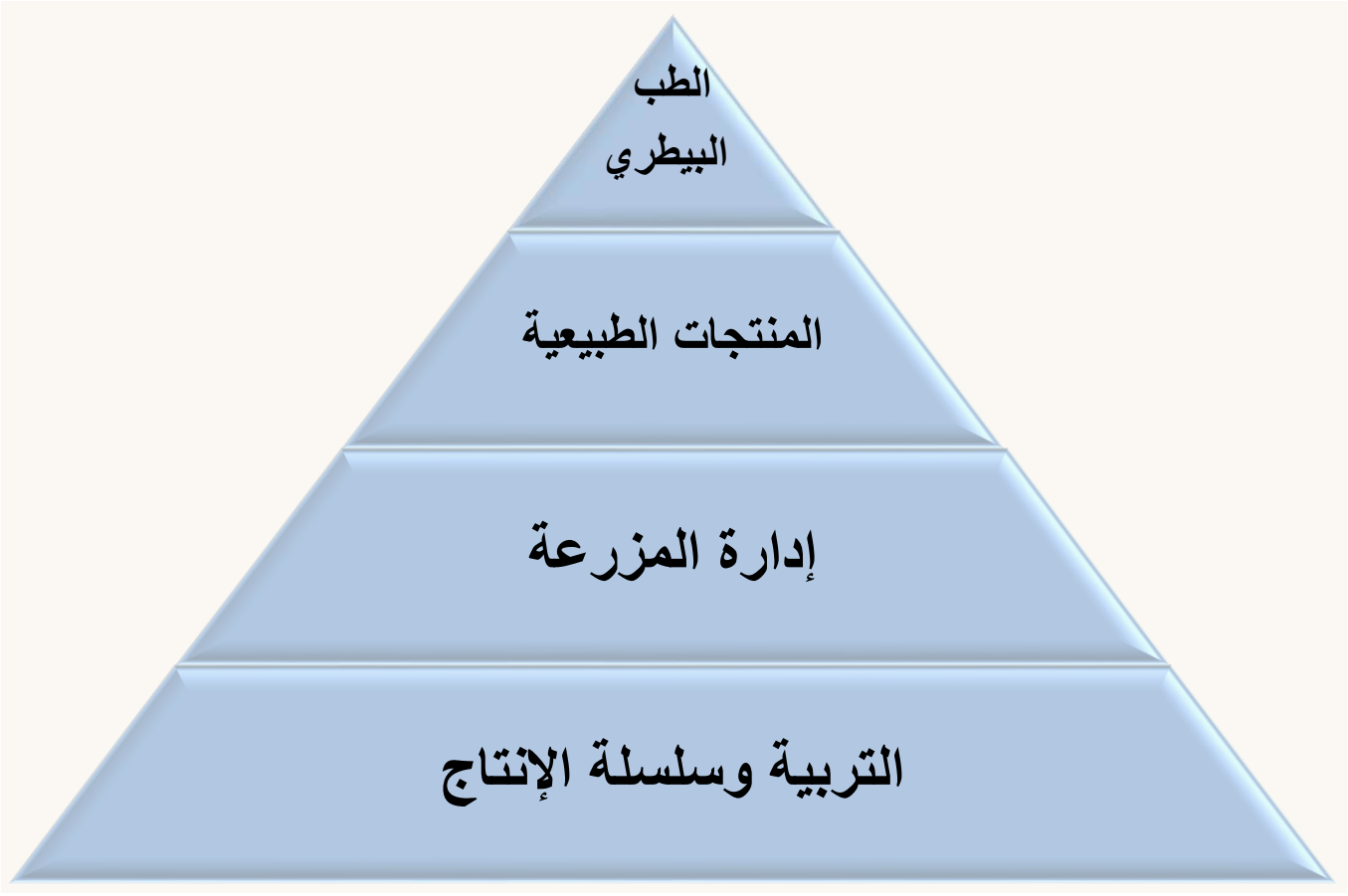
دور المنتجات الطبيعية في الإدارة :

لا يمكننا أن نتوقع المعجزات من المنتجات الطبيعية، ولكنها يمكن أن تساعد في الضبط الدقيق. وتظل الإدارة الجيدة والتغذية الجيدة هي الأهم. للوقاية من الأمراض، يُنصح بإيلاء اهتمام قوي للإدارة والتغذية والنظافة. وانظر قائمة الأدبيات في نهاية هذا الفصل للاطلاع على الكتب والمقالات في هذا الموضوع.
احتفظ بسجلات جيدة للمنتجات التي استخدمتها: فيما تم استخدامها، وفي أي جرعات، وما هي النتائج. لا تستخدم منتجات مجهولة التركيب وبالتأكيد لا تعتمد على نتائج غير منشورة.

اسأل مورد الأعلاف الخاص بك عن الأعشاب أو الروائح الموجودة بالفعل في أعلافك واحصل على المساعدة من الأطباء البيطريين أو مستشاري الأعلاف الذين لديهم معرفة متعمقة بهذه الأمور. لا تجرب منتجات متعددة في نفس الوقت.
في الحالات الحادة والشديدة، تظل المشورة البيطرية والأدوية المنتظمة ضرورية.

هذه هي قمة الهرم (الشكل 1):

كمزارع أنت مسؤول عن أساس متين. الوقاية من الأمراض من خلال استخدام المنتجات الطبيعية أمر مهم لصحة الحيوان. من ناحية الوصول إلى الحالة العامة المثلى لجميع الحيوانات. ومن ناحية أخرى، للحصول على رعاية إضافية لمجموعات معينة من الحيوانات في الأوقات التي يحتاجون فيها إلى دعم إضافي .



(الشكل 1)
من الأسفل إلى الأعلى:
1- تعمل التدابير على مستوى سلسلة التربية والإنتاج على المدى الطويل وتتعلق على سبيل المثال باختيار الأجناس أو أنواع الحيوانات، والخلو من أمراض معينة، وسياسة التطعيم.
2- الإدارة على مستوى المزرعة تخلق الظروف المثلى من حيث التغذية والمناخ والإسكان والنظافة والوقاية من الأمراض (التطعيمات)
3- مكن استخدام المنتجات الطبيعية لتحسين عملية الهضم والمقاومة العامة والصحة العامة. وهذا يمكن أن يمنع الأمراض أو يدعم الشفاء.
4- في الحالات الحادة من المرض، سيتم استخدام الدواء. إذا نجح هذا، سيتم حل المشكلة بسرعة. ومع ذلك، فإن الضرر سيحدث بالفعل بسبب تناقص النمو أو الإنتاج، وارتفاع معدل الوفيات، وتكلفة الأدوية. لذلك من المهم ألا يتفاقم الوضع إلى الحد الذي يمكن أن يساعد فيه الدواء فقط.

ومع التطور في صناعة الدواجن في العالم خلال القرن الماضي تعقدت وتشابكت المشاكل المرضية إلي درجة أننا لا نستطيع في كثير من المشاكل المرضية تشخيص المشكلة علي أنها مرض بعينة أو بذاته. ولكن في الغالب ما تكون هناك مجموعة من المسببات المرضية التي أدت لظهور هذا العرض المرضي مما دفع العاملين في هذا المجال سواء الأطباء البيطريين أو المربين إلي استخدام العديد من الأدوية أو العقاقير لمعالجة تلك المشاكل.

وأصبحنا نرى أن الكثير من المربين يستخدم أدوية وبعض المركبات الدوائية في الأعلاف من عمر يوم وحتى عمر التسويق والذبح في دجاج التسمين مثل مضادات الكوكسيديا ومضادات السموم الفطرية ومحفزات النمو وغيرها والتي نتيجة تراكمها في أنسجة الطائر المختلفة قد تكون لها تأثير سيئ علي صحة مستهلك لحومها أو بيضها.

ولقد اهتمت الأبحاث العلمية في الآونة الأخيرة باستخدام النباتات والأعشاب الطبية في معالجة كثير من الأمراض في الإنسان تجنبا للآثار السلبية والسيئة التي قد تنتج عن استخدام العقاقير التي من أصل كيماوي .

والمهتمون بالأبحاث البيطرية وحرصا علي صحة الإنسان اهتموا كثيرا باستخدام البيوتكنولوجيا لإيجاد سلالات من الدجاج لها خاصية مقاومة بعض الأمراض. إلا أن هذا المجال مازال داخل معامل البحث العلمي كما أنه تم التوصل إلي أمصال ولقاحات الكثير من الأمراض التي تصيب الحيوان والدجاج والهدف الأساسي من ذلك هو مقاومة تلك الأمراض والحد من استخدام الأدوية والكيماويات والتي تضر بصحة الإنسان.

لذا بدأ عصر جديد من تغذية الدواجن واعطاء لحوم الدواجن المزيد من الصفات التى تعمل على جذب ذوق المستهلك والعمل على تحسين الاستفادة منها مع تقليل استخدام الادوية المستخدمة و المضادات الحيوية و التى تؤثر على المستهلك بصورة مباشرة مما يجعلها غير مؤثره عند العلاج من بعض الامراض البشرية فتوجة العلم الحديث لاستخدام النباتات والأعشاب المتوفرة في الطبيعة لحل هذة المشاكل .

وبدأت مراكز الأبحاث بالتركيز على اكتشاف واختبار وتقييم الاعشاب والنباتات الطبيعية ودورها في تطوير صناعة الدواجن ،

وكان التوجه فى المرتبة الاولى الى استخدام بعض المواد التى تعمل على رفع المناعة للطائر للمساعدة على مقاومة الامراض و الحد من استخدام الادوية .

وفي الوقت الذي أصبحت فيه العلاقة واضحة بين التغذية والتأثير المناعي زادت أهمية الدراسات التي تعتمد على الاحتياجات الغذائية ودورها في البناء المناعي للجسم، وكان هذا حافزاً للباحثين للاتجاه إلى استخدام النباتات الطبية التي تنتشر بشكل واسع في جميع أرجاء العالم والتي أثبتت أن لها المقدرة على تحسين الصفات الإنتاجية والمناعية والفسيولوجية للطيور الداجنة ،

وقد أثبتت العديد من الدراسات العلمية أن علاج أمراض الدجاج بالأعشاب من ضمن أفضل الطرق وأبسطها من حيث الاستخدام والتطبيق.

فهي تهدف للوصول إلى أقصى إنتاج ممكن، وكذلك يتناسب مع ما تتبعه منظمات البيئة من إجراءات للحد من استخدام الكيماويات والعمل في حل هذه المشكلة بتوفير بدائل من خلال الأبحاث العلمية.

التداخل بين ادارة المزرعة واستخدام المنتجات الطبيعية :

سيتم في هذا الجزء من الكتاب تناول المشكلات الصحية الرئيسية التي من المحتمل ان تصيب قطعان الدواجن ،
ودور ادارة المزرعة في الحد من خطورتها او تقليل اضرارها ،
وبالتعاضد مع استخدام المنتجات الطبيعية مما يتطلب تناسقا كبيرا بين اجراءات الادارة وإجراءات التغذية واستخدام النباتات الطبيعية ..

اولا : امراض الجهاز الهضمي:

1_1 تحسين صحة الأمعاء :

واجبات إدارة المزرعة :

- يجب أن يكون العلف ونوعيته خاضعا لأقصى درجة ممكنة من الجودة والاهتمام بجودة مياه الشرب ، مع إمكانية الحصول على العلف والماء بصورة كافية وسلسه .
ويجب إيلاء اهتمام خاص للانتقال من مرحلة الى اخرى من مراحل التغذية (من علف التربية 1 إلى مرحلة علف التربية 2 ومن مرحلة ما قبل بداية انتاج البيضة الاولى إلى مرحلة التغذية بالعلف الخاص بفترة انتاج البيض .
- الانتباه إلى القمامة الرطبة؛ هل السماد أقل جودة؟
- تخطيط السكن (أعشاش كافية، مجثمات، حمامات رملية، وما إلى ذلك)، ومناخ المنزل، والضوء، ومعدل الإشغال يلعب دائمًا دورًا.
- ا لانتباه إلى السلوك غير الطبيعي، مثل حدوث أكل الريش بشكل مفاجئ، والذي غالباً ما يكون علامة أولى على وجود مشاكل معوية.

- إن توفير الأعلاف الخشنة (البرسيم المجفف أو العشب) يمنح الدجاج شيئًا وظيفيًا للقيام به. ويبدو أن الأعلاف الخشنة لها أيضًا تأثير إيجابي على الهضم وصحة الأمعاء

المنتجات الطبيعية:
- يمكن أن توفر البريبايوتك أو الكربوهيدرات من جذر الهندباء البرية أو الخرشوف القدس أو جدران خلايا الخميرة بيئة يوفر للبكتيريا المعوية المفيدة بيئة حاضنة ملائمة أكثر مما للبكتيريا الضارة.
- يمكن للجلوكان الموجود في جدران خلايا الخمائر والفطريات أن يرتبط بالسموم الفطرية.
- البروبيوتيك (الكائنات الحية الدقيقة المفيدة) تحتل نقاط التعلق على جدار الأمعاء، مما لا يترك مكانا للكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض.
- الأعشاب أو مخاليط الأعشاب يمكن أن تحسن وظيفة الأمعاء (الكالاموس، الياروء الشمر، اليانسون) أو لها وظائف ما قبل الحيوية (الثوم، القرفة.(
- بعض الأعشاب تقتل البكتيريا غير المرغوب فيها (الأوريجانو، الزعتر، الثوم، عشبة الجنجل).
- غالبًا ما يستخدم مربو الحمام ومربي الدواجن خل التفاح لتحسين صحة الأمعاء (يحل محل المضادات الحيوية الوقائية).

عشبة الهندباء البرية

الخرشوف القدس

1-2 انخفاض تناول الأعلاف :

واجبات إدارة المزرعة :

- لا تغير التغذية فجأة. استبعد المرض كسبب لانخفاض تناول العلف (إذا كان المرض موجودًا - عالجه أولاً)، وانظر إلى عوامل الإجهاد مثل مناخ السكن الضار أو وجود السموم الفطرية في العلف.
- التهاب الأمعاء المزمن في الآونة الأخيرة يؤدي في بعض الأحيان إلى انخفاض تناول العلف، انتبه للعلامات، قم بفحص الطيور واتخاذ الإجراءات الوقائية.

المنتجات الطبيعية:

- أعشاب ذات رائحة جذابة تزيد الشهية عند استخدامها بجرعات صغيرة. ومن الأمثلة على ذلك: حشيشة الملاك، والكشمش، والكراوية، والقرنفل، والقرفة، والثوم، والأوريجانو.
- لا تتوفر حتى الآن أي منتجات طبيعية لعلاج التهاب الأمعاء المزمن. تشير بعض الدراسات إلى البريبايوتكس والبروبيوتيك والأحماض العضوية.
وتبين أن هذا المرض يستجيب بشكل جيد للأسبرين، تعمل أيضًا البيتا جلوكان الموجودة في جدران خلايا الخميرةDecreased feed intake.

- نباتات مثل الصفصاف (براعم أو لحاء) أو سبيريا (زهرة أو أوراق) تحتوي على مواد مضادة للالتهابات مثل حمض الساليسيليد (الأسبرين). يمكن استخدام كليهما معًا أو بشكل منفصل كمسحوق (1 جرام/100 كجم وزن حيوان/يوم) أو كصبغة في مياه الشرب (1 مل/100 كجم وزن حيوان/يوم) .

نبات حشيشة الملاك

نبات سبيريا

لحاء واوراق الصفصاف

1-3 فضلات مائية، عدوى معوية

واجبات إدارة المزرعة :

- عندما لا تكون كثافة الطيور عالية جدًا ولا يمكن أن تكون المشكلة بسبب تغيير العلف: اطلب من الطبيب البيطري إجراء اختبارات لتحديد السبب
- العديد من التطعيمات ممكن ان تسبب هذه الحالة .
- حتى في حالة عدم وجود العامل الممرض، يمكن أن يحدث الإسهال. على سبيل المثال بسبب السموم الفطرية الموجودة في العلف أو نتيجة لالتهاب الأمعاء المزمن
- تزداد احتمالات الإصابة بالتهاب الأمعاء الناخر (كلوستريديوم) عند تناول كمية كبيرة من البروتين، أو عندما يكون هضم البروتين سيئًا، أو عندما يكون محتوى الكربوهيدرات غير القابلة للهضم في العلف مرتفعًا جدًا أو عند وجود عوامل الإجهاد. قد يكون من الممكن منع كل هذه الأسباب.

المنتجات الطبيعية:

- الأعشاب التي تحتوي على العفص (لحاء البلوط، وأوراق العليق، وجذور العفص) يمكن أن تقلل من الإسهال.
- في الطب التقليدي، تُستخدم أيضًا أوراق البلوط، وأوراق البوليغونوم والعوسج، وأوراق الحرق وأوراق البنتيلا.
- الصمغ (المواد المخاطية)، كما هو موجود في سيلليوم أو الخروب يمكن أن يقلل من تهيج الغشاء المخاطي المعوي.
- توفر البروبيوتيك نباتات معوية أكثر توازناً، ومستحضرات Bacillus subtilis على وجه الخصوص مفيدة لمنع تكاثر المطثية.
- أثبت نبات الجنجل فعاليته ضد كلوستريديوم والأوريجانو فعال ضد السالمونيلا والإشريكية القولونية. الثوم والزعتر لهما أيضًا خصائص مضادة للبكتيريا.

أوراق العليق

لحاء البلوط

شجرة العفص

أوراق البلوط

أوراق البوليغونوم

العوسج

شجرة البنتيلا

شجرة الخروب

1-4 الكوكسيديا :

واجبات إدارة المزرعة :

- للوقاية من الكوكسيديا، تعتبر معدلات الإشغال (كثافة الطيور في المتر المربع الواحد) في بيوت الدواجن مهمة جدا .

- هل القمامة جافة؟ انتبه إلى انسكاب مياه الشرب. كيف تبدو الفضلات؟ من الممكن التطعيم ضد الكوكسيديا في وقت مبكر من التربية، لكنه ليس ناجحا دائما.

المنتجات الطبيعية:

- الأعشاب ومشتقاتها لا توفر حماية كاملة ضد الكوكسيديا، ولكنها يمكن أن تخفض ضغط المرض إلى حد ما أو تخفف من عواقب الإصابة قليلا. تعمل المنتجات المختلفة على نقاط تأثير مختلفة.

- يمكن أن تكون المواد المرة الموجودة في نبات الجنجل وزيت الأوريجانو مفيدة في حالة تفاقم مرض الكوكسيديا أو حدوث عدوى بكتيرية

يبدو أن تطور طفيليات الكوكسيديا قد تم كبحه بواسطة مادة الأرتيميسينين والحمضيات وعدد من المنتجات المحددة المعتمدة على مخاليط الأعشاب أو الزيوت الأساسية. في الأمعاء، يؤثر البيتين والبريبايوتكس والأوريجانو والثوم والقرفة على الأغشية المخاطية والنباتات المعوية.

هناك عدد من المنتجات التي تزيد من المقاومة العامة (مثل إشنسا والبروبيوتيك) يمكن أن تكون مفيدة أيضًا، لأنها تمنع طفيل الإيميريا بشكل غير مباشر. ويمكن أيضًا تحقيق هذا التأثير باستخدام الفطريات الصينية مثل فطر الشيتاكي والكركم.

1-5 الديدان المعوية والديدان الشريطية :

واجبات إدارة المزرعة :

- التنظيف الجيد للمنازل بين الدورات والتطهير أو استخدام الجير.

- في حالة ارتفاع معدلات الإصابة بالديدان، يظل التخلص الكيميائي من الديدان ضروريًا.

- يجب أن تظل القمامة جافة قدر الإمكان؛ في حالة العدوى الشديدة قم بتغيير أو معالجة القمامة .

المنتجات الطبيعية:

- لم تثبت أي منتجات عشبية حتى الآن قدرتها على قتل الديدان بشكل كامل. ويُعتقد أن العديد من منتجات الطب التقليدي تحافظ على مستويات العدوى منخفضة، دون قتل جميع الديدان فعليًا.

- بذور اليقطين أو الكوسة المطحونة (1 جرام/دجاج في حالة البذور المقشرة، أو 6 جرام/دجاج في حالة البذور المقشورة؛ مرتين خلال 24 ساعة؛ وبعد ذلك يتم إعطاء ملين واحد بشكل اختياري (على سبيل المثال: جذر الراوند، أو جذر الحميض، أو لحاء النبق) 40 ملغ/دجاجة)؛

- إطعام الجزر الطازج حوالي 10-20 جرام للحيوان مرة واحدة فقط.

- الثوم (ضع الأليسين في ماء الشرب أو مسحوقه في العلف،

- لاتكس البابايا (بابين): هذه المادة اللبنية تأتي من الثمار غير الناضجة أو الأوراق والأغصان. بعد التجفيف والطحن يتم تحضير محلول 20% عن طريق إذابة المسحوق في الماء. يتم استخدام المحلول لمدة 3 أيام بجرعة 400 ملغم / دجاج / يوم. وفي نيجيريا، أظهر اختبار انخفاضًا بنسبة 78% في بيض الديدان في عينات براز الدجاج.

- الدياتوميت (1,5% في العلف) .

- زراعة خليط من الأعشاب في المجرى الخارجي مثل نبات الشيح والأفسنتين والحميض والكشمش والشاي

المكسيكي والحرقان حتى تتمكن الحيوانات من أخذ ما تحتاجه.

بذور اليقطين أو الكوسة

لاتكس البابايا

نبات الشيح

الأفسنتين

الحميض

6-1الهستوموناس (الرؤوس السوداء)

واجبات إدارة المزرعة :

- يمكن أن تحمل دودة الدواجن الأسطوانية (Heterakis Gallinarum) كائنات أولية هيستوموناس وتحتاج إلى علاج.

المنتجات الطبيعية:

- تغيير المجاري الخارجية وزراعة نباتات الخردل في المجرى الخارجي الذي كانت تستخدمه الحيوانات المصابة سابقاً، لمنع تفشي المرض مرة أخرى.
- يمكن إطعام نبات القراص اللاذع كإجراء وقائي (مفيد للصحة العامة أيضًا).

نبات الخردل

1-7 متلازمة الكبد الدهني FLS :

واجبات إدارة المزرعة :

- هناك فترتان خطيرتان: الأولى هي عندما تبدأ الدجاجة في وضع البيض (عمرها من 25 إلى 35 أسبوع)، والثانية عندما يكبر الطير.
في الحالة الأولى، يتطلب الاستلقاء الكثير من الطاقة ويتم تكسير الدهون في الجسم. وفي الدجاج الأكبر سنا يمكن أن تظهر FLS عندما يكون محتوى الطاقة في العلف مرتفعا جدا.
- يجب أن تركز الإدارة على منع الأسباب المذكورة أعلاه: إعطاء أعلاف غنية بالطاقة في بداية وضع البيض وتغية بمحتوى طاقة أقل للدجاج الأكبر سنا.
- يتم استخدام الكولين والبيتين وفيتامين ب المركب بشكل شائع، في مزيج على سبيل المثال.

المنتجات الطبيعية:

- بذور نبتة حليب الشوك (Silybum marianum) أو مستخلص (silymarine) يعمل وقائيا وعلاجيا. كما أنه يستخدم ضد التسمم بالسموم الفطرية. التأثيرات الأخرى هي: مقاومة أعلى للإجهاد وانخفاض مستوى الدهون المشبعة في البيض واللحوم.
- في أوروبا الشرقية تم تسجيل الجرعات التالية: 1 مل خلاصة / 1 لتر ماء شرب لمدة 4-5 أيام؛ أو 40 إلى 80 جزء في المليون في العلف.
- لا يوجد منتج محدد من بذور نبات الشوك الحليب في السوق حتى الآن، ولكنه يستخدم في بعض الخلطات.
- يعتبر الدبس مصدراً جيداً للكولين والبيتين؛ كلتا المادتين تحميان الكبد.

بذور نبات الشوك الحليب

ثانيا : امراض الجهاز التنفسي

2-1 الاستنشاق والسعال وصعوبات في التنفس

واجبات إدارة المزرعة :

- التهوية المناسبة تسمح بوجود كمية كافية من الأوكسجين في المنزل.
- التهوية المناسبة ومستويات الغبار المنخفضة تقلل من عدد مسببات الأمراض.
- يمكن استخدام البخاخات للإغاثة المؤقتة (ولكنها لن تكون حلاً إذا كانت التهوية غير كافية) .
- اللقاحات متوفرة ضد معظم أمراض الجهاز التنفسي (المعدية) .
- بعد التطعيم قد يكون لدى الحيوانات تفاعل تطعيمي، ولكن يمكن تقليل ذلك باستخدام المنتجات الطبيعية لزيادة المقاومة العامة واستعادة الأغشية المخاطية. استخدم أيضًا المنتجات المضادة للبكتيريا لمنع الالتهابات الثانوية.

المنتجات الطبيعية:

- في الطب التقليدي يتم استخدام زهر البلسان أو نبات البلسان، وأوراق نبات القراص المجففة و(الحبة السوداء)
- يتم استخدام المنتجات التي تعمل على تحسين مقاومة الأمراض العامة مثل الإخناسيا والمنتجات التي تحمي الأغشية المخاطية للجهاز التنفسي (مثل الزعتر والبنفسج) في الخلطات العشبية.
- الثوم والأوريجانو لهما تأثيرات قوية مضادة للجراثيم على سبيل المثال الإشريكية القولونية والسالمونيلا على التوالي. يمتلك عدد من النباتات الأخرى أيضًا خصائص المضادات الحيوية وتعمل على تحسين المقاومة وجودة البيض أيضًا.

زهر البلسان

2-2 لأمراض المعدية (الفيروسات والبكتيريا مثل الميكوبلازما والفطريات)

واجبات إدارة المزرعة :

- بما أن الطيور ليس لديها حجاب حاجز، فيمكن أن تنتشر التهابات الجهاز التنفسي بسهولة عبر الرئتين والأكياس الهوائية إلى الصفاق وأعضاء البطن. ولهذا السبب من المهم مراقبة التهابات الجهاز التنفسي عن كثب ومعالجتها على الفور.

- من المهم وجود مناخ صحي في المنزل مع قليل من الغبار وتهوية جيدة وكثافة مناسبة للتربية.

- استخدام التطعيمات ضد كافة أمراض الجهاز التنفسي الشائعة، وخاصة الالتهابات الفيروسية.

- في حالة معرفة العامل الممرض للمرض، يمكن التعامل معه مباشرة، ولكن الوقاية منه أفضل دائمًا من الاضطرار إلى العلاج.

- في الحالات الخطيرة يتم وصف المضادات الحيوية من قبل الطبيب البيطري.

- ويفضل استخدام المنتجات الطبيعية إذا أمكن.

المنتجات الطبيعية:

- المنتجات العامة التي تزيد من مقاومة الأمراض مثل الإخناسيا مفيدة خاصة في حالة الفيروسات.

- الأليسين (الثوم)، والكارفاكرول (الأوريجانو)، والسينامالديهيد (القرفة) لها خصائص مضاد حيوي ويجب استخدامها عن طريق الفم.

- يستخدم نبات الكافور وشجرة الشاي والمنثول (المنثول مادة ذات منشأ طبيعي تم الحصول عليها من زيت النعناع النباتي عن طريق تقطير البخار) في البخاخات.

الإخناسيا

2-3 ردود فعل التطعيم :

واجبات إدارة المزرعة :

تثير التحصينات أو اللقاحات استجابة الجهاز المناعي للطيور الصغيرة.
ردود الفعل على التطعيمات باللقاحات الحية (باستخدام البخاخات أو قطرات العين أو مياه الشرب) يمكن أن تكون:
- انخفاض الشهية نتيجة تورم أو تلف الأغشية المخاطية (العينين، الحلق، القصبة الهوائية، القصبات الهوائية، والحويصلات الهوائية.(
- يمكن أن تسبب البكتيريا التهابات (ثانوية) في الأغشية المخاطية التالفة، مما يؤدي إلى المزيد من الأنسجة المتضررة.
- الإجهاد الناتج عن عملية تطعيم القطيع على هذا النحو، يضر أيضًا بالمقاومة والمناعة.
- إذا لم تتلقى الحيوانات اللقاح في وقت واحد، يمكن أن "تنتقل" تفاعلات التطعيم عبر القطيع وتستمر لفترة أطول نتيجة لذلك.

المنتجات الطبيعية:

- في حالة تورم الأغشية المخاطية، يمكن أن تكون المنتجات التي تحتوي على الأعشاب المضادة للالتهابات (مثل الكركم والصفصاف والموز والكشمش الأسود والقرنفل) مفيدة.
- يمكن الوقاية من الالتهابات البكتيرية إما عن طريق منتجات ذات مقاومة أعلى (مثل إشنسا) أو عن طريق المطهرات (مثل الأوكالبتوس أو المنثول).
لاحظ عدد من مربي الدواجن أن المطهرات يمكن أن تسبب تفاقم أعراض الجهاز التنفسي إذا تم إعطاؤها للحيوانات التي تعاني من تلف في الجهاز التنفسي. يجب استخدامها فقط بشكل وقائي.
- الأدابتوجينات وهي مواد طبيعية تُستخدم لتحسين قدرة الجسم على التكيف مع الإجهاد وتعزيز الأداء العام. ومن الأمثلة على ذلك الجينسنغ والجينسنغ الروسي والروديولا والشيساندرا. بالنسبة للدواجن،

ثالثا : إنتاج البيض

3-1 أسباب مشاكل الإنتاج في الدجاج البياض:

- انخفاض جودة الأعلاف (السموم الفطرية، ومستويات الأملاح، وما إلى ذلك)، وانخفاض جودة مياه الشرب؛

- انخفاض تناول العلف و/أو الهضم بسبب المناخ (ارتفاع درجات الحرارة يسبب انخفاض تناول العلف)، والإجهاد، والاضطراب، والطفيليات الخارجية ونقر الريش.

- الأمراض المعدية وغيرها. العديد من أمراض الدواجن تسبب انخفاض في نسبة وضع البيض. يمكن أن تؤدي العدوى بفيروس IB (التهاب الشعب الهوائية المعدي)، وفيروس EDS (متلازمة سقوط البيض) وبكتيريا الميكوبلازما إلى انخفاض وضع البيض وانحرافاته.

يمكن أن تتكون التشوهات من: تغير اللون أو سوء جودة القشرة. يمكن أن تكون الأصداف محززة أو ذات أطراف زجاجية أو تكون غائبة (بيض الريح)؛ كل ذلك يتسبب في كسر المزيد من البيض. في بعض الأحيان تحدث تشوهات داخلية، مثل وجود بقع من الدم أو اللحم في البيضة، أو انحراف لون الصفار أو بياض البيض المائي.

- يمكن أن يصبح البيض متسخًا بالسماد (الإسهال الناجم عن مشاكل معوية)، أو الدم (نقر فتحة المخرج أو العث الأحمر)، أو القمامة الرطبة أو القذرة أو لب البيض الناجم عن الكسر؛

- تضع الدجاجات الأكبر سنًا بيضًا أثقل، وقد تكون قشرته أرق وتنكسر بسرعة أكبر.

واجبات إدارة المزرعة :

- يمكن التطعيم ضد عدد من الأمراض المعدية أثناء التربية.

- تشجيع تناول العلف الجيد، ومنع التوتر والاضطراب الناجم عن الإدارة والطفيليات الخارجية ومنع المشاكل المعوية.

- عندما يكون البيض متسخًا؛ تحقق من اعشاش الطيور، والأعلاف، والمياه، والإسكان، وما إلى ذلك .

- فحص أنظمة مياه الشرب والأعلاف ونقل البيض بشكل منتظم.

المنتجات الطبيعية:

- أظهر عدد من الزيوت الأساسية - مثل الأوريجانو واليانسون والزعتر والمريمية وإكليل الجبل - أنها تحسن إنتاج البيض دون زيادة تناول العلف. وكانت قشر البيض أيضًا أكثر سمكًا بنسبة 14٪.

- يعتبر الجير وربما مواد إعادة التمعدن الأخرى مهمة لجودة القشرة.

3-2خصائص البيض وجودته

واجبات إدارة المزرعة :

- نوعية العلف تؤثر على جودة البيض (نسبة بياض البيض، الأحماض الدهنية، لون الصفار، الطعم)

- قبل إعطاء الحيوانات أعشابًا إضافية، يجب عليك أن تسأل مورد العلف الخاص بك عما إذا كانت هناك أي أعشاب (مثل الأوريجانو أو الكارفاكرول) موجودة بالفعل في العلف.

المنتجات الطبيعية:

- عدد من الزيوت العطرية، مثل تلك المشتقة من الأوريجانو والزعتر والمريمية وإكليل الجبل، تقلل نسبة صفار

البيض وتزيد محتوى بياض البيض قليلاً.
- يتحسن "الاستقرار التأكسدي" (إشارة إلى معدل تحويل الأحماض الدهنية غير المشبعة إلى أحماض دهنية مشبعة) للبيض ومنتجات البيض عند تناول 50 ملغ /كجم زيت أوريجانو يضاف إلى العلف.

رابعا : عوامل اخرى

4-1 إدارة الجروح والإصابات في الجلد والريش

واجبات إدارة المزرعة :

- يحب الدجاج أن يكون لديه طبقة صحية من الريش ويحافظ على نظافته منذ سن مبكرة من خلال التنظيف والحمامات الرملية. وهذا يعني أن الحمامات الرملية يجب أن تكون متاحة في وقت مبكر جدًا من مرحلة التربية .
- يجب أن تحتوي العلف على ما يكفي من الفيتامينات والمعادن اللازمة لنمو الريش بشكل سليم.
- يمكن أن يتسبب السكن والمعدات غير المناسبة والمناخ غير الصحي والجفاف في تلف الريش.
- حاول الوقاية من المشاكل المعوية؛ عندما لا يتم تناول الفيتامينات والمعادن بشكل كامل، فقد يؤدي ذلك إلى المزيد من نقر الريش .
- علاج الطفيليات الجلدية .
- منع مهاجمي الريش. كلما زاد تلف الريش، أصبح الجلد أكثر عرضة للخطر.
- يجب التعامل مع عواقب الأضرار التي تلحق بالجلد والريش - مثل نقر الطيور لحوم بعضها، وفقدان الدم، والالتهابات، والالتهابات البكتيرية.

المنتجات الطبيعية:

- في الطب التقليدي، يتم تعزيز نمو الريش باستخدام النباتات التي تحتوي على مستويات عالية من حمض السيليك، مثل لسان الحمل، نبات القراص، بوليغونوم، سنيكل والدياتوميت (قاعدة للعديد من المخاليط.)
- يحتوي نبات القطيفة والبابونج على مواد تشفي الجروح.

نبات القطيفة

نبات لسان الحمل

4-2 الطفيليات الخارجية :

واجبات إدارة المزرعة :

- في الدواجن التجارية، يسبب العث الأحمر الكثير من الأضرار بسبب التهيج، ونقر الريش، وفقر الدم وانخفاض الإنتاج.
- ينتقل عث الدجاج الأحمر والبراغيث من الطيور إلى أماكن أخرى في المنزل، مما يعني أنه مفيد أيضًا لعلاج البيئة.
- يعيش القمل والجرب على الدواجن بشكل دائم، ويجب التعامل معه على الحيوانات.
- يوجد سوس الأرجل المتقشرة بشكل رئيسي في الدواجن الأكبر سنا التي يربيها المزارعون الهواة.

المنتجات الطبيعية:

- إطعام الدواجن بالثوم وفيتامين ب2 يجعل الدواجن أقل جاذبية للطفيليات الماصة للدم مثل العث الأحمر.
- يؤدي الدياتوميت (المصنوع من العوالق الأحفورية أو السيليكا) إلى إتلاف جلد العث ويؤدي إلى جفافه. تم تطوير بعض المنتجات المحددة مع الزيوت الأساسية.
- يتم أيضًا استخدام منتجات مثل الصابون الأخضر مع الروح البيضاء (يلزم العديد من المعالجات المتكررة)، والديزل الحيوي، وعدد من المستخلصات النباتية التي تحتوي على سبيل المثال على خشب الشيح الأفسنتين .
- الأعداء الطبيعية التي يمكن استخدامها ضد العث والقمل والبراغيث هي دودة الوجبة الأقل والعث المفترس.
يمكن أيضًا استخدام الفيرومونات لجذب الطفيليات الخارجية والتقاطها.

4-3 السلوك

غالبًا ما يمكن التعرف على المراحل المبكرة من الأمراض أو العدوى في سلوك الحيوان. من المهم أن تظل متيقظًا وتراقب التغيرات السلوكية. غالبًا ما لا تكون فكرة جيدة محاولة تغيير السلوك باستخدام الأدوية أو المنتجات الطبيعية.

- يمكن للطيور المفترسة والحيوانات المفترسة (الثعالب) أن تسبب الخوف والذعر، لذا من الضروري توفير المأوى (نباتي أو صناعي) أو إبقاء دواجنك مع بعض الحيوانات الكبيرة.
- حافظ على هدوئك عند التعامل مع الحيوانات، وادخل إلى المنزل بانتظام ، وما إلى ذلك.

- يمكن أن يكون سبب الإجهاد مشاكل تتعلق بالسكن أو التغذية أو المناخ (الإجهاد الحراري) أو الآفات أو الطفيليات الخارجية. على الإدارة التمكن من إزالة أسباب التوتر هذه.
- يبدأ التوتر غالبًا بعد عمليات النقل: قم بإحداث إلهاء ونثر الحبوب.

4-4 نقر الريش

واجبات إدارة المزرعة :

- أحد الأسباب المهمة لنقر الريش هو أن الكتاكيت الصغيرة لا تتعلم نقر الأرض أثناء التربية.
- يمكن أن تكون الأسباب الأخرى: الملل، والإجهاد ، والإثارة نتيجة للطفيليات الخارجية، والضوء الزائد في اعشاش

وضع البيض، ونقص التغذية.

المنتجات الطبيعية:

- الأدابتوجينات هي أعشاب تسبب ردود أفعال للتوتر تكون كافية دون المبالغة في رد فعل الحيوان. ومن الأمثلة على ذلك الجينسنغ والجينسنغ الروسي والروديولا والشيساندرا. بالنسبة للدواجن،

4-5 السكن

واجبات إدارة المزرعة :

- النظافة: يساعد التنظيف والتطهير الاحترافي بين الدورات في تقليل عدد مسببات الأمراض.
- يتعمد بعض مزارعي الدواجن الامتناع عن التنظيف الرطب بعد دورة جيدة، حفاظاً على البكتيريا المناسبة.

المنتجات الطبيعية:

- يمكن للمنتجات المعتمدة على الإنزيمات أن تبطئ نمو البكتيريا وتكسر الأغشية الحيوية التي يمكن أن تعيش فيها البكتيريا المسببة للأمراض.
- بعد تنظيف وتطهير المنزل يمكنك إضافة خليط من البكتيريا الجيدة (الكائنات الدقيقة الفعالة أو .(EM وهذا يساعد في الحفاظ على توازن صحي بين البكتيريا "الجيدة" و"السيئة". تعمل المنتجات المعتمدة على EM أيضًا على تقليل انبعاثات الأمونيا ويمكن أن تقلل من خطر الإصابة بالإسهال.

4-6 الذباب والبعوض :

واجبات إدارة المزرعة :

- يمكن أن يسبب الذباب والبعوض الكثير من الانفعالات والتهيج وينقل مسببات الأمراض.
- البيئة مهمة جدًا (لا يوجد فضلات مبللة ولا حيوانات ميتة).
- المناخ: تأكد من أن المنزل جيد التهوية ومنعش.

4-7 الأعشاب في الهواء الطلق:

يعد عدد كبير من الأعشاب مفيدًا للزراعة في المسار الخارجي أو بجواره (في الحالة الأخيرة تتمتع النباتات الصغيرة بمعدلات بقاء أعلى). تشمل الخيارات الأخرى الأشجار والشجيرات التي توفر الظل وتسقط أزهارها وأوراقها في الهواء الطلق.
الصفصاف، البيلسان، الجوز، الزعرور، الكستناء، البرباريس الأوروبي، عنب أوريغون، العنب والتوت الأسود مناسبة. كل هذه الأعشاب يمكن أن يكون لها تأثير إيجابي مباشر على صحة الدواجن، ولكنها قد تساهم أيضًا بشكل غير مباشر. على سبيل المثال، عن طريق زيادة كمية المعادن التي تتناولها الدواجن.

النباتات و الاعشاب الشائعة الاستخدام في تغذية الدواجن

سيتم في هذا الجزء من الكتاب تناول اهم النباتات والاعشاب الطبية والعطرية التي من الممكن استخدامها في تغذية الدواجن وطريقة استخدامها ونسبة أضافتها الى العليقة ،

مع التأكيد على ان هذه المعلومات هي حصيلة تجارب كثيرة ومن مناطق جغرافية متعددة ، بعضها حصيلة تجارب عملية لمربي الدواجن والبعض الاخر هو نتاج عمل مؤسسات بحثية ..

1 – الثوم

الوصف النباتي للثوم

الثوم نبات عشبي معمر، ولكن تجدد زراعته سنويا. يتشابه المجموع الجذري للثوم مع المجموع الجذري للبصل، وينتج كل نبات من 40 - 60 جذرا ، تنتشر جانبيا لمسافة نحو 45 سم ، ورأسيا لعمق 75 سم . تعتبر جذور الثوم قليلة التفريغ.

تتشابه ساق الثوم مع ساق البصل، وتموت الساق الرئيسية للنبات عند نضج البصلة ، كما تموت الجذور والأوراق ، وتظل الفصوص فقط محتفظة بحيويتها.

أوراق الثوم زورقية الشكل أي غير أنبوبية، ويبلغ عرضها نحو 1,5 - 3 سم. ولا يختزن الغذاء في قواعد الأوراق، كما هي الحال في البصل ، بل تصبح قواعد الأوراق عند نضجها رقيقة ، وجافة ، وحرشفية ، ويختزن الغذاء أساسا في البراعم الإبطية التي تسمى بالفصوص Cloves، والتي تتكون منها رأس الثوم ، كما تتكون الفصوص في اباط الأوراق الخضرية فقط foliage leaves، وهي الأوراق الصغيرة القريبة من مركز النبات. ويعني ذلك أن البصلة قد تحاط بأكثر من ١٢ ورقة لا توجد في آباطها فصوص، وهي التي تعرف بالأوراق المغلفة Wrapper leaves.

تتكون رأس الثوم (البصلة) من 4 - 8 محيطات من الفصوص ، يحتوي كل محيط منها على 8-14 فصا، ويشبه المحيط شكل حدوة الفرس، ويصغر فيه حجم الفص كلما كان قريبا من أحد طرفي الحدوة. ويوجد كل محيط في إبط ورقة.

يحتوي الثوم الطازج في تركيبه على نسبة جيدة من البروتين 6.39% والكربوهيدرات 33.06% والألياف 3.5%، كما يحتوي على مجموعة من الفيتامينات منها حمض الاسكوربيك Vitamin C والثيامين B_1 Vitamin والريبوفلافين B_2 Vitamin و E Vitamin إلى جانب بعض العناصر المعدنية منها الكالسيوم والفوسفور والحديد والزنك والمنغنيز والسيلينيوم.

ويعد كل من الحمض الأميني السيستين ومشتقاته وبيبتيدات جاما جلوتاميك من أهم المركبات العضوية الكبريتية الموجودة في الثوم، كما يعتبر الألين Allin من أهم المركبات العضوية الكبريتية الذي يتحول بوساطة أنزيم الألييناز Allinase الموجود في خلايا الثوم إلى أليسين Allicin الذي يسبب رائحة الثوم النموذجية.

ويعد الألين Allin من المواد الفعالة المضادة للنشاط الجرثومي وإليه تعود الفعالية الطبية وخصائص الثوم كمضاد حيوي مثبط للنمو الجرثومي، وتحتوي فصوص الثوم على مركب الألين بنسبة 1.4% من وزنها الطازج ويعتقد أنه يتداخل من الأنظمة الاستقلابية وخاصة للمواد الدهنية.

التحليل الكيميائي للثوم لكل 100 غم

لمغذيات	الكمية
طاقة	30 kcal
بروتين	3.27 g
دهون	0.73 g
الكربوهيدرات	4.35 g
كالسيوم، Ca	92 mg
الحديد، Fe	1.6 mg
الصوديوم، Na	3 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	58.1 mg
فيتامين أ، Iu	4353 IU
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	58.1 mg
الثيامين	0.08 mg
الريبوفلافين	0.12 mg
النياسين	0.65 mg
حمض البانتوثنيك	0.32 mg
فيتامين ب-6	0.14 mg
حمض الفوليك، نهائي	105 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	105 mcg
حمض الفوليك، DFE	105 mcg_DFE
االكولين، النهائي	5.2 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	4353 IU
فيتامين E	0.21 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	212.7 mcg
كالسيوم، Ca	92 mg
الحديد، Fe	1.6 mg
ماغنيسيوم، Mg	42 mg
الفسفور، P	58 mg
البوتاسيوم، K	296 mg
الصوديوم، Na	3 mg
الزينك، Zn	0.56 mg
النحاس، Cu	0.16 mg
المنجنيز، Mn	0.37 mg
السيلينيوم، Se	0.9 mcg
بروتين	3.27 g

التربتوفان	0.04 g
ثريونين	0.13 g
يسوليوكيني	0.14 g
لوسين	0.2 g
يسين	0.16 g
ميثيونين	0.04 g
الفينيل ألانين	0.1 g
حمض أميني أساسي	0.14 g
الحامض الاميني	0.06 g
ميثيونين	0.04 g
السيستين	0 g
الفينيل ألانين	0.1 g
التيروزين	0.1 g
أرجينين	0.24 g
ألانين	0.15 g
الجلايسين	0.16 g
البرولين	0.22 g
سيرين	0.15 g

لوحظ أن معظم النباتات الطبية المختلفة بما فيها مسحوق الثوم لها استخدامات واسعة لإدامة وتحسين صحة الإنسان والحيوان، إن للثوم عدة خواص صيدلانية و ذو منافع متعددة كونه مثبط لنمو الأحياء المجهرية ومانع للأكسدة ومضاد للفيروسات ومضاد فطري وطفيلي فضلاً عن دوره الدوائي العشبي لمنع العديد من الأمراض المعدية ومعالجتها أو غير المعدية وبالأخص أمراض القلب إضافة إلى أن للثوم فائدة كبيرة في تنشيط عمل الجهاز المناعي في الجسم ولاسيما المناعة الخلوية،

- **في دراسة أجريت على فروج اللحم من سلالة Ross هدفت إلى معرفة الاستجابة المناعية والتأثير التثبيطي لنبات الثوم على بعض العوامل المرضية لفروج اللحم، وأنواع البكتريا المتواجدة في لحوم الدواجن المجمدة وبعد معاملة الصيصان لمدة 5 أسابيع بمسحوق الثوم 0.4 غ/كغ علف (بما يعادل 400 غم / طن علف)**
- **أظهرت النتائج ارتفاع الأضداد المناعية الموجهة ضد مرض النيوكاسل والجمبورو، إضافة إلى انخفاض التعداد الكلي للبكتريا والبكتريا المحبة للبرودة في اللحم المجمد خلال 3 أسابيع من التجميد على درجة -18م.**
- **ذهب بعض الباحثين إلى استخلاص نبات الثوم تهيئة إلى استخدامه ضمن العلاجات الحقلية في مجال الدواجن ففي دراسة أجريت باستخدام الخلاصة المائية لنبات الثوم على فروج اللحم وجد الباحثون ارتفاعاً في الاستجابة المناعية لمرض الانفلونزا AIV والنيوكاسل NDV والالتهاب الشعبي IBV فضلاً عن حصول انخفاض في الغلوكوز والغلسريدات الثلاثية والكولسترول ورفع تركيز البروتين الكلي للمصل.**
- **كما وجد بعض الباحثين في دراسة تناولت الأداء التناسلي للديكة أن إضافة مسحوق الثوم إلى العليقة عند مستوى 6 غ / كغ، أدت إلى تحسن معنوي في جميع صفات السائل المنوي، فيما يتعلق بحجم السائل المنوي وتركيز النطاف وحجم النطفة والنسب المئوية للنطاف الحية والطبيعية.**

2- علاج الدواجن باستخدام الليمون والثوم

شجرة الليمون (Lemon)، هي شجرة دائمة الخضرة، من الفصيلة السذابية، وموطنها الأصلي جنوب شرق آسيا.

يتراوح ارتفاع شجرة الليمون بين 3-7م، وتتمدد من 3-9م، وتكبر ثمرتها ليصل حجمها بين 7-12 سم، ولها أزهار بيضاء وأرجوانية بحجم يتراوح بين 1-2 سم، تظهر من شهر سبتمبر إلى أكتوبر.

وتتحمل درجات الحرارة المنخفضة حتى 3 تحت الصفر، وتُزرع من خلال البذور ونقل الشتلات، أو من خلال التطعيم أو التعقيل، وتُعد من أشجار الزينة عالية القيمة، حيث يمكن تشكيلها من خلال التقليم، كما أن لها رائحة زكية، وأوراقًا خضراء لامعة.

التحليل الكيميائي لثمرة الليمون لكل 100 غم

المغذيات	الكمية
طاقة	25 kcal
بروتين	0.38 g
دهون	0 g
الكربوهيدرات	8.63 g
كالسيوم، Ca	7 mg
الحديد، Fe	0.03 mg
الصوديوم، Na	1 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	46 mg
فيتامين أ، Iu	20 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	46 mg
الثيامين	0.03 mg
الريبوفلافين	0.01 mg
النياسين	0.1 mg
حمض البانتوثنيك	0.1 mg
فيتامين ب-6	0.05 mg
حمض الفوليك، نهائي	13 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	13 mcg
حمض الفوليك، DFE	13 mcg_DFE
االكولين، النهائي	5.1 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	20 IU
فيتامين E	0.15 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	7 mg
الحديد، Fe	0.03 mg
ماغنيسيوم، Mg	6 mg
الفسفور، P	6 mg
البوتاسيوم، K	124 mg
الصوديوم، Na	1 mg
الزينك، Zn	0.05 mg
النحاس، Cu	0.03 mg
المنجنيز، Mn	0.01 mg
السيلينيوم، Se	0.1 mcg

فوائد استخدام الليمون في علائق الدواجن :

إن علاج الدواجن باستخدام الليمون والثوم يعد من ضمن أهم الطرق الفعالة التي يستخدمها الكثير من مربي الدواجن في علاج أمراض الدجاج بالأعشاب، فهذه الخلطة تعد من أفضل أصناف الطعام الذي يتم تقديمه للدجاج في علاج أمراض البرد التي يصابون بها في كثير من الأوقات.

فتساعد تلك الخلطة في تنظيف الأمعاء والجهاز الهضمي للدجاج بشكل حيوي وفعال، كما أنها تزود الدواجن بالفيتامينات ومضادات الأكسدة التي تعمل على تقوية مناعة الدواجن.

لتحضير تلك الخلطة ينبغي علينا إزالة كل أوعية الشرب أمام الدواجن لمدة لا تقل عن 5 ساعات تقريبًا، حتى تشعر الدواجن بالعطش الشديد، حينها يتم القيام بتقشير فص من الثوم الطازج مع ربع ليمونة بعد قيامنا بتقشيرها، ثم يتم هرس فص الثوم بملعقة ويتم بعدها تقطيع الليمون إلى قطع صغيرة ووضع الاثنين في نفس الوعاء.

يتم مزجهم ببعضهم جيدًا، وبعدها نجهز لترًا من المياه في وعاء نظيف وكبير ويتم وضع الخليط به وتقليب الخلطة جيدًا، وبعد الانتهاء من ذلك يتم غسل أوعية الشرب لأكثر من مرة لكي نتأكد من نظافتهم، ويتم وضع الخلطة في هذه الأوعية بالتساوي وتقديمه للدواجن لكي تشربه.

من الأفضل أن نقوم بتغيير المياه في كل 6 ساعات على الأقل، ولا ينبغي علينا الإفراط في استعمال هذه الخلطة، فمن الوارد أن تتسبب في حدوث تقرحات بداخل الجهاز الهضمي.

3- الكركم

الوصف النباتي للكركم :

هو نبات عشبي أو نبات معمر من الفصيلة الزنجبيلية، موطنه الأصلي هو جنوب غرب الهند. وهو يحتاج درجات حرارة تتراوح بين (20-30)وكمية كبيرة من الأمطار السنوية ليزدهر. وتجمع النباتات سنويا للاستفادة من الجذمور وتنشر بعض من تلك لجذور في الموسم التالي عندما لا تستخدم طازجة، فإن الجذور تغلى لمدة 30-45 دقيقة ثم تجفف في افران ساخنة، وبعد ذلك تطحن حيث تتحول إلى بودرة داكنة برتقالية اللون أو صفراء يشيع استخدامه بوصفها من أهم التوابل في المطبخ الهندي ،و المأكولات الباكستانية أما الكاري، فيستخدم كنوع من الصبغات، ويستفاد من إضفاء لونه إلى التوابل. ويوجد عنصر واحد نشط الكركمين، الذي لديه مظهرترابي واضح، وهو حار

قليلا فلفلي وله نكهة ورائحة المسطردة الهند، وهي بلد منتج كبير للكركم، لديها أسماء إقليمية على أساس اللغة والبلد.

اهمية الكر كم:
يستخرج من جذامير النبات(الساق الأفقية للنبات التي توجد عادة تحت الأرض) مسحوق لونه أصفر بني.
يستعمل الكركم كلبخة للجلد وتفيد في الكدمات والورم، ويوضع على الشعر الزائد فيقلل نموه. ينشط الكبد لإفراز الصفراء ويزيد حركة المعدة. ويزيد ذوبان حصوات المرارة. لأنه مدر للصفراء. يحوي زيوتاً عطرية وأصباغ تذوب في الماء. يمنع المغص وطارد للأرياح وينظم العادة الشهرية وبه مادة Curcumin الصبغة الصفراء ولها تأثير يفوق الكورتيزون في الأمراض الجلدية وهي مضادة للأكسدة وأشد من فيتامين E ويقلل. ويخفض ضغط الدم. ومن هذا المسحوق تحضر الخلطة المعروفة باسم الكاري ذات التاريخ الطويل في بلاد الشرق كأشهر التوابل حيث يعطيها الطعم الحاد والمر نسبياً والرائحة المميزة نتيجة وجود زيت الكركومين الطيار Curcumins oil.

يحتوي على خصائص مضادة للتخثر ويعتبر علاج فعّال للإلتهابات وبعض حالات الأمراض الجلدية وفي علاج المفاصل وأمراض الجهاز الهضمي وينظم نسبة الكولسترول في الدم .
والكركم يعالج التهاب الكبد، فضلا عن كونه مضادا قويا للأكسدة وللفيروسات وللالتهابات وللسرطان ويتمتع بخصائص خافضة للكولسترول، يَنصح العلماء به لعلاج مرضى التهاب الكبد الوبائي . فقد أظهرت الدراسات أن الكركم أكثر فعالية من خلاصة الشاي الأخضر في تثبيط التلف الفيروسي لخلايا الكبد، وذلك بعد أن ثبتت قدرته على تحفيز الانتحار الذاتي المبرمج للخلايا السرطانية. وتوصل الباحثون بعد دراسة العناصر الطبيعية التي تشجع الانتحار الذاتي للخلايا الخبيثة وتطويرها كجيل جديد من أدوية السرطان مثل السيلينيوم وفيتامين (أ) (والشاي الأخضر وفيتامين (د3) إلى أن مادة "كركيومين" -وهي خلاصة مضادة للأكسدة مستخلصة من بهار الكركم ذو الخصائص الصحية المتميزة ويرى الباحثون أن على مرضى السرطان أن يتعاطوا ما بين 2000 و4000 مليغرام يوميا من خلاصة كركيومين مع وجبة غنية بالمغذيات، حيث تعمل هذه المادة على تجديد وظائف الكبد وحمايته من الأمراض التي تصيبه.

التحليل الكيميائي لثمرة للكركم لكل 100 غم

المغذيات	الكمية
طاقة	354 kcal
بروتين	7.83 g
دهون	9.88 g
الكربوهيدرات	64.93 g
كالسيوم، Ca	183 mg
الحديد، Fe	41.42 mg
الصوديوم، Na	38 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	25.9 mg
فيتامين أ، Iu	0 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	25.9 mg
الثيامين	0.15 mg
الريبوفلافين	0.23 mg
النياسين	5.14 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	1.8 mg
حمض الفوليك، نهائي	39 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	39 mcg
حمض الفوليك، DFE	39 mcg_DFE
االكولين، النهائي	49.2 mg
البيتين	9.7 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	0 IU
فيتامين E	3.1 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	13.4 mcg
كالسيوم، Ca	183 mg
الحديد، Fe	41.42 mg
ماغنيسيوم، Mg	193 mg
الفسفور، P	268 mg
البوتاسيوم، K	2525 mg
الصوديوم، Na	38 mg
الزينك، Zn	4.35 mg
النحاس، Cu	0.6 mg
المنجنيز، Mn	7.83 mg
السيلينيوم، Se	4.5 mcg

الهدف من الاضافة الى علائق الدواجن :-

- **إضافة الكركم لعليقة دجاج اللاحم فى صورة بودر للعليقة بمعدل 0.5% أي(5كجم/طن) تأتي بنتائج ايجابية من حيث الوزن ومعامل التحويل الغذائي**
- **منشط نمو جيد لزيادة الأوزان في دجاج اللحم .**
- **يعمل كمضاد حيوي يؤثر علي البكتيريا الضارة .**
- **يعمل كمضاد للاكسدة وبالتالي حماية خلايا الجسم .**
- **منشط مناعي قوي حيث يحفز نشاط الجهاز المناعي .**
- **مضاد للإلتهابات المعوية والتنفسية في الجسم .**
- **مضاد سموم ويعمل كحماية للكبد ضد سموم أفلاتوكسين .**
- **يعمل كمادة محسنة للاستساغه مما يزيد من استهلاك العلف .**
- **يساعد علي نمو وتطور الجهاز الهضمي .**
- **مضاد للديدان التي تصيب الجهاز الهضمي .**
- **يساعد علي التئام الخلايا والأغشية المخاطية .**

4- إستخدام مسحوق الكركم والثوم

الفائدة الرئيسية :

هي (رفع المناعة وزيادة معدل التحويل الغذائي وزيادة الخملات).

فالثوم مطهر للمعده - وايضا لعلاج السموم - طارد للدود - مساعد على الهضم ومشاكله - والقضاء على اغلب فيروسات الامراض للطيور - منشط عام - وايضا منشط للذكور فى حالات الانتاج والاخصاب ،

والكركم منشط نمو جيد لزيادة الأوزان و يعمل كمضاد حيوي ليؤثر علي البكتيريا الضارة ويعمل كمضاد للأكسدة وبالتالي حماية خلايا الجسم ، منشط مناعي قوي حيث يحفز نشاط الجهاز المناعي ،،مضاد للإلتهابات المعوية والتنفسية في الجسم ،،مضاد سموم ويعمل كحماية للكبد ضد سموم أفلاتوكسين ،،يعمل كمادة محسنة للطعم مما يزيد من استهلاك العلف ،،يساعد علي نمو وتطور الجهاز الهضمي ،، مضاد للديدان التي تصيب الجهاز الهضمي ،،يساعد علي التئام الخلايا والأغشية المخاطية .

من المعروف ان القناة الهضمية هى المصنع المسؤول عن التحويل الغذائى وفيها الهضم والامتصاص

وعند المحافظة على الطبقة التي يحصل فيها الهظم والامتصاص والمليئة بالغدد المناعية فهذا يعني تحويل عالى ومناعة معوية فعالة .

- اسخدام خليط الكركم ومسحوق الثوم بمعدل 9 ك / طن علف بالتساوى بينهم في عليقة فروج اللحم اعطى نتائج ممتازة في زيادة الهضم والامتصاص ورفع المناعة .

5- الحبة السوداء

الحبة السوداء او حبة البركة هي نوع نباتي ينتمي إلى جنس الشونيز من الفصيلة الحوذانية. تنتج ثماره البذور المعروفة بحبة البركة وتعرف بأسماء أخرى منها: القزحة، الشونيز، شونياز، بالكالونجي الأسود، الكراوية السوداء ، الحبة السوداء أو الكمون الأسود

الوصف النباتي:

عشبة حولية تعلو 30 سم، لها ساق منتصبة متفرعة وأوراق دقيقة عميقة الفصوص وأزهار زرقاء إلى رمادية وقرون وبذور مسننة، موطنها الجزيرة العربية والمشرق العربي والمغرب العربي وإيران والهند وباكستان، تزرع في كثير من أنحاء آسيا ومنطقة حوض البحر الأبيض المتوسط.
حبة البركة من النباتات الموسمية التي تنمو في بلدان حوض البحر المتوسط وتحتوي بذورها علي 30% زيت و 0.4-45% زيوت طيارة. هذه الزيوت الطيارة تحتوي علي 18-24% مادة الثيموكينون (Thymoquinones) والتي يرجع لها التأثير المضاد للبكتريا والفطريات والديدان إلي جانب تأثير هذا الزيت أيضا كمضاد للأورام السرطانية كما أثبت ذلك أحد العلماء بكلية طب الأزهر بمصر.
ويحتوي مسحوق بذرة حبة البركة منزوعة الزيت علي حوالي 29% بروتين خام بنسبة هضم 75% وبروتين حبة البركة غني بمعظم الأحماض الأمينية الأساسية (Essential Amino Acids) وكفاءة بروتين حبة البركة (C-PER) حوالي 1.6 في حين أنه في القمح حوالي 1.2 ؛ وتتكون بروتينات حبة البركة أساسا من ثلاثة أنواع هي الجلوتين بنسبة 32.9% والألبومين 36% والجلوبيولين 24%.
وتحتوى حبة البركة على نوعين من الزيوت :
الزيت الطيار:
وهو الذى يعزى له فى الغالب التاثير الدوائى واهم مكوناته مركب الثايموكينون وتتراوح نسبته في الزيت الطيار ما بين 18-25% من وزن الزيت وكمية قليلة من مادة ثنائى هيدروثايموكينون ونسبة عالية من مادة باراسايمين 31.5% و

الفاباينين بنسبة 9.5% كما يحتوى علي بعض الاسترات بنسبة 16% وفينولات بنسبة 7.1%، كما يحتوى على مواد سكرية ونشويات بنسبة 33.9% ومعادن مثل (الفوسفات والفوسفور والحديد والكالسيوم).

الزيت الثابت:

نسبته 33-35% وهو عبارة عن احماض دهنية غير مشبعة و بعض الاحماض الدهنية المشبعة بالإضافة الى نسبة قليلة من الاسترولات والتركيب النسبى للأحماض الدهنية للزيت الثابت هو حمض اولييك من20-24%، حمض لنوليك 44-56%، حمض لنولنيك 0.6-8.1%، حمض اراشيدك9.2% وحمض ايكرزادينوك5.2%، حمض بالميتولنيك3%، وحمض بالمتيك 12-14% و حمض استريك 2.5-3% وحمض مرستيك0.16% واسترولات 0.5% وقد تعرف الاسترولات واهمها الكوليسترول والكامبستيرول و الاستجماستيرول و بيتامسيتوستبرول و الفا اسبيناستبرول كما تحتوى فيتامينات مثل فيتامين (هـ،ب) بالإضافة الى مواد صابونية واهمها مركب ميلانتين ومادة الكاروتين والتي ثبت ان لها مفعول ضد الخلايا السرطانية بالإضافة الى هرمونات وانزيمات هاضمة ومضادة للحموضة.

التحليل الكيميائي للحبة السوداء لكل 100 غم

المغذيات	الكمية
طاقة	343 kcal
بروتين	13.25 g
دهون	3.4 g
الكربوهيدرات	71.5 g
كالسيوم، Ca	18 mg
الحديد، Fe	2.2 mg
الصوديوم، Na	1 mg
الثيامين	0.1 mg
الريبوفلافين	0.43 mg
النياسين	7.02 mg
حمض البانتوثنيك	1.23 mg
فيتامين ب-6	0.21 mg
حمض الفوليك، نهائي	30 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	30 mcg
حمض الفوليك، DFE	30 mcg_DFE
كالسيوم، Ca	18 mg
الحديد، Fe	2.2 mg
ماغنيسيوم، Mg	231 mg
الفسفور، P	347 mg
البوتاسيوم، K	460 mg
الصوديوم، Na	1 mg
الزينك، Zn	2.4 mg
النحاس، Cu	1.1 mg
المنجنيز، Mn	1.3 mg
السيلينيوم، Se	8.3 mcg

فوائد واستخدامات حبة وزيت حبة البركة :

الحقيقة العلمية ان الفائدة الرئيسية لزيت حبة البركة هي تقوية الجهاز المناعي و حيث ان قوة الاجسام بصفة عامة لها علاقة وثيقة بقوة ومقدرة الجهاز المناعي فان زيت حبة البركة سيقوم بتقوية المقدرة الحركية والجسمانية لدي من يستخدمون هذا الزيت .

اثبتت الابحاث الطبية ان حبة البركة لها تاثير فعال علي ديدان الكرش (البارامفسيتوم) و الديدان الشريطية في الاغنام .

ان حبة البركة لها تاثير فعال علي المكورات العنقودية (Streptocooci) و (Coli) والسالمونيلا (Salmonellae) و هذه المعزولات البكتيرية تم عزلها من لحوم الدجاج و تمت دراسة تاثير زيت حبة البركة عليها و كان من توصيات تلك الدراسات امكانية استخدام زيت حبة البركة في مصنعات لحوم الدجاج للتقليل من نسبة التلوث بتلك الميكروبات علما بان بذور حبة البركة تستخدم لنفس الغرض في صناعة بعض انواع الجبن.

- **اثبتت ابحاث اخري ان الحبة السوداء لها تاثير محفز للمناعة لمرض النيوكاسل و الجمبورو في دجاج التسمين و لها ايضا تاثير علي المناعة في الدجاج البلدي المطعم ضد مرض الكوكسيديا حيث وجد ان مسحوق الحبة السوداء ادي الي زيادة المناعة الخلوية (Cellular Immunity) و المناعة العضدية (Humoral Immunity) .**
- **كما وجد ايضا ان اضافة مسحوق الحبة بنسبة 2% الي العلف له تاثير منشط للنمو في الدجاج وقد عزي ذلك الي التاثير المنشط للحبة السوداء علي العصارة الصفراوية و التي لها علي زيادة هضم الدهون الموجودة بالعلف مما يساعد في زيادة الوزن .**
- **وجد ان استخدام مسحوق حبة البركة في علف الدجاج البياض بنسبة 2% يؤدي الي زيادة انتاج البيض كما ان انه يزيد من نسب الاخصاب في الديوك و من نسب الفقس في البيض المخصب و قد عزي ذلك للتاثير المنشط لحبة البركة علي الغدة الدرقية كذلك وجود تاثير مثبط علي العدوي البكتيرية دون السريرية (Subclinical Infection) وبالتالي تحسن من الصحة العامة للدجاج مما يزيد في انتاجيته.**
- **كما اوضحت العديد من الدراسات ان اضافة حبة البركة الي علائق الدواجن تؤدي الي تحسين جودة قشرة البيض .**

بعد العديد من التجارب لبعض المواد فى تغذية الدواجن كانت للحبة البركة نتائج خاصة مع الاستخدام فى العلائق فتعمل حبة البركة على رفع المناعة و زيادة إنتاج الأجسام المناعية خاصة الجامبورو والنيوكاسل .

و ادى استخدمها للاتى:

- **زيادة الوزن النهائى مع انخفاض معدل التحويل كما ادى الى خفض معدل استهلاك العلف .**
- **خفض نسبة النفوق وتضاف بنسبة 1.4% للعليقة اى اضافة 14 كجم لكل طن علف .**
- **تحتوي بذورها علي 30% زيت و 0.4-45% زيوت طيارة. هذه الزيوت الطيارة تحتوي علي 18-24% مادة الثيموكينون (Thymoquinones) والتي يرجع لها التأثير المضاد للبكتريا والفطريات والديدان إلي جانب تأثير هذا الزيت أيضا كمضاد للأورام السرطانية .**
- **استخدام مسحوق حبة البركة في علف الدجاج البياض بنسبة 2% يؤدي إلي زيادة إنتاج البيض كما أنه يزيد من نسب الإخصاب في الديوك ومن نسب الفقس في البيض المخصب.**
- **أن العليقة المدعمة بالحبة السوداء تساهم في خفض الإجهاد الحراري على الدجاج اللاحم وقد تمت إضافة مسحوق الحبة السوداء للعلف ما يساهم في تنشيط النمو بسبب إفراز العصارة الصفراوية التي ترفع نسبة هضم الدهون الموجودة في العلف ما يساعد على زيادة الوزن**
- **تحسين الاستجابة المناعية للدواجن .**
- **تحسين كفاءة التحويل الغذائى .**
- **تقليل كوليسترول البلازما .**
- **تحسين انتاج البيض .**

6- بذور الحلبة

نبات الحلبةTrigonella foenum-graecum من النباتات ذات القيمة الغذائية المرتفعة ، نبات حولي من الفصيلة البقولية. تزرع الحلبة في جميع أنحاء العالم، وتعتبر بذورها من المكونات الشائعة في أطباق شبه القارة الهندية في جنوب آسيا.

الحلبة عشب حولي يتراوح أرتفاعه ما بين 20-60 سم. لها ساق جوفاء وتتشعب منه فروع صغيرة يحمل كل منها في نهايتها ثلاث أوراق مسننة طويلة، ومن قاعدة ساق الأوراق تظهر الأزهار الصفراء الصغيرة التي تتحوّل إلى ثمار على شكل قرون معقوفة طول كل قرن حوالي 10 سم وتحتوي على بذور تشبه إلى حد ما في شكلها الكلية وهي ذات لون أصفر مائل إلى الخضار. يوجد نوعان من الحلبة وهي الحلبة البلدية العادية ذات اللون المصفر والحلبة الحمراء والمعروفة بحلبة الخيل وهما يختلفان اختلافاً كثيراً. والحلبة المعنية هنا هي الحلبة العادية الصفراء.

من ضمن الاسباب الرئيسية لنجاح الحلبة كمكمل غذائي لعلف الدجاج , لان الحلبة تحتوي على اكثر من 23% من البروتين الخام ,بالاضافة على ان الحلبة غنية بالكثير من الفيتامينات الاخرى والمعادن ,الامر الذي جعلها عنصر اساسي لابد من وجودة في علف الدواجن

التحليل الكيميائي للحلبة لكل 100 غم

المغذيات	الكمية
طاقة	323 kcal
بروتين	23 g
دهون	6.41 g
الكربوهيدرات	58.35 g
كالسيوم، Ca	176 mg
الحديد، Fe	33.53 mg
الصوديوم، Na	67 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	3 mg
فيتامين أ، Iu	60 IU
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	3 mg
الثيامين	0.32 mg
الريبوفلافين	0.37 mg
النياسين	1.64 mg
فيتامين ب-6	0.6 mg
حمض الفوليك، نهائي	57 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	57 mcg
حمض الفوليك، DFE	57 mcg_DFE
فيتامين أ، Iu	60 IU
كالسيوم، Ca	176 mg
الحديد، Fe	33.53 mg
ماغنيسيوم، Mg	191 mg
الفسفور، P	296 mg
البوتاسيوم، K	770 mg
الصوديوم، Na	67 mg
الزينك، Zn	2.5 mg
النحاس، Cu	1.11 mg
المنجنيز، Mn	1.23 mg
السيلينيوم، Se	6.3 mcg

فوائد واستخدامات بذور الحلبة :

- **أظهرت دراسة أجريت على دجاج التسمين أن وزن جسمها زاد بشكل كبير وحسنت نسب تحويل العلف عندما تم تزويدهم بكميات أعلى من مسحوق بذور الحلبة في نظامهم الغذائي (10 إلى 40 جم / كجم).**
- **تعمل الحلبة كمضادات الأكسدة.**
- **تساعد الحلبة على خفض الإجهاد عند الدجاج.**
- **مضاد للتشنج في الطيور.**
- **الحلبة مضاد الفطريات والبكتريا في امعاء الدواجن.**
- **الحلبة منشط للشهية للدجاج اثناء دورة التسمين.**
- **تساعد الحلبة على التئام الجروح للدجاج والطيور.**
- **الحلبة مضادة للسرطان في الدجاج والطيور وتساعد على مقاومة الاصابة .**
- **تعمل الحلبة كمنظف للدم من السموم**
- **الحلبة تساعد على انخفاض مستوى الكلسترول في الدم ومضاد قوي للديدان والبكتريا التي تصيب طيور الدجاج اثناء فترات التربية .**
- **اوضحت ايضا بعض الدراسات الاوربية ان للحلبة تأثير ايجابي على الدجاج الاحم والذي يتغذى بصورة دورية على علائق تحتوي على نسبة 0.3% من بذور الحلبة.**
- **اكدت الابحاث الاوربية ايضا من فوائد الحلبة للدجاج انه تؤثر بشكل سلبي على الاستهلاك العالي للعلف مقارنة بسرعة زيادة النمو والوزن, وبهذا نستنتج ان الحلبة تؤفر من استهلاك العلف للدجاج ,وفي نفس الوقت تقوم بمد طيور الدجاج بالعناصر الغذائية التي تعوضة من استهلاك العلف بصورة كبيرة .**
- **اضافة الحلبة بنسبة 2% في العلائق الغذائية للدجاج يؤدي الى زيادة كبيرة ومعنوية في هضم النيتروجين الحر وهذا يحدث نظرا لوجود مادة الصابونين في الحلبة والتي تساعد ايضا على امتصاص الدهون الثلاثية وخفض الكوليسترول.**
- **يمكن اضافة بذور الحلبة الى علائق الدواجن بنسبة 0.1% _ 0.3% من العليقة . ما يعادل 1 _3 كغم / لكل 1طن علف**

7 - الريحان

الريحان شجيرة يتراوح طولها من 100 سم حتى 150 سم وهي ذات أوراق كثيفة مشابهة لأوراق النعاع وأزهار بيضاء أو بنفسجية، ويتحمل الريحان ملوحة التربة بشكل كبير، إضافةً إلى أنها نبتة بحاجة إلى الري بانتظام والتسميد شهرياً وهي من النباتات التي تزرع على مدار السنة، كما تحتاج للتقليم وقص الأزهار بشكل مستمر حتى تنمو بشكل جيد، وفي حال عدم تعرضها للجفاف فإنها تعيش لفترةٍ طويلة .

تختلف روائح الريحان باختلاف أنواعها؛ نتيجة احتواء أعشاب أنواع الريحان المختلفة زيوتٍ أساسيةٍ مختلفةٍ، والتي تندمج بنسب مختلفة لعدة سلالات . تشتق رائحة القرنفل القوية للريحان الحلو من المركب الكيميائي العطري المسمى بالأوجينول ، وهو نفس المركب الكيميائي لدى نبات القرنفل . وتعكس رائحة الحمضيات لدى الريحان الليموني والريحان الجيري مدى الجزء الكبير الذي تحويه من مركب السترال ، والذي يسبب هذا التأثير في العديد من النباتات من بينها الليمون النعناعي، والليمونين، حيث يعطي رائحة قشر ثمرة الليمون . ولدى الريحان الأزرق الأفريقي رائحة كافور قوية بسبب احتواءه على الكافور وكامفين بنسب كبيرة .

وتحوي الريحانة التايلندية على نفس المركبات الكيميائية التي تجعل رائحة اليانسون مثل العرقسوس كما أنها تسمى بعض الأحيان ريحانة اليانسون.

يقال أن الريحان اكتشف قبل سبعة آلاف سنة، وهو نبات خفيف المحمل طيب الرائحة يستخدم كغذاء ودواء وعطر.

وللريحان أسماء عدة: الحبق، ريحان الملك، ريحان الحماحم، بادروج، حوك، "شامسفرم". وسماه قدماء المصريين "ست" أو "شامو". وفي كتاب الطب النووي لابن القيم وصف بأنه "نبت طيب الرائحة". أما في الغرب فيسمونه "الآس".

وقد كرم القرآن الكريم الريحان مرتين، حيث ورد في سورة "الرحمن"(الآية 12): {والحب ذو العصف والريحان}. وقال القرطبي في تفسير الريحان الواردة في الآية: "إن كل بقلة طيبة الريح سميت ريحاناً لأن الانسان يراح لها لرائحتها الطيبة". وعرّف في "الصحاح" بأنه الرزق فتقول: "خرجت أبتغي ريحان الله".

وورد الريحان في سورة "الواقعة" (الآية 89): {فروحٌ وريحانٌ وجنة نعيم}. وفي تفسير ذلك قال "قتادة" إن الريحان هو ورد بمعنى الجنة. وذكر "الضحّاك" انه الرحمة. وقيل الريحان هو النبات الذي يُشم. وقال "الفيروز أبادي" في كتابه: "بصائر ذوي التمييز في لطائف كتاب الله العزيز": "إن الريحان هو كل ما له رائحة من النبات"

التحليل الكيميائي للريحان لكل 100 غم / مجفف

طاقة	251 kcal
بروتين	14.37 g
دهون	3.98 g
الكربوهيدرات	60.96 g
كالسيوم، Ca	2113 mg
الحديد، Fe	42 mg
الصوديوم، Na	34 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	61.2 mg
فيتامين أ، Iu	9375 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	61.2 mg
الثيامين	0.15 mg
الريبوفلافين	0.32 mg
النياسين	6.95 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	2.32 mg
حمض الفوليك، نهائي	274 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	274 mcg
حمض الفوليك، DFE	274 mcg_DFE
االكولين، النهائي	54.9 mg
البيتين	16.1 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	9375 IU
فيتامين E	7.48 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	1714.5 mcg
كالسيوم، Ca	2113 mg
الحديد، Fe	42 mg
ماغنيسيوم، Mg	422 mg
الفسفور، P	490 mg
البوتاسيوم، K	3433 mg
الصوديوم، Na	34 mg
الزينك، Zn	5.82 mg

النحاس، Cu	1.37 mg
المنجنيز، Mn	3.17 mg
السيلينيوم، Se	2.8 mcg
الفلوريد، F	0 mcg
بروتين	14.37 g
الأحماض الأمينية الأساسية	
التربتوفان	0.22 g
ثريونين	0.59 g
يسوليوكيني	0.59 g
لوسين	1.08 g
يسين	0.62 g
ميثيونين	0.2 g
الفينيل ألانين	0.73 g
حمض أميني أساسي	0.72 g
الحامض الاميني	0.29 g
الأحماض الأمينية الغير أساسية	
ميثيونين	0.2 g
السيستين	0.16 g
الفينيل ألانين	0.73 g
التيروزين	0.43 g
أرجينين	0.66 g
ألانين	0.75 g
الجلايسين	0.69 g
البرولين	0.59 g
سيرين	0.56 g

استخدام الريحان في علائق الدواجن :

الكمية المضافة :- استخدم العديد من التركيزات وكانت افضل نتيجة فى معدل الاستهلاك و معامل التحويل الغذائي كانت باضافة الريحان المجفف بنسبة 0.4%. (4 كغم / طن)

إضافة الريحان المجفف لعلائق دجاج اللاحم بمعدل (4كجم/طن) له مردود إيجابي علي الوزن ومعدل التحويل الغذائي .

طريقة الاستخدام :-

اضافة الى العلف:- يضاف فى صورة بودر عن الخلط بمعدل 4 كجم / طن

اضافة الى الماء :- يتم نقع الريحان في ماء ساخن (50درجة مئوي) بمعدل 500 جرام مع التغطيه جيدا ويترك لمدة 30 دقيقة ثم يوضع في ماء الشرب لمدة 8-10 ساعات يوميا .

لغرض العلاج :- الريحان مع الليمون :- يتم استخدام الريحان بمعدل 500 جرام وعصير الليمون بمعدل 250 جرام ويتم خلطهم ووضعهم للدجاج لمدة 8-10 ساعات .

الريحان مع الزعتر :- يتم استخدام الريحان بمعدل 500 جرام والزعتر 500 جرام ويتم اضافته للماء لمدة 8-10 ساعات يوميا .

لماذا يستخدم الريحان :-

1- الريحان مصدر غنى بالفيتامينات الازمة لبناء الجسم مثل A, B COMP ,C,E,K

2- مصدر غنى لاملاح المعدنية مثل البوتاسيوم , المنجنيز , النحاس , الماغنسيوم و البوتاسيوم

3- مصدر ممتاز للحديد وتكوين هيموجلوبين الدم وزيادة قدرة الدم على حمل الاكسجين

4- يحتوى بعض الزيوت الاساسية المفيدة مثل الاوجينول ، الليناليول، السيترال، الليمونين والتيربينيول لها قدرة على العمل كمضاد للاتهابات وكمضاد حيوى يؤثر على البكتريا الضارة

5- يستخدم لعلاج مشاكل الجهاز التنفسى مثل النفرة والعطس والإفرازات الأنفية الناتجة عن الميكروبات .

6- يستعمل أيضا لمساعدة الكلية على العمل والتخلص من السموم والأملاح الزائدة ويفضل إضافته للعسل .

7- يعمل كمنشط نمو قوي ومنشط مناعي ممتاز

احتياطات :- لا يوجد له اضرار ولكن بشرط عدم زيادة النسبة عن 0.4 % لتجنب زيادة تكاليف الانتاج.

8- البقدونس

البقدونس نبتة مُزهرة توجد بكثرة في حوض البحر الأبيض المُتوسط، ومن أكثر الأنواع انتشارًا ، النوع المُجعد الفرنسي والنوع المُسطح الإيطالي، والبقدونس نبتة أساسية ضمن المطبخ العربي كعُشبة تدخل في صناعة التوابل أو في طهي الطعام، بالإضافة إلى مذاقها المُستساغ لها العديد من الفوائد الصحية فهي تُستخدم لعلاج ارتفاع ضغط الدم وبعض أمراض الحساسية، كما يحتوي على العديد من الفيتامينات المُهمة كفيتامين (A)(C)(K).

عشب حولي طوله 30 – 100 سم. الاوراق السفلية ذات معلاق طويل 3 – 7 سم قاعدته تشكل غمدا ضيقا، طول النصل 5-8 سم وعرضه 4 – 7 سم ، مقسم 2-3 مرات، فصوصه الانتهائية مسننة ، إهليلجية او بيضوية ، خضراء لامعة طولها 4-12 مم ، تختزل الاوراق باتجاه الاعلى لتصبح ثلاثية الفصوص . النورة خيمية مركبة ، عرضها 3-6 سم ، قانباتها 1-2 اوغائبة ، خطية ، طولها 2-5 مم ، الاشعة 10-25 شبه متساوية ، القنيبات 6-8 خطية ، اقصر من الثمرة اكينة مضاعفة ، بيضوية الشكل ، طولها 2-4 مم وعرضها 1.5 – 3 رمادية – بنية.

ويعتقد أن الموطن الأصلي للبقدونس هو المنطقة المتوسطية. ومنها انتشرت زراعته إلى جميع بقاع العالم.

استعمل الإغريق والرومان وأطباء العصور الوسطى البقدونس في الغذاء كتوابل ودواء لعلاج الصرع والسعال ، كما استعمل جذر النبات كمدر للبول وفي علاج أمراض الكلى.

الجزء المستعمل :

الثمار، الزيت الطيار المستخرج من الثمار، العشب الغض (الأوراق والسوق في بداية فترة الإزهار) ، والجذر الجاف.

المكونات الكيميائية:

تحتوي الثمار على زيت طيار 2 - 5 % اهم مركباته :

الأبيول apiole 20 %،

الميرستيسين myristisin 43 %،

الفا - بيتا بينين alpha-beta-pinene 20 %،

بيتا فيلاندرين beta-phellandFene 4%، وفورانوكومارينات furanocoumarins منها: imperatorin،xanthotoxin،psoralenenisopimpinellin،bergapten

زيت ثابت 20 - 22 % اهم أحماضه حمض البقدونس Petroselic acid 60 - 75 %.

يحوي العشب الأخضر كمية أقل من الزيت الطيار الموجود في الثمار 0،02 - 0،3 % اهم مركباته الأبيول، الميرستيسين ، triene - l,3,8 - mentha، ألفا - بيتا بينين alpha-beta pinine، فيلاندرين phellandrene. والفورانو كومارينات التي تماثل تلك الموجودة في الثمار.

الفلافونوئيدات وفيتامينات خاصة فيتامين ascorbic acid (C).

كما يحوي كميات كبيرة من الحديد والكالسيوم والفوسفور والمنغنيز والكبريت والبوتاسيوم والصوديوم واليود والنحاس والكلوروفيل.

تحتوي الجذور زيتا طيارا 0،05-0،12 % أهم مكوناته الأبيول، الميرستيسين ، تربينولين، بينين ، ليمونين، بيتا-بيزابولين. والفتاليدات Phtalides منها مركب ligustilide. فلافونوئيدات 0،2 - 1،3 % أهمها الأبيين apiin . مركبات فورانو كومارينات وتماثل تلك الموجودة في العشب الغض . و Polyynes (مركبات عضوية طويلة السلسلة) أهمها : falcarinol،falcarindiol (كحوليات دسمة).

الخواص والاستعمالات الطبية :

تتمتع أوراق وجذور البقدونس (فلافونوئيدات) بخواص مضادة للأكسدة ومضاد التهاب تفيد في علاج التهاب المجاري البولية ، وتساعد على التخلص من رمال وحصى الكلى والمثانة.

تتمتع مركبات الفورانوكومارينات والفتاليدات الموجودة في أوراق وجذور النبات بتأثير خافض للضغط وذلك من خلال عملها على ارخاء العضلات المحيطة بالأوعية الدموية وتوسعيها.

يعد النبات بما يحويه مرن زيت طيار (الميرستيسين والابيول) مدرا للبول ويمكن ان يساعد في الحد من ارتفاع الضغط الشرياني.

التحليل الكيميائي للبقدونس لكل 100 غم /مجفف

لمغذيات	الكمية
طاقة	292 kcal
بروتين	26.63 g
دهون	5.48 g
الكربوهيدرات	50.64 g
كالسيوم، Ca	1140 mg
الحديد، Fe	22.04 mg
الصوديوم، Na	452 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	125 mg
فيتامين أ، Iu	1939 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	125 mg
الثيامين	0.2 mg
الريبوفلافين	2.38 mg
النياسين	9.94 mg
حمض البانتوثنيك	1.06 mg
فيتامين ب-6	0.9 mg
حمض الفوليك، نهائي	180 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	180 mcg
حمض الفوليك، DFE	180 mcg_DFE
االكولين، النهائي	97.1 mg
البيتين	1.7 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	1939 IU
فيتامين E	8.96 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	1359.5 mcg
كالسيوم، Ca	1140 mg
الحديد، Fe	22.04 mg
ماغنيسيوم، Mg	400 mg
الفسفور، P	436 mg
البوتاسيوم، K	2683 mg
الصوديوم، Na	452 mg
الزينك، Zn	5.44 mg
النحاس، Cu	0.78 mg
المنجنيز، Mn	9.81 mg
السيلينيوم، Se	14.1 mcg

فوائد واستخدامات البقدونس في علائق الدواجن :-

- **تأثير إضافة البقدونس المجفف للعلف علي أداء دجاج اللاحم من حيث الوزن النهائي ومعدل استهلاك العلف ومعامل التحويل الغذائي .**

الكمية المضافة :- 0.3% بقدونس مجفف ما يعادل 3 كغم / 1طن علف

طريقة الاستخدام :-

اضافة الى العلف:- تجفيف البقدونس كامل و اضافة بمعدل 3 كجم للطن فى صورة بودر عند خلط العلف .

اضافة الى الماء :- يتم نقع 0.5 – 1 كجم بقدونس في ماء دافئ ويغطي جيدا لمدة 60 دقيقة ثم يصف جيدا ويتم الاضافة علي كمية ماء لمدة 10-12 ساعة .

لغرض العلاج :- يتم نقع 1 - 3كجم 6 لتر ماء دافئ ثم يترك لمدة 60 دقيقة ثم يصف جيدا ثم يستخدم في الماء لمدة 10-12 ساعة .

- **يعمل على زيادة إفراز إنزيمات الهضم مما يؤدى الى رفع كفاءة الهضم و الامتصاص**
- **مصدر غنى للاملاح المعدنية مثل الكالسيوم و البوتاسيوم والحديد**
- **مصدر غنى بالفيتامينات مثل A , K , C , B1 ,B2**
- **يعمل كمضاد للبكتريا الضارة وتوازن ميكروفلورا الأمعاء**
- **يعمل كمنشط طبيعى للنمو و المناعة**
- **التخلص من الاملاح الزائدة و علاج المشاكل الكلوية كمدر للبول**
- **يساعد فى علاج التهابات الجهاز التنفسى**
- **يعمل على تحسين وظائف الكبد**
- **احتياطات :-**

رغم ان البقدونس له العديد من الفوائد الا انه يحتوى بعض الأوكسالات التي تزيد من المشاكل الصحية كما يعتبر البقدونس مساعد فى عملية حرق الدهون لذلك قد يؤدى الزيادة منه الى تقليل الوزن لذا يرجي الإلتزام بالجرعات السابقة حتي لا يأتي بنتائج عكسية .

9- البصل

يتميز نبات البصل بأن له رائحة نفاذة لاحتوائه على مواد كبريتية، ويوجد هذا النبات باللونين الأحمر والأبيض، كما يعد أيضًا من أكثر الأطعمة استخدامًا في العالم ويدخل في إعداد الكثير من الوجبات. وهو يُقَدَّم بطرق مختلفة كنوع من التوابل، ويؤكل مجففًا ومخللًا، ولكنه يحتوى على مواد كيميائية قد تهيج العينين.

يعتبر البصل مصدر طبيعي مفيد لطيور الدجاج حيث صنف على انه من أهم مصادر الفيتامينات والمعادن ومضادات الأكسدة والتي اعلنت عنها المراكز الدولية للبحوث (National Onions Association) في الولايات المتحدة الأمريكية.

التحليل الكيميائي للبصل لكل 100 غم /طازج

لمغذيات	الكمية
طاقة	34 kcal
بروتين	1.9 g
دهون	0.4 g
الكربوهيدرات	6.5 g
كالسيوم، Ca	18 mg
الحديد، Fe	1.22 mg
الصوديوم، Na	17 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	27 mg
فيتامين أ، Iu	1160 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	27 mg
الثيامين	0.05 mg
الريبوفلافين	0.09 mg
النياسين	0.4 mg
حمض البانتوثنيك	0.17 mg
فيتامين ب-6	0.07 mg
حمض الفوليك، نهائي	16 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	16 mcg
حمض الفوليك، DFE	16 mcg_DFE
االكولين، النهائي	0 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	1160 IU
فيتامين E	0 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كمية المعادن	
المغذيات	الكمية
كالسيوم، Ca	18 mg
الحديد، Fe	1.22 mg
ماغنيسيوم، Mg	23 mg
الفسفور، P	49 mg
البوتاسيوم، K	212 mg
الصوديوم، Na	17 mg

الزينك، Zn	0.52 mg
النحاس، Cu	0.07 mg
المنجنيز، Mn	0.14 mg
السيلينيوم، Se	0.6 mcg
التربتوفان	0.02 g
ثريونين	0.07 g
يسوليوكيني	0.08 g
لوسين	0.11 g
يسين	0.1 g
ميثيونين	0.02 g
الفينيل ألانين	0.06 g
حمض أميني أساسي	0.08 g
الحامض الاميني	0.03 g
ميثيونين	0.02 g
السيستين	0 g
الفينيل ألانين	0.06 g
التيروزين	0.06 g
أرجينين	0.14 g
ألانين	0.09 g
الجلايسين	0.09 g
البرولين	0.13 g
سيرين	0.09 g

الهدف من اضافة البصل الى علائق الدواجن :-

- تحسين الهضم لطيور الدجاج والاستفاده من العلف بصورة اكبر واسرع.
- غنى بمضادات الاكسدة فيخلص من من الشوارد الحرة التي تنتج أثناء هضم الطعام .
- يتم استخدامة كرافع مناعة ومنشط للجهاز المناعي في الداوجن
- انه يعمل عمل المضاد الحيوي ضد البكتيريا سالبة الجرام مثل السالمونيلا والاي كولاى
- ان للبصل تأثير على الكلوستريديا أى تعمل كمضاد حيوي طبيعي 100% بدون أى اثار ضارة
- يساعد البصل طيور الدجاج في مقاومة البكتريا والطفيليات المعوية ويعمل كطارد للديدان ومضاد للكوكسيديا.
- يعمل كفاتح للشهية فعند اضافتها للعلف تعطيه رائحة جيدة وتزيد من مذاقه واستساغة الفراخ له مما يزيد من استهلاك العلف الذي يتم تقديمة امام الفراخ.
- له القدرة على تنشيط العديد من الأنزيمات الهاضمة وبالتالي استهلاك العلف والاستفادة القصوى من مكوناته مما يساعد في تحسين الانتاجية كزيادة الوزن في دجاج التسمين وتحسين انتاج البيض في الدجاج البياض.
- تحسين الحالة الصحية للطائر خصوصا في حالات الاجهاد التي يتعرض لها خصوصا أثناء الحر أو الاصابات الأخرى.
- يستخدم البصل كطارد طبيعي للديدان التي تطفل على امعاء الدجاج والرومي
- ثبت أن البصل به مضادات حيوية أقوى من البنسلين والأورمايويسين، والسلفات وذلك يستخدم في علاج السل، الذي يصيب الطيور، ويقتل كثيراً من الجراثيم الخطيرة .
- يمد البصل دجاد الرومي والدجاج البياض بعنصر السيلنيو م الطبيعي الذي يستخدم كمحفز جنسي لهم

طريقة استعمال البصل وتقديمة للدجاج

- ويتم ذلك بان تطحن أوراق البصل وسيقانها ووضع المطحون على العلف المقدم لطيور الدجاج او شراءه مصنعا في صورة بودرة أو سائل لوضعه في العلف أو المياة لطيور الدجاج .
- ويقدم لكل دجاجه كميه من البصل المطحون لا تزيد عن 5جرامات يوميا لان الاكثار منه يسبب تهيج الأغشية المخاطية للدجاج
- او تضرب راس البصل مع كوب خل في الخلاط ويوضع من الخليط بعد تصفيته 5سم لكل لتر ماء
- تأثير إضافة مسحوق البصل الجاف علي أداء دجاج اللحم من حيث الوزن النهائي ومعدل استهلاك العلف ومعامل التحويل الغذائي .

الكمية المضافة :- إضافة البصل الجاف بمعدل 8 جرام / طائر يوميا

إضافة مسحوق البصل الجاف لعلائق التسمين بمعدل 8 جرام / طائر يوميا له نتائج إيجابية علي أداء دجاج اللحم
طريقة الاستخدام :-
بالاضافة الى العلف :- يضاف فى صورة بودرة جافة ناعمة دون قشور ودون أوراق ، ويتم حساب الكمية يوميا وتخلط مع العلف وتتم هذه العملية مرة واحدة باليوم .
بالاضافة الى الماء :- يستخدم نصف كيلو بصل مع نصف كيلو ثوم تقطع وتضرب فى الخلاط ثم اضافة 4 لتر ماء ويضاف الى 150 لتر ماء يتم التقديم لمدة 12 ساعة
للعلاج :- له دور وقائى قوى ادى لعدم استخدام مضادات حيوية خلال الدورة
لماذا يستخدم :-
لا يتم إضافة أي مضادات حيوية للدجاج الذي تم تغذيتة علي البصل مما يؤكد قدرة البصل علي العمل ضد الميكروبات لما يحتويه من مواد فعالة تأثر علي هذه الميكروبات .
احتياطات :- كلما زادت جرعة البصل المجفف كلما قل استهلاك العلف ، ولذلك يلزم العمل بالجرعة المذكورة .

10- الكركدية :

الكركديه (بالإنجليزيةroselle : أو Jamaican sorrel ، أو java jute ، واسمه العلمي (Hibiscus sabdariffa) وهو نبات مزهر ثنائي الفلقة من رتبة الخبازيات (بالإنجليزية(mallow:، وجنس النباتات الخطمية (بالإنجليزية : (hibiscus، ويطلق عليه اسم الكركديه أو الكركديب أو الحماض الأحمر

يُنتج نبات الكركديه أوراقًا وزهورًا جميلة، ويصل ارتفاع النبتة إلى حوالي 2.134 م، ويستخدم الإنسان جميع أجزاء هذا النبات، بما في ذلك البذور والأوراق والثمرة وحتى الجذور، وذلك بسبب مذاقها الطيب اللاذع في الأطعمة، والشبيه بنكهة التوت البري. يكون لون الأوراق أخضرًا مائل إلى الحمرة، ويمكن تناولها كخضار مطبوخة أو إضافتها للسلطة كزينة، وتظهر الأزهار في شهر تشرين الأول، وعادة ما تكون صفراء ولون مركزها داكنًا، ويبلغ عرضها حوالي 7.62 سم، أما الجزء الأكثر شيوعًا من النبات فيتواجد في قاع كل زهرة، على شكل كوب أحمر ويسمى الكأس.

أماكن تواجد نبات الكركديه تنبت أشجار الكركديه في مناطق أفريقيا الاستوائية، وتعد المناطق الاستوائية الرطبة هي الأنسب لنموها وتكاثرها، مثل مناطق جنوب شرق آسيا ومحيط البحر الكاريبي حيث تستخدم سيقان نبات الكركديه الحمراء المتميزة في تلك المناطق لصنع ألياف خيطية تشبه خيوط الخيش، والتي تستعمل في صناعة أكياس حفظ المؤن، ويتم حصاد ثمارها لصنع المشروبات الدافئة والباردة والصلصة والهلام والنبيذ .

عمر شجرة الكركديه تعد شجرة الكركديه حولية، وبعض الأنواع منها معمرة، وعادة ما تبدأ النباتات في إنتاج المحصول عندما يبلغ عمرها حوالي 3 أشهر، وقد تستمر في إنتاج المحصول لمدة 9 أشهرأو حتى موسم الصقيع الأول.

تكون ثمرة شجرة الكركديه جاهزة للقطف بعد حوالي 3 أسابيع من الإزهار، عندما يكون حجمها قد وصل إلى 2 أو 3 سم في الجزء الأعرض منها.

وهو نبات لا يتحمل الصقيع، ويبدأ في النمو عندما يبدأ الموسم الأكثر رطوبة، لذا يجب المحافظة على التربة رطبة بشكل مستمر خلال فترة نمو الكركديه، مع الحرص على عدم الإفراط في ريها بالماء،

فوائد نبات الكركديه :

إنّ لنبات الكركديه بالإضافة إلى مذاقه اللذيذ ولونه الجميل فوائد صحية عديدة منها:

خفض مستوى ضغط الدم. غني بمضادات الأكسدة. خفض مستوى الكوليسترول في الدم. تقليل خطر الإصابة بعدوى الجهاز البولي. خفض الشهية وإنقاص الوزن. التقليل من الإمساك. تخفيف اضطرابات المعدة. تقليل خطر الإصابة بأمراض القلب. تقليل خطر الإصابة بالأمراض المتعلقة بالأعصاب. خفض مستوى السكر في الدم.

- أضرار نبات الكركديه

قد يضر الإكثار من الكركديه بالمرأة الحامل أو المرضع، حيثُ إنّ استهلاك الكركديه من قِبل المرأة الحامل قد يرتبط بخطر حدوث الإجهاض، أمّا بالنسبة للأم المرضع فيُوصى بتجنب استهلاكه، إذ لا توجد أدلة علمية كافية حول سلامته في هذه الفترة.

كذلك الأشخاص الذين خضعوا لعملية جراحيّة أو يخططون لذلك، فقد يؤثر الكركديه في التحكم بنسبة السّكر في الدّم أثناء وبعد الجراحة، ولذلك يُفضل التوقف عن تناوُله قبل أسبوعين من موعد الجراحة المُقرر

القيمة الغذائية لأوراق (أزهار) الكركديه

الكركديه غني بالأحماض العضوية والمعادن والأحماض الأمينية والكاروتين والفيتامين (ج) بمستويات متغيرة اعتمادًا على التنوع والمنطقة الجغرافية المزروع بها، كما يحتوي على مركبات الفلافونويد، والأنثوسيانيدين، وتراي تربيانويد، والستيرويدات والقلويات؛ ونتيجة لتنوع تركيبة الكركديه تظهر فوائد الكركديه الصحية، ويحتوي كل 100 غرام من أوراق الكركديه على:

3.5 غرامات بروتين.
0.30 غرام دهون كلية.
8.7 غرامات كربوهيدرات.
1000 وحدة دولية من الفيتامين (أ) بما يعادل 20% من الاستهلاك اليومي الموصى به.
2.3 ملغ من الفيتامين (ج)، بما يعادل 5% من الاستهلاك اليومي الموصى به.
كما يحتوي على 0.2 ملغ ثيامين.
0.4 ملغ ريبوفلافين.
1.4 ملغ نياسين.
240 ملغ كالسيوم.
5.0 ملغ حديد.

تأثير إضافة مسحوق الكركديه الى علائق الدواجن :

الكركديه بمعدل 1-3 جرام علي اللتر له نتائج ممتازة علي أداء دجاج اللاحم .
- الفائدة العلمية للكركديه :-
- مطهر معوي قوي حيث أنه لديه القدرة علي القضاء علي البكتيريا الضارة خاصة إي كولاي والإستاف والإستربت والكوليرا .
- يعمل علي تنشيط الدورة الدموية مما يزيد من تدفق الدم للأنسجة وبالتالي الحصول علي صحة جيدة للطيور .
- الحفاظ علي درجة حرارة الجسم ولذلك يفضل استخدامه في أوقات الحار لما يحتويه من كميات عالية من فيتامين سي .
- يعمل كطارد للسموم (مضاد سموم كيميائي) لما يحتويه من أحماض عضوية مثل الستريك أسيد والماليك اسيد .
- يفيد أيضا في حالات التهاب التنفسي العلوي ، ويستخدم في أيام البرد لتجنب التهابات الجهاز التنفسي .
- تأثير إضافة مسحوق الكركديه الجاف علي أداء دجاج اللاحم كانت له نتائج إيجابية علي أداء دجاج اللاحم من حيث الوزن ومعامل التحويل واستهلاك العلف .

الكمية المضافة :- إضافة الكركديه للعلف بنسبة 0.75% (7.5 كغم / طن)
طريقة الاستخدام :-
بالإضافة الى العلف:- يتم اضافة 7.5 كجم جاف على العليقة
بالإضافة الى الماء :- تتم إضافة الكركديه 3جم/ اللتر ماء مغلي ويترك لمدة 30 دقيقة ثم يتم إستخدامه للعلاج :- اعطى استخدامة نتيجة جيدة للقضاء علي البكتيريا الضارة خاصة إي كولاي والكوليرا

11- القرنفل :

يُعرف القُرنفل (بالإنجليزيّة(Clove : علميّاً باسم (Syzygium Aromaticum)، وهو نبات ينتمي للعائلة الآسيّة، التي تضمّ ما بين 130-150 جنساً و3000 نوعٍ على الأقلّ، وهو من الأشجار الاستوائيّة دائمة الخُضرة التي يتراوح طولها ما بين 10-20م. لنبات القُرنفل أوراق بيضاويّة، وأزهار قرمزيّة لها براعم تشبه المسامير، يتغيّر لونها من لون باهِت تدريجيّاً للون الأخضر، وبعد ذلك يتحول إلى البني المحمّر، أو أحمر زاهٍ، وتُستخدم البراعم غير المتفتحة المجفّفة كنوع من البهارات، ومنكّه للطعام، ويُستخرج منه زيت القُرنفل، للقرنفل فوائد كثيرة فهو يُستخدَم لتعطير الهواء، وكمُسكّن طبيعيّ، ومطهّر.

ويُعتقد أنّ القُرنفل انتقل من جاوة في إندونيسيا إلى الصّين قبل 2000 عام على الأقلّ عن طريق المبعوثين الجاويين، الذين فرض عليهم إمبراطور الصّين وضع القُرنفل في أفواههم عند مخاطبته،

وبحلول القرن الرّابع الميلادي نُقِل القرنفل إلى أوروربا عن طريق التّجار العرب، وفي عام 1511م بدأ البرتغاليون يتاجرون في جزر الملوك (جزر التّوابل) في إندونيسيا بالقُرنفل، وفي القرن السّابع عشر أتلف الهولنديّون جميع أشجار القُرنفل المنتشرة في جزر الملوك، ما عدا تلك الموجودة في الجزيرة الواقعة تحت سيطرتهم،

وفي عامٍ واحد قُطِعت 65.000 شجرة قرنفل، وبذلك احتكروا تجارة القُرنفل لمدة 150 عاماً تقريباً، وفي ذلك الوقت كان يُعاقَب كلّ من يحاول تهريب أشجار أو شتلات القُرنفل بعقوبة قد تصل إلى الموت.استمرّ احتكار الهولنديّين لأشجار القُرنفل إلى أن تمكّن الفرنسيّون من تهريب شتلات قرنفل إلى جزيرة موريشيوس التي تقع شرق أفريقيا في المحيط الهندي،

وما إن جاء عام 1800م حتى كانت أشجار القُرنفل قد انتشرت على عدد من الجزر في المحيط الهندي والعالم الجديد، وهي الآن تنمو تجارياً في سريلانكا، وماليزيا، وإندونيسيا، ومدغشقر، وتنزانيا، وجامايكا، وريونيون، وسيشيل، وجزر القمر، وتنتج زنجبار حالياً ما يقرُب من 90% من قرنفل العالم.

و يحتاج القُرنفل حتّى ينمو حرارةً تتراوح بين 20-30 درجةً مئويّة.

تتغير براعم أزهار القرنفل مرة كل 5-6 أشهر من الأخضر إلي الوردي المائل للحمرة، يتم بعد ذلك قطفها و تجفيفها لفترة 4-5 أيام.. تتحول براعم القرنفل أثناء عملية تجفيفها إلي اللون البني المائل للأسود و تقوم بتكوين زيت طيار يسمى "الأوجينول" الذي (يوجد أيضاً في الريحان). مما يجعلها من التوابل المميزة للإستخدام في إعداد الطعام لكونها ذات عطر قوي و طبيعي رائع، لا سيما نكهتها الفريدة التي تكسبها على الطعام..

أهم الفوائد الطبية للقرنفل :

– يستخدم القرنفل لعلاج وتسكين آلام الأسنان ، وقد تم إدخاله في مجال حشو جذور الأسنان حديثاً إذ يتمتع نبات القرنفل بتأثيرٍ مضادٍ للفيروسات ومطهر عام .

– يستخدم لعلاج مشاكل الهضم مثل الأنتفاخ ،ويعالج حب الشباب والألتهابات الجلدية ولدغات الحشرات .

– يستخدم لعلاج آلام الحلق نظرا لتمتعه بزيوت طيارة فعالة في تخفيف الألم وغالبا مايتم إضافة نباتات أخرى طبية لصنع محلول غرغرة يعالج الآم الحلق .

– منقي للدم ، يساعد على إستقرار مستويات السكر في الدم .

– زيت القرنفل يعمل على تحفيز الدورة الدموية مما يتنشط العقل ويساعد على التركيز ويمنع الأرق والأكتئاب .

– القرنفل مفيد في حالات نزلات البرد والتهاب الشعب الهوائية ، وإنسداد الجيوب الأنفيه ، وعلاج السعال والربو .

– يساعد القرنفل للتخفيف من إنتفاخات وغازات المعدة ويعالج القرحة الهضمية ، ويقلل من الغثيان والدوار .

– يساعد زيت القرنفل في الوقاية من السرطان وخاصة سرطان الرئة والجهاز الهضمي .

– يعمل القرنفل وذلك بشربه كمشروب ساخن من تقوية القلب والكبد وتقوية اللثة .كما انه ينقي الأبصار ويزيل غشاوة العين .

فوائد زيت القرنفل

يحتوي زيت القرنفل على فوائد عديدية، منها:

_يدخل زيت القرنفل في علاج السعال والربو.

_ يعمل زيت القرنفل على تخفيف آلام الأسنان وتهدئتها. _يعمل زيت القرنفل على تطهير الجروح؛ فهو يعتبر مضاداً للجراثيم وقاتلاً للبكتيريا.

_ يعمل زيت القرنفل على تقوية عضلات القلب.

_ يعمل على تقوية الكبد.

_ يساعد زيت القرنفل على الهضم.

_يعمل على تقوية البصر وإزالة غشاوة العين، والتخلّص من بعض أمراض العين.

_يقوم زيت القرنفل بتقوية اللثة وتطهير الفم.

_ يفيد في علاج الجرب والحكة والتخلص منهما.

_يعمل زيت القرنفل على منح البشرة النّضارة والتخلّص من الشوائب.

_ يستخدم في علاج حب الشباب.

_يساعد في الاسترخاء والنوم العميق.

_ يعمل على التخلّص من الأرق والاكتئاب.

_ يعمل على علاج الصداع.

_يعمل على إزالة التهابات المعدة.

_يقوم زيت القرنفل على علاج أوجاع الصّدر وضيق التنفس. _يدخل زيت القرنفل في صناعة مستحضرات التجميل ومستحضرات الشعر.

_يعمل زيت القرنفل على تقوية وتعزيز مناعة الجسم.

_ يساعد الجسم على مقاومة بعض الأمراض المختلفة.

_ يعمل على دعم التركيز وتنشيط العقل.

_يعمل على تنقية الدم وعلى استقرار مستوى السكر في الدم.

_ يعمل على التخلص من الغازات المزعجة.

التحليل الكيميائي للقرنفل لكل 100 غم

المغذيات	الكمية
طاقة	323 kcal
بروتين	5.98 g
دهون	20.07 g
الكربوهيدرات	61.21 g
كالسيوم، Ca	646 mg
الحديد، Fe	8.68 mg
الصوديوم، Na	243 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	80.8 mg
فيتامين أ، Iu	530 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	80.8 mg
الثيامين	0.12 mg
الريبوفلافين	0.27 mg
النياسين	1.46 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	0.59 mg
حمض الفوليك، نهائي	93 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	93 mcg
حمض الفوليك، DFE	93 mcg_DFE
االكولين، النهائي	37.4 mg
البيتين	1.4 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	530 IU
فيتامين E	8.52 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	141.8 mcg
كالسيوم، Ca	646 mg
الحديد، Fe	8.68 mg
ماغنيسيوم، Mg	264 mg
الفسفور، P	105 mg
البوتاسيوم، K	1102 mg
الصوديوم، Na	243 mg
الزينك، Zn	1.09 mg
النحاس، Cu	0.35 mg
المنجنيز، Mn	30.03 mg
السيلينيوم، Se	mcg 5.9

الهدف من الاضافة الى علائق الدواجن :-

_ يحتوى القرنفل على نسبة عالية من المعادن مثل الحديد ,الماغنسيوم ,الفسفور ,الصوديوم ,الكالسيوم والبوتاسيوم ويحتوي علي نسبة عالية من المنجنيز

_ يحتوى القرنفل على نسبة عالية الفيتامينات A ,C , K

_ له تأثيرات قوية علي البكتيريا الضارة بالأمعاء مما يزيد من توازن ميكروفلورا الأمعاء

_ يمنع جميع اضطرابات الجهاز الهضمي

_ من أقوي منشطات المناعة للجسم ضد الميكروبات بجميع أنواعها من فيروسات وبكتيريا وفطريات وطفيليات

_اضافة القرنفل للعلف بنسبة 0.8 % اى (8كجم/طن) يقلل العلف المستهلك و يعمل على زيادة الوزن النهائى مع انخفاض معامل التحويل

بالإضافة الى العلف:- يضاف 8 كجم / طن علف فى صورة جافة

بالإضافة الى الماء :- القرنفل يتم نقع 2كجم / لترماء لمدة 24 ساعة ثم يتم تصفيتة تماما ثم يتم ينقع في ماء تم غليه عند درجة 40-50 درجة لمدة 20- 30 دقيقة ثم يترك ليبرد ثم يصف تماما و يضاف للماء بمعدل 4جم/ لتر لمدة 9ساعات .

للعلاج :- القرنفل مفيد في حالات نزلات البرد وإلتهاب الشعب الهوائية ، وإلتهاب الجيوب الأنفيه ، وعلاج جميع الأعراض التنفسية .

12- النعناع :

النعناع :

الاسم الانجليزي : mint

الاسم العلمى : sp Mentha

العائلة : الشفوية

الوصف النباتى :

نبات النعناع عشبى مستديم الخضرة ومعمر تستخدم أوراقه فى إنتاج زيت النعناع وهو من الزيوت الطيارة وكذلك تستخدم هذه الأوراق فى عمل مشروب شعبى والبعض يضع أوراقه الخضراء أو الجافة فى مشروب الشاي فيصبح مشروبا منعشا يحبه البعض .

الأهمية الاقتصادية والطبية :

يتم تقطير زيت طيار من أوراق النعناع تستخدم فى صناعة العطور ومستحضرات التجميل وصناعة البسكويت والحلوى واللبان وبعض أنواع الصابون وكذلك يستعمل ماء التقطير الناتج من استخراج الزيت الطيار فى عمل مشروب النعناع الذى يستخدم لعلاج المغص كما يستعمل مغلى أوراق النعناع فى تنشيط إفرازات الكبد والغدة الصفراوية وأيضا إزالة التشنجات والانتفاخات واطرد الغازات المعوية . أيضا يضيفه البعض إلى الشاى بسبب نكهته ورائحته المميزة . كما انه يدخل فى صناعة بعض الأدوية ليكسبها الطعم المقبول .

أهم أنواع النعناع :

1 - النعناع البلدى : وهو متوسط فى نموه ويصل ارتفاع النباتات الى حوالى 50سم ويتميز بأوراقه الخضراء والتى تكون جالسة قلبية الشكل او مستطيلة ذات حافة مسننة لها رائحة هادئة وتحتوى على نسبة عالية من مادة الكارفون . أما أزهار هذا النوع فهى صغيرة جدا ذات لون ارجواني .

2 - النعناع الفلفلى : يبلغ ارتفاع نباتات هذا النوع من النعناع الى حوالى 60سم فهو قوى النمو أما الأوراق فلونها اخضر غامق ذات أعناق وقلبية او مستطيلة الشكل ذات حافة مسننة لها قمة مدببة عليها نسبة عالية من المنتول يتم تصديره الى الخارج .أما الأزهار فلونها ازرق ارجواني .

3 - النعناع اليابانى : الأجزاء الخضرية تتغطى بوبر خفيف ويعتبر النعناع اليابانى أطول الأنواع ويتميز أيضا بغزارة الأفرع أما الأوراق فهى مستطيلة ذات قاعدة ضعيفة كبير الحجم مسننة تعطى نسبة عالية من الزيت بها نسبة عالية من المنتول أما الأزهار فلونها بنفسجى فاتح .

4 - النعناع الليمونى : يصل ارتفاع النباتات إلى حوالى 40سم أما الأوراق فهى قلبية الشكل معنقة لها رائحة تشبه رائحة الليمون والأزهار ذات لون احمر ارجواني .

يزرع النعناع طوال العام فيما عدا يوليو وأغسطس بسبب شدة الحرارة وديسمبر ويناير لشدة البرودة وأفضل الشهور لزراعة النعناع فى مصر شهر مارس .

تجفيف النعناع :

تقرط النباتات على هيئة حزم صغيرة وتترك لتجف بحيث تصل إلى نصف مجففة ثم تنقل إلى مكان جيد التهوية ومظلل حتى تجف تماما وتستمر هذه العملية حوالى أسبوع مع التقليب اليومى فالشمس تؤثر على لون الأوراق ثم تعبأ فى أجولة وتخزن فى أماكن بعيدة عن الرطوبة .

التحليل الكيميائي للنعناع لكل 100 غم / طازج

المغذيات	الكمية
طاقة	70 kcal
بروتين	3.75 g
دهون	0.94 g
الكربوهيدرات	14.89 g
كالسيوم، Ca	243 mg
الحديد، Fe	5.08 mg
الصوديوم، Na	31 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	31.8 mg
فيتامين أ، Iu	4248 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	31.8 mg
الثيامين	0.08 mg
الريبوفلافين	0.27 mg
النياسين	1.71 mg
حمض البانتوثنيك	0.34 mg
فيتامين ب-6	0.13 mg
حمض الفوليك، نهائي	114 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	114 mcg
حمض الفوليك، DFE	114 mcg_DFE
االكولين، النهائي	0 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	4248 IU
فيتامين E	0 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	243 mg
الحديد، Fe	5.08 mg
ماغنيسيوم، Mg	80 mg
الفسفور، P	73 mg
البوتاسيوم، K	569 mg
الصوديوم، Na	31 mg
الزينك، Zn	1.11 mg
النحاس، Cu	0.33 mg
المنجنيز، Mn	1.18 mg
السيلينيوم، Se	0 mcg
الفلوريد، F	0 mcg
بروتين	3.75 g
التربتوفان	0.06 g
ثريونين	0.15 g
يسوليوكيني	0.15 g
لوسين	0.28 g
يسين	0.16 g

ميثيونين	0.05 g
الفينيل ألانين	0.19 g
حمض أميني أساسي	0.19 g
الحامض الاميني	0.08 g
ميثيونين	0.05 g
السيستين	0.04 g
الفينيل ألانين	0.19 g
التيروزين	0.11 g
أرجينين	0.17 g
ألانين	0.2 g
الجلايسين	0.18 g
البرولين	0.15 g
سيرين	0.15 g
الهيدروكسي برولين	0 g
الكربوهيدرات 205	14.89 g

خلطة النعناع في علائق الدواجن

يتم إضافة النعناع المجفف بنسبة تقدر بحوالي 0.5% (5 كغم / طن) لأعلاف الدواجن،

وتتمثل فوائد هذه الخلطة في :

- **يعمل كفاتح للشهية مما يعمل على زيادة إستهلاك العلف .**
- **يعمل علي تنشيط إفراز إنزيمات الهضم و بالتالى يحقق الإستفادة القصوي من المواد الغذائية .**
- **يساعد علي عملية الإمتصاص الجيد للمواد الغذائية .**
- **يعمل علي توازن ميكروفلورا الأمعاء (منشط مناعي قوي) .**
- **يقلل من نشاط الميكروبات الضارة مثل الإيكولاي والكولستيريديا .**
- **يزيد من نشاط وتكاثر البكتيريا النافعة مثل بكتيريا اللاكتوباسليس**
- **يحد من نشاط الميكروبات المسببة لأضرار عديدة، مثل الإيكولاي والكولستيريديا، ويساعد على زيادة نشاط وتكاثر البكتيريا النافعة للجسم كبكتيريا اللاكتوباسليس، كما يمكن استخدامه كمضاد فيروسي.**
- **إضافة النعناع المجفف للعلف بنسبة0.5% له فوائد كبيرة ومفعول قوي علي تقليل نسبة النافق و زيادة الوزن النهائي و تقليل معامل التحويل**

طريقة الاضافة :

بالإضافة الى العلف:- يتم اضافة 5 كجم / طن علف جاف

بالإضافة الى الماء : يتم استخدامة فى صورة مستخلص

للعلاج :- النعناع ومستخلصه يعمل كمضاد فيروسي وكمضاد بكتيري ومضاد للإسهال ومنشط مناعي قوي .

13 - النعناع والميرمية والكافور والخزامى والزعتر

الميرمية :

الميرمية

الاسم العلميSalvia :
فصيلةNepetoideae :
العائلة: العائلة الشفوية
وتعتبر المرمية هي واحدة من أقدم الأعشاب التي استخدمها البشر سواء للطهي أو للأغراض الطبية وهي ذات رائحة عطرية، كما أنها تستخدم كمُنَكِّهٍ في الطعام، كما أنها أيضا تسهل من عملية الهضم في الأغذية الغنية بالدهون والبروتينات، وبالإضافة إلى ذلك فقد كانت تستخدم في تخفيف حدة الالتواء والتورم والقرح والنزف.
وتحتوي الميرمية على نسبة منخفضة جدا من الكولسترول والصوديوم، وهي أيضا مصدر جيد لفيتامين ج وه والثيامين والنحاس، علاوة على احتوائها على قدر كبير من الألياف الغذائية، وفيتامين أ والفولات والكالسيوم والماغنيسيوم والحديد والمانجنيز، ويحتوي المائة جرام من الميرمية على 6.3 سعرا حراريا.
الميرمية و أنواعها: للميرمية أصناف عدة نستطيع التفرق بينها من حيث اللون والصفات الغير اعتيادية والمنطقة التي تنبت فيها وجنس المريمية يحتوي على مجموعة مذهلة من الأنواع التي تزرع في كل حديقة تحت الشمس وفي الظل.

- **تُستخدم المرمرية بكميات قليلة في أصناف متعددة من المأكولات حول العالم. اسمها العلمي هو سالفيا أوفيسينالس، وتنتمي إلى عائلة النعناع التي تضم أعشاباً أخرى منها الزعتر، إكليل الجبل والريحان.**
- **تتمتع الميرمية برائحة قوية، وهذا هو سبب استخدامها بكميات صغيرة. ومع ذلك، فهي مليئة بمجموعة متنوعة من العناصر الغذائية والمركبات المهمة**
- **تحتوي المرمرية على مضادات الأكسدة هي جزيئات تساعد في تقوية دفاعات الجسم، وتحييد الجذور الحرة الضارة المحتملة المرتبطة بالأمراض المزمنة.**
- **تحتوي الميرمية على أكثر من 160 مادة بوليفينول مميزة، وهي مركبات كيميائية نباتية تعمل كمضادات للأكسدة بالجسم**
- **للميرمية تأثيرات مضادة للميكروبات، والتي يمكن أن تحيد الميكروبات التي تعزز ترسبات الأسنان.**

- تعمل هذه العشبة على مكافحة مرض الزهايمر ، الميرمية تكافح السرطان ، الميرمية تكافح الاكتئاب ، ، الميرمية تحافظ على صحة القلب

الكافور

الكافور (من الهندية والنيبالية: كَافُورْ) نوع نبات من جنس الدارصيني، اسمه العلمي (Cinnamomum camphora

وهي شجرة من الفصيلة الغارية. وشجرة الكافور شجرة كبيرة معمرة دائمة الخضرة يصل ارتفاعها إلى 50 متراً ويكون جذعها مستقيماً في الجزء السفلي من الشجرة لكنه ما يلبث أن يتفرع إلى أفرع كبيرة بعقد كبيرة.

وأوراق النبات كبيرة ولها أعناق طويلة ومتبادلة يصل طولها إلى 11 سم وعرضها حوالي 5 سم. والأزهار صغيرة ذات لون أبيض وتتجمع في مجاميع بدون أعناق. أما الثمار فهي عنبية بلون بنفسجي إلى أسود وتحتوي كل ثمرة على بذرة واحدة.. وتتميز بكبر وسمك جذوعها الذي يصل قطره من 0,5 إلى 1 متر, الاوراق معنقه بسيطه رمحيه أو بيضيوية الشكل ملساء الحافه وقوامها جلدي سميك, والازهار صغيرة الحجم ولونها اصفر أو رمادي وتوجد في مجموعات والثمار كبسولية الشكل وحجمها صغير.

تعتبر من أسرع الأشجار نمواً في العالم حيث يمكن أن تنمو ل 10 امتار في العام. وقد يصل عمرها إلى الفا عام

تبدا بإنتاج الكافور بعد مرور خمسة وعشرين عاما على زراعتها ويزداد ذلك الانتاج عندما تبلغ الشجرة سن الاربعين عندما يمكن قطعها لتقطير حطبها.

تحتوي أوراق شجر الكافور في تركيبها على كل من :

-حمض التنيك - حمض الكينيك - قلوانيات الاندول (سيكنامين) - غليكوزيدات ثلاثية التربين مرة -قلوانيات (15%) الكينولين(كينين،كينيدين) .

الكافور وفوائده العلاجية

– الكافور في القرآن: قال تعالى: ﴿ إِنَّ الْأَبْرَارَ يَشْرَبُونَ مِن كَأْسٍ كَانَ مِزَاجُهَا كَافُورًا ﴾ (الإنسان/5).

- الكافور عبارة عن مادة صلبة توجد على هيئة صفائح بيضاء بلورية أو على هيئة كتل مربعة الشكل متلاصقة بيضاء وسهل التبخر أو التطاير حتى عند درجة حرارة الغرفة العادية. يذوب في الماء بصعوبة بنسبة ما بين جرام في 700 ملي ماء ويذوب في الكحول بنسبة 1 في 1 ملي من الكحول. ينصهر الكافور عند درجة حرارة ما بين 174- 181م وزنه الجزئي , 1522. وصيغته الكيميائية C10H16O.

ويعتبر الكافور علاجا موثوقا بدا استعماله في اوروبا منذ القرن الثاني عشر ، وهو مصرح باستعماله خارجيا ومنشط للقلب باستعماله داخليا ، كما انه يدخل في تركيب بعض المراهم المخصصة لتدليك العضلات .

صرحت بعض الدول الأوروبية باستخدام الكافور النقي لعلاج الأمراض التالية:

1- الكحة والتهاب الشعب الهوائية والربو حيث يؤخذ بجرعات لا تزيد على ما بين ,06, 13 جرام ثلاث مرات في اليوم تؤخذ كما هي أو في مزيج مصنع يتواجد في الأسواق.

2- يمكن وضع الكافور الصلب النقي في وعاء به ماء يغلي ثم يزاح من على النار ويشم البخار المتصاعد بمعدل ثلاث مرات في اليوم وتكون مدة شم البخار المشبع بالكافور حوالي 10 دقائق.

3- كما يمكن دهان الصدر بمرهم يحتوي على الكافور.

4- يستخدم الكافور ضد عدم توازن الجملة العصبية للقلب ويستخدم بنفس الطريقة السابقة. كما يستخدم في عدم انتظام وتناسق دقات القلب.

5- يستخدم الكافور على هيئة مرهم أو مستحلب للتخفيف من آلام الروماتيزم وذلك عن طريق دهن الجزء المصاب ثلاث مرات يومياً.

6- يستخدم الكافور ضد هبوط ضغط الدم إما عن طريق الفم أو الاستنشاق.

7- يستخدم الكافور ضد آلام الظهر وخاصة آلام الفقرات القطينة حيث تدهن المناطق المصابة بمرهم يحتوي على الكافور.

– حالات لا يستخدم فيها الكافور:

1- ويجب عدم استخدام زيت الكافور قطعياً داخلياً نظراً لاحتوائه على مادة السافرول التي تسبب التسرطن.

2- كما يجب عدم استخدام الكافور النقي من قبل المرأة الحامل.

3- وكذلك الطفل الذي يقل عمره عن سنتين بأي حال من الأحوال.

الخزامى

نبات الخزامى (اللافندر)

معلومات نبات الخزامى (اللافندر)

نبات الخزامى

نبتة «اللافندر» أو عشبة الخزامى، استخدمها الفراعنة والرومان قديماً وما زالت تحتفظ بمكانتها في حياتنا اليومية حتى الآن، فهي إحدى الزهور العطرة التي لا يمكن الاستغناء عنها في تعطير المنازل والثياب أو حتى لمواد التنظيف، كما ان هذه النبتة ذات اللون البنفسجي تستخدم ايضا كدواء للاكتئاب وزيت لتدليك الجسم.

«اللافندر» التي تعرف باسمها العلمي «Lavandula»، نبتة عشبية يتم تحويلها الى عدة منتجات عطرية أبرزها الزيت المكثف، وعرفت هذه النبتة عند الفراعنة منذ 2500 سنة حيث استخدموها في التحنيط وإنتاج العطور، كما استخدمها الرومان في الاستحمام.

اللافندر (لافاندولا أنغستفوليا، أوفسينياليس، فيرا، سبيكا) هو عضو في عائلة لامياسي – عائلة النعناع، إكليل الجبل، والريحان. الخزامى من النباتات المعمرة التي يمكن أن تصل إلى 20 عاما، إذا كانت الظروف مناسبة . وهو شجيرة عطرية جميلة مع ارتفاع متوسط 2 قدم (60 سم). وتنتج الزهور الأرجوانية، التي تحتوي على مستويات عالية من الزيت العطري. يعتبر الزيت العطرى من الخزامى عالميا سلعة محترمة. لديها العديد من الاستخدامات الطبية وغيرها. وذا سُمَّية منخفضة جدا، في حينانه يستخدم كمطهر ومضاد للميكروبات . زهور الخزامى غنية جدا

بالرحيق ويجذب النحل وغيرها من الملقحات. بعد قطعها وتجفيفها، تستخدم زهور الخزامى في صناعة العطور . كما تزرع نباتات الخزامى للزينة

دول البحر المتوسط (إيطاليا، فرنسا، إسبانيا) لديها تراث عميق في زراعة الخزامى. في الوقت الحاضر، تعبتر بلدان مثل الولايات المتحدة الأمريكية وكندا واليابان أستراليا ونيوزيلندا من كبار المنتجين للخزامى للتجارة

العناصر الغذائية

- **تحتوي 100 غرام من «اللافندر» على 49 سعرا حراريا، وغرام واحد من الدهون**
- **تزوّد الحصّة الواحدة من «اللافندر» الجسم بقرابة 287 وحدة دولية من فيتامين أ،**
- **تحتوي 100 غرام من «اللافندر» على 215 ملليغراما من الكالسيوم.**
- **تزوّد الحصّة الواحدة من «اللافندر» الجسم بقرابة 2 ملّغ من الحديد، والذي يُعزّز إنتاج الهيموغلوبين والميوغلوبين في الدم، وبالمقابل يسبب نقص الحديد في الجسم الإصابة بفقر الدم.**

الزعتر

الزعتر

الزعتر عبارة عن شجيرة قصيرة معمرة مع ارتفاع متوسط 8 بوصات (20 سم) ومتوسط العمر الإنتاجي 6 سنوات. أنه ينتمي إلى عائلة لامياسي (عائلة الخزامى، روزماري والنعناع). ينمو النبات من الربيع إلى الخريف. تزهر خلال فصل الصيف (يوليو في معظم مناطق الولايات المتحدة). هناك أكثر من 200 نوع مختلف من الزعتر، نوع الزعتر الشائع (سايمث فالجارز) فهو الأكثر شعبية وانتشارا

يزرع الزعتر في العديد من البلدان على نطاق العالم فى ظل مجموعة كبيرة من الظروف المناخية (روسيا وبولندا وسويسرا والولايات المتحدة الأمريكية وإسبانيا وفرنسا وإيطاليا والمغرب وجنوب أفريقيا وغيرها). يتم زراعة النبات لأوراقه العطرية الغنية بالزيوت الأساسية، ويمكن أن يستخدم أيضا للطهي.وقد وجد أن زيت الزعتر الأساسي يعتبر مضاداً للجراثيم، مضاد للتشنج، مدر للبول، وفى ارتفاع ضغط الدم، وللتهدئة والعديد من الخصائص الأخرى. وقد عُرِفَ زيت الزعتر بأنه سلعة عالمية محترمة، حيث يمكن استخدمه في العديد من الصناعات (الدوائية ، الرعاية الصحية الشخصية ، المنظفات ، المبيدات الحشرية وغيرها(

يجذب الزعتر النحل بقوة . نحل العسل الذي يقوم بالبحث عن الطعام في مزارع الزعتر تنتج عسل ذا جودة عالية من نكهة قوية فريدة من نوعها ، عسل الزعتر هو واحد من أنواع العسل الممتازة التى يمكن تسويقها بأسعار عالية .

التحليل الكيميائي للزعتر لكل 100 غم

الزعتر	
مغذيات	الكمية
طاقة	101 kcal
بروتين	5.56 g
دهون	1.68 g
الكربوهيدرات	24.45 g
كالسيوم، Ca	405 mg
الحديد، Fe	17.45 mg
الصوديوم، Na	9 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	160.1 mg
فيتامين أ، Iu	4751 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	160.1 mg
الثيامين	0.05 mg
الريبوفلافين	0.47 mg
النياسين	1.82 mg
حمض البانتوثنيك	0.41 mg
فيتامين ب-6	0.35 mg
حمض الفوليك، نهائي	45 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	45 mcg
حمض الفوليك، DFE	45 mcg_DFE
االكولين، النهائي	0 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	4751 IU
فيتامين E	0 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	405 mg
الحديد، Fe	17.45 mg
ماغنيسيوم، Mg	160 mg
الفسفور، P	106 mg
البوتاسيوم، K	609 mg
الصوديوم، Na	9 mg
الزينك، Zn	1.81 mg
النحاس، Cu	0.56 mg
المنجنيز، Mn	1.72 mg

السيلينيوم، Se	0 mcg
التربتوفان	0.11 g
ثريونين	0.15 g
يسوليوكيني	0.28 g
لوسين	0.26 g
يسين	0.13 g
ميثيونين	0 g
الفينيل ألانين	0 g
حمض أميني أساسي	0.31 g

اسخدام خليط النعناع والميرمية والكافور والخزامى والزعتر في تغذية الدواجن

1_ملعقة طعام من النعناع +ملعقة من المرمية + ملعقة من اليوكاليبتوس(الكافور)+ ملعقة خزامى+ ملعقة زعتر(جميع المواد مطحونة)

+ لتر ماء ساخن بعد الغليان وتنقع الكميات فيه ، وتترك لمدة 15 دقيقة ،

2_يصفى المنقوع ويضاف المستحضر على 200 لتر ماء
3_يقدم لشرب الطيور لمدة 10 ايام متواصلة ثم يقطع لمدة اسبوع ، ثم يتم تكرار العملية مرة واحده او مرتين على الاكثر.

هذا الخليط فعال جدا لتنظيف المجارى النفسية تماما .

14- الزنجبيل :

يعتبر الزنجبيل واحده من النباتات الطبية التي لها استخدامات واسعة في العلاجات الطبيعة في كثير من دول العالم ولا سيما في الطب التقليدي السوداني، والتي ذكرت في القران الكريم في سوره الانسان الاية (17-18)

قال تعالى:- {وَيُسْقَوْنَ فِيهَا كَأْسًا كَانَ مِزَاجُهَا زَنجَبِيلًا (17)عَيْنًا فِيهَا تُسَمَّىٰ سَلْسَبِيلًا (18)()

ينتمي الزنجبيل إلى الفصيلة الزّنجبيليّة، موطنه الأصلي جنوب شرق آسيا ، واسع الانتشار في الهند وتايوان وجامايكا ونيجريا.

والوصف النباتي للزنجبيل عشبة ريزومية معمره قائمة ارتفاعها 1.5 متر ، الاوراق غمدية شبه جالسه ، شكلها حربي مستطيل طولها بين 20-30 سم قمتها حادة وحافتها ملساء ،النورات سنبله طرفية وبها قنابات غمدية متبادلة دائماً، الأزهار صفراء اللون الثمار لها شكل غير منتظم.

يتميز النبات برائحة عطرية وأزهار صفراء شاحبة ذو طعم مميز حلو و لاذع فاتح للشهية فضلا عن قيمته الطبية العالية واستعماله الواسع شعبيا ، فالزنجبيل يباع في الأسواق بعدة أشكال منها المجفف أو الأخضر وهو ريزوم النبات الطازج، أو على شكل زيت مستخلص الزنجبيل .

اما عن المواد الفعالة يحتوي الزّنجبيل الطّازج على الكثير من الفيتامينات والمعادن مثل فيتامين B6، والمغنيسيوم، والفسفور، والزّنك، وحمض الفوليك، والرّايبوفلافين (فيتامين B2)، والنّياسين (فيتامين B3)، ويوضّح الجدول الآتي التّركيب الغذائي لكل 100 غرام من الزّنجبيل الطّازج، كما يحتوي تاريزوم علي زيت طيار يتراوح ما بين 2و3-5% ويتكون هذا الزيت من 50 مركب من المواد التربينية وكذلك رتينجات من (5-8) ونشأ ومواد مخاطية .

وتضم مجموعتين من الزيوت الطيارة Gingerols: والتي تحتوي على مركب gingenol وهو المركب الذي يعزى إليه الطعم الحار في الزنجبيل، وهو من الراتنجات الزيتية، ويعتبر مضاداً لحدوث الجلطة وكذلك مضاداً للالتهاب بأنواعه بما في ذلك الامراض الالتهابية مثل الربو والمفاصل التهاب القولون .

Shogaols التي من أهم مركباتها Shogaol وهي أيضاً مادة حارة تساعد على هضم الدهون .

ومن فوائد الزنجبيل الأخضر انه يساعد في علاج أمراض الجهاز التنفسي كالبرد و الانفلونزا و التهاب اللوزتين.

يعمل الزنجبيل على تقليل مستويات الكوليسترول في الدم، و بالتالي يعزز من صحة القلب و الشرايين و الدوره الدمويه، كما أنه يحمي من الأزمات القلبية و الجلطات التي تصيب القلب.

التحليل الكيميائي للزنجبيل لكل 100 غم

المغذيات	الكمية
طاقة	347 kcal
بروتين	9.12 g
دهون	5.95 g
الكربوهيدرات	70.79 g
كالسيوم، Ca	116 mg
الحديد، Fe	11.52 mg
الصوديوم، Na	32 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	7 mg
فيتامين أ، Iu	147 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	7 mg
الثيامين	0.05 mg
الريبوفلافين	0.18 mg
النياسين	5.16 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	0.84 mg
حمض الفوليك، نهائي	39 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	39 mcg
حمض الفوليك، DFE	39 mcg_DFE
االكولين، النهائي	41.2 mg
البيتين	3.4 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	147 IU
فيتامين E	18.02 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0.8 mcg
كالسيوم، Ca	116 mg
الحديد، Fe	11.52 mg
ماغنيسيوم، Mg	184 mg
الفسفور، P	148 mg
البوتاسيوم، K	1343 mg
الصوديوم، Na	32 mg
الزينك، Zn	4.72 mg
النحاس، Cu	0.48 mg
المنجنيز، Mn	26.5 mg

السيلينيوم، Se	38.5 mcg
التربتوفان	0.06 g
ثريونين	0.19 g
يسوليوكيني	0.27 g
لوسين	0.39 g
يسين	0.3 g
ميثيونين	0.07 g
الفينيل ألانين	0.24 g
حمض أميني أساسي	0.38 g
الحامض الاميني	0.16 g
ميثيونين	0.07 g
السيستين	0.04 g
الفينيل ألانين	0.24 g
التيروزين	0.1 g
أرجينين	0.23 g
ألانين	0.16 g
الجلايسين	0.23 g
البرولين	0.22 g
سيرين	0.24 g

الكمية المضافة :- إضافة الزنجبيل بنسبة 0.2 % (2 كغم / طن)
يعمل على تقليل استهلاك العلف مع تقليل معامل التحويل و ارتفاع الوزن النهائى

طريقة الاستخدام :-
بالإضافة الى العلف :- يضاف فى صورة جافة للعليقة بمعدل 2 كجم / طن علف

15- الكراوية :

الوصف النباتى:

نبات عشبى حولى يصل ارتفاع النبات إلى حوالى متر واحد و الأوراق مركبة متقابلة على السوق و متبادلة على الفروع الجانبية و الوريقات خيطية لونها أخضر فاتح و يتراوح طولها بين 5-20سم و يحمل النبات أزهار صغيرة بيضاء فى نورات خيمية و الثمار بيضاوية مستطيلة تنشق كل منها بسرعة عند جفافها إلى ثمرتين منحنيتين و لون الثميرة أخضر زيتونى.

الأهمية الطبية و الإستعمالات:

الثمار و الزيت المستخرجان من النبات لها رائحة عطرية تنشط الهضم و تزيل عسر الهضم و يقوى الجسم مع فتح الشهية، و يعالج الغثيان و الدوخة كما أنة يزيل الأرياح و المغص عند البالغين و الأطفال الى جانب أنة يمزج مع الأدوية الأخرى لإزالة أثار سيئة منها أو لإضافة النكهة، كذلك يستخدم مطحون ثمار الكراوية لعمل لبخات على الكدمات، فيسرع شفائها، أيضا يعالج أمراض الصدر و السعال و الرشح و النزلات، بالإضافة الى أنة مصدر للبول و كذلك مدر للبن الأم المرضعة و أخيراً تستخدم فى معالجة البواسير إلا أن الإكثار منها يضر بنشاط الكلى أيضا مضر للطاقة الجنسية.

يذكر عن بذور الكراوية بأنها تمزج مع الفاكهة المطبوخة، والخبز و الكيك، و تمزج مع الثمار المجففة.

التحليل الكيميائي للكراوية لكل 100 غم

لمغذيات	الكمية
طاقة	333 kcal
بروتين	19.77 g
دهون	14.59 g
الكربوهيدرات	49.9 g
كالسيوم، Ca	689 mg
الحديد، Fe	16.23 mg
الصوديوم، Na	17 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	21 mg
فيتامين أ، Iu	363 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	21 mg
الثيامين	0.38 mg
الريبوفلافين	0.38 mg
النياسين	3.61 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	0.36 mg
حمض الفوليك، نهائي	10 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	10 mcg
حمض الفوليك، DFE	10 mcg_DFE
االكولين، النهائي	24.7 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	363 IU
فيتامين E	2.5 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	689 mg
الحديد، Fe	16.23 mg
ماغنيسيوم، Mg	258 mg
الفسفور، P	568 mg
البوتاسيوم، K	1351 mg
الصوديوم، Na	17 mg
الزينك، Zn	5.5 mg
النحاس، Cu	0.91 mg
المنجنيز، Mn	1.3 mg
السيلينيوم، Se	12.1 mcg

التربتوفان	0.24 g
ثريونين	0.76 g
يسوليوكيني	0.83 g
لوسين	1.22 g
يسين	1.03 g
ميثيونين	0.36 g
الفينيل ألانين	0.87 g
حمض أميني أساسي	1.04 g
الحامض الاميني	0.55 g
ميثيونين	0.36 g
السيستين	0.33 g
الفينيل ألانين	0.87 g
التيروزين	0.64 g
أرجينين	1.25 g
ألانين	0.91 g
الجلايسين	1.32 g
البرولين	0.92 g
سيرين	0.95 g

فوائد اضافة الكراوية لعلائق الدواجن :-

- إضافة الكراوية الجافة علي العلف بنسبة 1-1.5% لها مردود إيجابي علي فروج اللاحم من حيث الوزن ومعامل التحويل الغذائي .

- أنها تعمل علي تنشيط النمو عن طريق تحفيز زيادة الهضم والإمتصاص .

- أنها تعمل كمضاد للميكروبات الضارة التي تنمو في الأمعاء .

- لها أثر جيد لمقاومة التسمم للجهاز الهضمي .

- للعلاج :- يعمل كمضاد للميكروبات و امتصاص السموم

16- القرفة :

القرفة (بالإنجليزية:Cinnamon) وتدعى أيضاً السينامون، أو الدارسين، وهي أحد أنواع التوابل القوية، وتستخرج القرفة من لحاء أشجار شجرة القرفة، وتمتاز برائحتها القوية ونكهتها الغنية، إضافة إلى لونها الذي يماثل لون لحاء الشجرة.

تم استخدام القرفة ومشروب القرفة الدافئ منذ آلاف السنين في العديد من المناطق في العالم للعلاج والطب البديل نظراً لقيمتها الغذائية العالية، وخصائصها المضادة للبكتيريا والفطريات، ومحتواها الغني من مضادات الأكسدة.

يوجد نوعين أساسيين من القرفة التي تستخدم وهما قرفة سيلان، التي توصف بالقرفة الحقيقية، وقرفة كاسيا وهي ذات نكهة أقل حدة من قرفة سيلان.

للحصول على فوائد القرفة، فيمكن استخدام القرفة على شكل لحاء، أو توابل مطحونة، وقد يتم استخراج الزيوت الأساسية منها، أو مستخلصات القرفة وهي المركبات الفعالة التي يتم عزلها من القرفة.

أصل نبتة القرفة من سريلانكا، وتزرع الآن في العديد من البلدان الاستوائية، بما في ذلك المكسيك لها فوائد صحية كثيرة، أهمها:

حيث أكدت دراسة نشرت من قبل الباحثين في وزارة الزراعة الأميركية أن القرفة تقلل من انتشار سرطان الدم والأورام اللمفاوية والخلايا السرطانية، لأنها تحتوي على أنزيمات تلعب دورا هاما بتسهيل انقسام الخلايا، وأيضا تعدّ مصدرا جيدا من الكالسيوم والألياف، والتي يمكن ربط أملاح الصفراء وإخراجها من الجسم، ومنع تلف خلايا القولون، وبالتالي تقليل مخاطر الإصابة بسرطان القولون .

من فوائدها أيضا، معالجة مرض السكري من النوع 2، وذلك من خلال تنظيم مستويات السكر في الدم.

الكالسيوم والألياف في القرفة يمكن أن تساعد في القضاء على أملاح الصفراء من الجسم. عندما يتم التخلص من الأملاح الصفراوية، يحس الجسم على تكسير الكوليسترول لإنتاج الأملاح الصفراوية الجديدة، هذه العملية يمكن أن تساعد على خفض مستويات الكوليسترول العالية.

وقد أظهرت العديد من الدراسات أن رائحة ونكهة القرفة بمثابة منبه للعقل، وربما تحسين الذاكرة، وأيضا تحسن الوظائف المعرفية للدماغ، وتجلو البصر.

القرفة تحتوي على كمية كبيرة من مركب يسمى الكومارين، وهي معروفة جيدا بـ"تجلط الدم"، وتساعد القرفة بمنع حدوثه الذي قد يؤدي إلى أمراض القلب.

ونظرا لخصائصها المضادة للالتهابات، تساعد القرفة في تخفيف آلام التهاب المفاصل وتصلب العضلات والمفاصل. في دراسة أجريت في جامعة كوبنهاغن، والمرضى الذين أعطوا نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة مع ملعقة من العسل كل صباح قبل الإفطار كان مصدر ارتياح كبير في آلام التهاب المفاصل بعد أسبوع واحد، ويستطيع المشي بدون ألم في غضون شهر واحد.

تفيد القرفة شربا في علاج فطريات الكنديدا البيضاء، وهي فطريات تستفحل في الأمعاء وتنتشر في الجسم كله.
القرفة تعالج نزلات البرد المعتادة أو الشديدة، كما وجدت القرفة لعلاج الانفلونزا، والتهاب الحلق واحتقانه.

القرفة فعالة جدا لتحسين الهضم، حيث تساعد على إزالة الغازات غير المرغوب فيها، كما أنها تقضي على الحموضة والإسهال والغثيان الصباحي، وغالبا ما يشار إليها باسم المنشط الهضمي.
القرفة هو علاج مفيد جداً لوجع الأسنان.
خليط من العسل ومسحوق القرفة يمكن أن تساعد في تعزيز جهاز المناعة، والقضاء على التعب، ومن المعروف أيضا أن لها خصائص مضادة للشيخوخة.
مزيج من العسل ومسحوق القرفة ممتاز لعلاج رائحة الفم الكريهة، لأنها تقضي على البكتيريا الموجودة باللثة.
القرفة مفيدة في علاج الصداع الناجم عن التعرض للهواء البارد.
مدرة للطمث، حيث يستعمل مشروبها الساخن كثيراً من قبل النساء، خاصة بعد الولادة وتساعد في تخفيف الآلام والأوجاع والتقلصات بعد الولادة.
وفقا للدراسة فإن الاشخاص الذين يأكلون القرفة بشكل منتظم ليست لديهم أي مشاكل في المسالك البولية.

التحليل الكيميائي للقرفة لكل 100 غم

المغذيات	الكمية
طاقة	121 kcal
بروتين	2.77 g
دهون	1.58 g
الكربوهيدرات	23.9 g
كالسيوم، Ca	65 mg
الحديد، Fe	2.3 mg
الصوديوم، Na	144 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	0 mg
فيتامين أ، Iu	638 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	0 mg
الثيامين	0.17 mg
الريبوفلافين	0.2 mg
النياسين	2.42 mg
حمض البانتوثنيك	0.15 mg
فيتامين ب-6	0.25 mg
حمض الفوليك، نهائي	51 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	7 mcg
حمض الفوليك، DFE	82 mcg_DFE
االكولين، النهائي	0 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	638 IU
فيتامين E	0.14 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0.7 mcg
كالسيوم، Ca	65 mg
الحديد، Fe	2.3 mg
ماغنيسيوم، Mg	29 mg
الفسفور، P	99 mg
البوتاسيوم، K	82 mg
الصوديوم، Na	144 mg
الزينك، Zn	0.65 mg
النحاس، Cu	0.07 mg
المنجنيز، Mn	0.89 mg
السيلينيوم، Se	7.1 mcg

فوائد اضافة القرفة لعلائق الدواجن :-

- إضافة القرفة العادية على العلف بنسبة 0.5% (5كجم/طن) له نتائج إيجابية علي معدل الوزن واستهلاك العلف ومعامل التحويل الغذائي .

- تعمل القرفة علي زيادة إفراز إنزيمات الجهاز الهضمي مما يساعد علي الإستفادة القصوي من الغذاء .

- القرفة تعد مصدرا جيدا للمنجنيز والحديد والكالسيوم .

- تعمل القرفة علي مساعدة تدفق الدم لجميع الأجهزة (تنشيط الدورة الدموية) مما يزيد من الحالة الصحية للقطيع .

- تعمل كمضاد بكتيري للبكتيريا الضارة في الأمعاء وبالتالي تزيد من نشاط البكتيريا النافعة مما يحدث توازن ميكروفلورا الأمعاء .

- تعمل كمضاد للأكسدة مما يمنع تأكسد خلايا الجسم وبالتالي تعوق الإصابة بكثير من الأمراض .

- تعمل القرفة علي تقوية الجهاز المناعي للطيور ، ولذلك تعمل كمضاد فيروسي يعوق تكاثر الفيروسات في جسم الطائر .

- تفيد جدا في وقاية و علاج التهابات الجهاز التنفسي الناتجة عن الميكروبات التنفسية

17- خلطة الفلفل الأسود والريحان والقرنفل

الفلفل الاسود :. نبات متسلق معمر يصل ارتفاع النبات 5م لة اوراق بيضاوية كبيرة وسنابل او عناقيد من الازهار البيضاء الصغيرة وعناقيد من الثمار المدورة الصغيرة التى يتغير لونها بتغير نموها حيث يتغير من الاخضر الى الاحمر عند النضج وتسود اذا تركت بدون قطف والنبات دائم الخضرة الجزء المستخدم من النبات الثمار العنبية والزيت العطرى،الموطن الاصلى الهند واندونيسيا ،

وحاليا يزرع فى المناطق الحارة والمعتدلة فى اى مكان فى العالم والانتاج بعد3سنوات من زراعة النبات ،وتجنى ثمار الفلفل قبل نضجها بقليل ويخلل هذا النوع وتقطف الثمار التى احمر لونها وهى ناضجة وتجفف واذا كنت تريد الفلفل الابيض يتم تقشير الفلفل الاحمر الناضج ويتم النقع فى الماء لمدة 8 ايام قبل التجفيف ، ومن اهمية الفلفل الابيض يطرد غازات المعدة ويسكن المغص ويزيد الافرازات المعدية، كما انه يخفض درجة الحرارة والحمى.ويستخدم الفلفل الابيض خارجيا لحالات الروماتيزم حيث يسحق ثم يضاف الى الفازلين على هيئة مرهم وتدهن به الاجزاء المصابة ويعتبر الصينيون الفلفل وصفة مميزة كافضل مهدئ وافضل مادة ضد القئ ويستخدمونه لعلاج الاسهال والقئ الناتج من التعرض للبرد والناتج من تسمم الأغذية والكوليرا والدسنتاريا كما يستخدمون الزيت الطيار المستخلص من الفلفل ضد الام الروماتيزم وضد الام الاسنان ولكن هذا الاستعمال خارجيا فقط ولا يستخدم الزيت داخليا على الاطلاق.ان مذاق الفلفل الأسود العطري الحاد المألوف تأثيره المنبه والمطهر للجهاز الهضمي والجهاز الدورى ، يذكي الذاكرة .

ويشيع عادة أخذ الفلفل بمفرده أو ممزوجاً مع أعشاب أخرى لتدفئة الجسم وتحسين وظيفة الهضم في حالات الغثيان أو آلام المعدة أو انتفاخ البطن أو الامساك أو فقد الشهية، والزيت العطري المستخرج من الثمار يستخدم ضد آلام الروماتزم وآلام الأسنان. ويزرع النبات فى الاراض مباشرتا ولايتحمل النبات الملوحة وعند الزراعة يحتاج النبات الى ظل كثيف ثم تقلل تديجيا وتزال كليا بعد 8 اسابيع من الزراعة

التحليل الكيميائي للفلفل الاسود لكل 100 غم

المغذيات	الكمية
طاقة	255 kcal
بروتين	10.95 g
دهون	3.26 g
الكربوهيدرات	64.81 g
كالسيوم، Ca	437 mg
الحديد، Fe	28.86 mg
الصوديوم، Na	44 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	21 mg
فيتامين أ، Iu	299 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	21 mg
الثيامين	0.11 mg
الريبوفلافين	0.24 mg
النياسين	1.14 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	0.34 mg
حمض الفوليك، نهائي	10 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	10 mcg
حمض الفوليك، DFE	10 mcg_DFE
االكولين، النهائي	11.3 mg
البيتين	8.9 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	299 IU
فيتامين E	0.72 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	163.7 mcg
كالسيوم، Ca	437 mg
الحديد، Fe	28.86 mg
ماغنيسيوم، Mg	194 mg
الفسفور، P	173 mg
البوتاسيوم، K	1259 mg
الصوديوم، Na	44 mg
الزينك، Zn	1.42 mg
النحاس، Cu	1.13 mg
المنجنيز، Mn	5.62 mg
السيلينيوم، Se	3.1 mcg

هناك خلطة هامة تقوم برفع مناعة الدجاج وهي خلطة الفلفل الأسود والريحان والقرنفل، وتتكون من الآتي:

10 جرام من مسحوق أوراق الريحان.

10 جرام من مسحوق القرنفل.

10 جرام من الفلفل الأسود.

يتم تحضير الخلطة من خلال وضع المكونات في 4 لتر من الماء الذي تم غليه مسبقًا، ثم يضاف 1 سم/ لتر من الماء إليه ويتم مزج كل هذه الأعشاب ببعضها.

الفوائد الصحية لخلطة الفلفل الأسود والريحان والقرنفل

يوجد العديد من الفوائد المكتسبة في الخلطة التي سبق ذكرها ضمن علاج أمرض الدجاج بالأعشاب، وتتمثل تلك الفوائد فيما يلي:

القرنفل يحتوي على نسب مرتفعة من المعادن كالحديد والفسفور والصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم والمغنسيوم ونسبة مرتفعة جدًا من المنجنيز، بالإضافة إلى العديد من الفيتامينات المتنوعة مثل كل من فيتامين k, C, A.

يستخدم القرنفل بشكل حيوي وفعال في علاج حالات البرد والتهاب الجيوب الأنفية والتهاب الشعب الهوائية، وعلاج معظم أمراض الجهاز التنفسي، كما له تأثير فعال في القضاء على البكتيريا الضارة في الأمعاء، وهذا يسهم بدوره في توازن ميكروفلورا الأمعاء.

كما يمنع معظم الاضطرابات في الجهاز الهضمي، ويعد من ضمن أفضل المنشطات لمناعة الجسم ضد الميكروبات بكافة أصنافها من بكتيريا وفيروسات وطفيليات وفطريات.

الريحان يعد من أغنى مصادر الفيتامينات اللازمة لعملية نمو جسم الدواجن والطيور وبنائه، مثل احتوائه على كل من فيتامين A، B، C، K، E، ومصدر للأملاح المعدنية مثل المنجنيز والبوتاسيوم والنحاس والمغنسيوم، والتي تساعد في بناء ونمو جسم الدواجن.

أوراق الريحان تعد مصدرًا مثاليًا للحديد، والحديد هو عنصر رئيسي لتكوين الهيموجلوبين بداخل خلايا الدم الحمراء، ويساهم في زيادة مقدرة الدم في حمل الأكسجين إلى باقي الأعضاء في الجسم.

الريحان يتضمن بعض الزيوت المفيدة وهي الاوجينول، اللينالول، السيترال، الليمونيين، والتيربين يول التي لها مقدرة للعمل كمضاد للالتهابات وكمضاد حيوي فعال ضد البكتريا الضارة.

كما أن الدراسات العلمية أثبتت فعالية أوراق الريحان في علاج اضطرابات الجهاز التنفسي مثل العطس والنفرة والإفرازات الأنفية الناجمة عن وجود الميكروبات.

تتمثل فوائد الفلفل الأسود في أنه يساهم بشكل فعال في تحفيز إفراز الإنزيمات اللازمة للقيام بعملية الهضم بشكل حيوي، والذي بدوره يزيد من فعالية الهضم.

كما أن الفلفل الأسود يسهم في محاربة البكتيريا الضارة بداخل الأمعاء ويعمل كمضاد للأكسدة للمحافظة على بقاء خلايا وأنسجة الدواجن سليمة.

.

زيت القرنفل للعلف بنسبة 0.8%. الإضافات تقدم يوميا لمدة 9 ساعات ، ومستخلص القرنفل تم تحضيره بإضافة 200جم/لتر ماء للنقع مدة 24 ساعة ثم يتم تصفيته تماما ثم يتم وضعه في ماء سبق غليه عند درجة 40-50 درجة لمدة 20- 30 دقيقة ثم يترك ليبرد ثم يصف تماما ثم يضاف للماء بمعدل 4جم/ لتر لمدة 9ساعات .

18- الليمون وقصب السكر

عصير قصب السكر أو عصير القصب مشروب شعبي في بعض دول العالم وخاصة في أفريقيا وجنوب آسيا وجنوب شرق آسيا وأمريكا اللاتينية. ينتج عن عصر أعواد نبات قصب السكر بواسطة مكابس أو عصارات ضغط واستخلاص العصارة منها. يعتبر من المشروبات التي يجب أن تشرب طازجة لأنه سريع الأكسدة ويتحول إلى كحول إيثيلي.

يستخدم هذا العصير كمشروب طازج مباشرة أو يتم تبخيره وتحويله إلى مكعبات سكر أو يدخل في صناعة العسل الأسود والخل والكحول.

من المعروف أن قصب السكر نبات اكتشف في غينيا منذ 10 آلاف عام قبل أن يتم زراعته في الهند، وقد تم نقله إلى بلدان الشرق الأوسط وأوروبا عن طريق الفتح الإسلامي. ونقله المكتشفون الإسبان إلى أمريكا الشمالية. ورغم ذلك لا يعرف أحد تاريخ نشاة عصير قصب السكر بالتحديد ولا أول من استخدمه كمشروب.

فوائده

كتشف الباحثون في جامعة بيوردو الأميركية أن مركبا كيميائيا مشتقا من المادة الشمعية لقصب السكر يساعد على خفض مستويات الكولسترول العالية في الدم, وبالتالي يقلل مخاطر الإصابة بأمراض القلب .

ووجد العلماء أن مركب «بوليكوزانول» يفيد الأشخاص المصابين بارتفاع غير طبيعي في كولسترول الدم, ويمثل مادة واعدة في الوقاية من أمراض القلب الوعائية.

وقد يساعد هذا المركب في حالات مرضية أخرى حيث أظهرت دراسة استمرت سنتين أن 20 مليغراما يوميا منه خففت آلام الأرجل أثناء المشي بشكل ملحوظ عند من يعانون من تصلب شرايين الأرجل، كما يمنع تخثر الدم نظرا لآثاره المميعة حيث بينت إحدى البحوث أن فعاليته تعادل تناول 100 مليغرام يوميا من الأسبرين وإضافته إلى العلاج بالأسبرين يكون أكثر فعالية مما لو تم تناول كل علاج وحده.

يعتبر عصير قصب السكر من أكثر المشروبات شعبية في بعض البلدان مثل مصر والاسم الشائع له«عصير قصب». وهو منتشر بكثرة نظرا لانخفاض ثمنه وكونه لا يتطلب أدوات وأجهزة غالية أو مساحات واسعة وكذلك لارتفاع فائدته الغذائية.

كما ينتشر استخدام هذا المشروب في بلدان اخرى مثل الهند وفيتنام والسعودية والبرازيل وباكستان وزنجار .

التحليل الكيميائي لسكر القصب لكل 100 غم

سكر القصب	
المغذيات	الكمية
طاقة	290 kcal
بروتين	0 g
دهون	0.1 g
الكربوهيدرات	74.73 g
كالسيوم، Ca	205 mg
الحديد، Fe	4.72 mg
الصوديوم، Na	37 mg
فيتامين أ، Iu	0 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	0 mg
الثيامين	0.04 mg
الريبوفلافين	0 mg
النياسين	0.93 mg
حمض البانتوثنيك	0.8 mg
فيتامين ب-6	0.67 mg
حمض الفوليك، نهائي	0 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	0 mcg
حمض الفوليك، DFE	0 mcg_DFE
االكولين، النهائي	13.3 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	0 IU
فيتامين E	0 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	205 mg
الحديد، Fe	4.72 mg
ماغنيسيوم، Mg	242 mg
الفسفور، P	31 mg
البوتاسيوم، K	1464 mg
الصوديوم، Na	37 mg
الزينك، Zn	0.29 mg
النحاس، Cu	0.49 mg
المنجنيز، Mn	1.53 mg
السيلينيوم، Se	17.8 mcg

التحليل الكيميائي لكل 100 غم عصير ليمون

المغذيات	الكمية
طاقة	25 kcal
بروتين	0.38 g
دهون	0 g
الكربوهيدرات	8.63 g
كالسيوم، Ca	7 mg
الحديد، Fe	0.03 mg
الصوديوم، Na	1 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	46 mg
فيتامين أ، Iu	20 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	46 mg
الثيامين	0.03 mg
الريبوفلافين	0.01 mg
النياسين	0.1 mg
حمض البانتوثنيك	0.1 mg
فيتامين ب-6	0.05 mg
حمض الفوليك، نهائي	13 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	13 mcg
حمض الفوليك، DFE	13 mcg_DFE
االكولين، النهائي	5.1 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	20 IU
فيتامين E	0.15 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	7 mg
الحديد، Fe	0.03 mg
ماغنيسيوم، Mg	6 mg
الفسفور، P	6 mg
البوتاسيوم، K	124 mg
الصوديوم، Na	1 mg
الزينك، Zn	0.05 mg
النحاس، Cu	0.03 mg
المنجنيز، Mn	0.01 mg
السيلينيوم، Se	0.1 mcg

_ يتم عصر كيلو ليمون بقشرة مع 5 أكواب عصير قصب ويوضع مع 500 لتر ماء وتكون سقوة فى الصباح او المساء

الفوائد الساحرة لليمون

- يقوى الجهاز المناعى للدجاج (يرفع المناعة)

_مطهر معوى ومضاد بكتيرى و فيروسى

_ وقاية من الانفلونزا

_ مضاد سموم

فوائد القصب

_ مدر بولى وغسيل كلوى

_ يحتوى على فيتامينات واملاح معدنية

_ منشط كبدى

_ مضاد للاجهاد

19- اليوكا

هذه العشبة تقضي على الامونيا بشكل شبه نهائي ، وتضاف بنسبة 1 كيلو على الطن سواء تم استخدام التلات او الزهور كما موضح في الصور اعلاه .

وتحتوي على مواد فعالة هامة جداواشهرهم مركبات الصابونين الطبيعية

الصابونين الموجود فى اليوكا يمنع او يتحد مع كولسترول جدار خلية اى بروتوزوا مثل الكوكسيديا كدا

بمعنى ان اضافة كيلو واحد من مستخلص اليوكا على طن واحد من العلف من دا يمنع نمو الكوكسيديا تماما .

اضافة الى ان تناول الطيور لهذه العشبة من عمر يوم واحد يجعل الخملات villi اكبر فى الطول عن الطبيعى بعد 6 ايام فقط بتفحص تلاقى ان

وهذا هو السبب في ان اليوكا تحسن الهضم وترفع النمو ومعدل التحويل اخر الدورة الانتاجية .

ولذلك يمكن اعتبار هذه العشبة بمثابة الكنز بالنسبة لمربى الدواجن .

20- الكمون والكزبرة

الكمون هو نبات عشبى حولى من المحاصيل الشتوية وهو من اهم التوابل والموطن الاصلى له مصر العليا وميعاد زراعة الكمون هو اكتوبر ونوفمبر ويتم تسميد الكمون اثناء تجهيز الارض

الكمون

Cumin

الأسم العلمي

Cuminum cyminum

Umbelliferae العائلة الخيمية

اسماء اخرى : السنوت - كمون الحوت - الكمون الابيض

الموطن الاصلى

مصر العليا : اسيوط - المنيا

الوصف النباتى

نبات عشبي حولي من المحاصيل الشتوية ونظرا لنكهته المميزة فإنه يستخدم كتابل ولا يستغني عنه أي منزل ويعتقد أن موطنه الأصلي هو مصر العليا وتنتشر زراعته في أنحاء متفرقة من العالم في الهند وروسيا ومناطق من البحر الأبيض المتوسط.

ارتفاع النبات 30-40 سم والاوراق مركبة رفيعة لونها اخضر داكن ويحمل النبات ازهارا صغيرة بيضاء - ارجوانية ذات نورات خيمية والثمار بيضاوية مستطيلة تنشق كل منها بسرعة عند جفافها الى ثمرتين منحنيتين ولون الثمرة اخضر زيتونى ويبلغ طولها من 0.4-0.7 سم وقطرها 2-3 مم ورائحتها عطرية وطعمها مر قليلا

الأهمية الطبية والاستعمالات

ترجع أهمية الكمون إلي احتوائه علي زيت عطري طيار له استخدامات طبية مختلفة ويستعمل الكمون كتابل يعطي نكهة مميزة للطعام كما أنه طارد للغازات ومسكن للمغص المعوي ومنبة عطري ومعدي لذلك يعتبر الكمون تابل فاتح للشهية كما أنه يدخل في تحضير مسحوق الكاري وفي صناعة بعض المشروبات كذلك يعتقد أن الكمون يساعد علي إدرار اللبن. وفي نفس الوقت يستعمل الكمون بيطريا حيث يخلط بعلائق الخيل لفتح الشهية ولمنع الارتباكات المعوية والمغص

تفتيت حصوات الكلى والحالب - علاج ضيق التنفس والربو والسعال - تحسين لون البشرة - منشط ومقوى جنسى - يساعد على اذابة الكوليسترول - مضاد للاكسدة - صناعة الجبن والسجق - ايقاف نزيف الانف - علاج التبول اللا ارادى - مضاد لاحتقان الثدى والخصية - يسكن الام الاسنان - طرد الديدان الشريطية والديدان المعوية .

الاستعمال من الخارج :

لعلاج المغص لدى الاطفال بان يملا كيس من القماش بالثمار ويسخن ويوضع فوق البطن ويدلك جدار البطن بالزيت لتسكين المغص المعوى ولطرد الغازات وتسكين الام اسفل البطن - كما يفيد الزيت فى التدليك الموضعى لعلاج الام الروماتزم للقلب ويتم تحضير الزيت بوضع كمية من البذور وضعفها ن زيت الزيتون وجزء معادل لها من الكحول الابيض ثم يغلى المزيج لى ان يتبخر الكحول ويدلك به موضع الالم ويغطى بضمادة صوف دافئ - لعلاج الرعاف مغلى الكمون مع الخل ووضع قطعة قماش او قطن مشبعة بالمزيج داخل فتحة الانف فيتوقف النزيف

الاستعمال من الداخل

يتناول مستحلب الكمون لإدرار اللبن لدى المرضعات ولاوجاع المعدة وحصوات الكلى والمثانه وانتفاخات المعدة كمخلوط وكمقوى جنسى ايضا كمخلوط تخلط ملعقة صغيرة من ثمار كل من الكمون والخلة وبذور اللفت ويضاف لها فنجان ماء ساخن ثم تحلى بالعسل ويشرب كوب كبير ثلاث مرات يوميا

التحليل الكيميائي لكل 100 غم من الكمون

مغذيات	الكمية
طاقة	375 kcal
بروتين	17.81 g
دهون	22.27 g
الكربوهيدرات	44.24 g
كالسيوم، Ca	931 mg
الحديد، Fe	66.36 mg
الصوديوم، Na	168 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	7.7 mg
فيتامين أ، Iu	1270 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	7.7 mg
الثيامين	0.63 mg
الريبوفلافين	0.33 mg
النياسين	4.58 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	0.43 mg
حمض الفوليك، نهائي	10 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	10 mcg
حمض الفوليك، DFE	10 mcg_DFE
االكولين، النهائي	24.7 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	1270 IU
فيتامين E	3.33 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	5.4 mcg
كالسيوم، Ca	931 mg
الحديد، Fe	66.36 mg
ماغنيسيوم، Mg	366 mg
الفسفور، P	499 mg
البوتاسيوم، K	1788 mg
الصوديوم، Na	168 mg
الزينك، Zn	4.8 mg
النحاس، Cu	0.87 mg
المنجنيز، Mn	3.33 mg
السيلينيوم، Se	5.2 mcg

الكزبرة

تعتبر الكزبرة أحد الأعشاب التي يعود أصلها إلى العصور القديمة، وهي عشبة ذات رائحة قوية، وتحتوي بذورها المجففّة على زيت عطري يتم استخدامه كمُنكّه، أو كدواء، أما البذرة نفسها فتُستخدم كتوابل تشبه تلك الخاصة بالكمون، والكراوية،

وتصنّف الكزبرة في مجموعة النباتات "كاسيات البذور" أو "مغطاة البذور" (بالإنجليزية: Magnoliophyta)، و النباتات ثنائية الفلقة (بالإنجليزية: Magnoliopsida)، ورتبة الخيميات (بالإنجليزية: Apiales)،

وتتم زراعة هذه العشبة في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط، وفي أوروبا، والشرق الأوسط، والمغرب، والولايات المتحدة لبذورها، التي تستخدم لإضافة النكهة للعديد من الأطعمة، وخاصةً النقانق، والكاري، والمعجنات، والحلويات. يمتلك هذا النبات ساق نحيلة، ومجوّفة، يتراوح طوله حوالي 30 - 60 مليمتر، مع أوراق ريشية ثنائية (بالإنجليزية: bipinnate leaves)، وأزهار صغيرة ذات لون وردي، أو أبيض، أما البذور، فتتكون من جزئين، تكونان بشكل شبه كروي، متصلتان على الجوانب الداخلية للنبات، مما يمنح هذه العشبة مظهر البذرة الواحدة، الناعمة، وشبه الكروية، يصل قطرها إلى حوالي 5 مليمتر، وهي ذات لون بنيّ مصفر، وذات رائحة عطرة خفيفة، مماثلة لرائحة مزيج من قشر الليمون والمريمية،

وتحتوي البذور على 0.1 - 1% من الزيت العطري.

فوائد الكزبرة الحماية من السرطان أشارت دراسة نُشرت في المجلة الأمريكية للتغذية السريرية، إلى فائدة بعض التوابل، بما في ذلك الكزبرة، في الحد من تأثير "الأمين الحلقي غير المتجانس" (بالإنجليزية: HCA/heterocyclic amine)، الذي يُعرّفه "المعهد الوطني للسرطان" على أنّه مادة كيميائية تتشكّل عند طهي اللحوم على درجات حرارة عالية، ويرتبط ارتفاع استهلاك الأطعمة التي تحتوي على هذا المركب، بارتفاع مخاطر الاصابة بالسرطان، وبحثت دراسة نُشرت في مجلة العلوم الغذائية، في آثار استخدام خمسة من التوابل الآسيوية، بما فيها الكزبرة في طهي اللحوم،

حيث وُجد أنّ تشكّل مركب "HCAs" في هذه اللحوم أقل بكثير.[٣] التخفيف من الاضطرابات الهضمية وجد الباحثون أنّ الكزبرة تساعد على استرخاء العضلات الهضميّة التي تسبب متلازمة القولون العصبي، وغيرها من أمراض الجهاز الهضمي، كما حللّت دراسة نُشرت في مجلة علوم وأمراض الجهاز الهضمي (بالإنجليزية: Digestive

Diseases and Sciences) آثار تناول 32 شخص، يعانون من متلازمة القولون العصبي، لمستحضر يحتوي على الكزبرة، وقامت الدراسة بتقييم هذه الآثار مع آثار تناول علاج بديل، فكانت مستويات ألم البطن، والشعور بعدم الراحة، وشدة آلام المعدة المتضخمة، ومعدل تكرارها أقل لدى الأشخاص الذين تناولوا المستحضر يحتوي على الكزبرة، مقارنةً بالذين تناولوا العلاج البديل، وذلك بعد ثمانية أسابيع من بداية الدراسة.

التقليل من مستوى ضغط الدم تبين أنّ استهلاك الكزبرة يخفف من مستويات ضغط الدم لأولئك الذين يعانون من ارتفاعه، فالكزبرة لا تساعد فقط على تعديل نشاط القناة الهضمية، وإنما تعد أيضاً من العوامل المدرّة للبول،

الأمر الذي يعتبر مفيداً للأشخاص الذين يعانون من ارتفاع ضغط الدم، فمعالجة مشكلة ارتفاع ضغط الدم، تقلل من خطر الإصابة بأمراض خطيرة، كالجلطات الدموية، والسكتات الدماغية.

الحد من التهابات المسالك البولية تساعد بذور الكزبرة على التخفيف من أعراض التهاب المسالك البولية، فيستطيع الشخص نقع 1.5ملعقة صغيرة من بذور الكزبرة المجففة، في كوبين من الماء، وتركها لليلة كاملة، ثم تصفيتها في اليوم التالي، وشربها، فهذا يساعد على تخفيف الشعور بالإنزعاج، والألم المرتبط بالتهابات المسالك البولية، كما ويساعد على سرعة الشفاء الكلي.

التحليل الكيميائي لكل 100 غم من الكزبرة

المغذيات	الكمية
طاقة	298 kcal
بروتين	12.37 g
دهون	17.77 g
الكربوهيدرات	54.99 g
كالسيوم، Ca	709 mg
الحديد، Fe	16.32 mg
الصوديوم، Na	35 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	21 mg
فيتامين أ، Iu	0 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	21 mg
الثيامين	0.24 mg
الريبوفلافين	0.29 mg
النياسين	2.13 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	0 mg
حمض الفوليك، نهائي	0 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	0 mcg
حمض الفوليك، DFE	0 mcg_DFE
االكولين، النهائي	0 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	0 IU
فيتامين E	0 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	709 mg
الحديد، Fe	16.32 mg
ماغنيسيوم، Mg	330 mg
الفسفور، P	409 mg
البوتاسيوم، K	1267 mg
الصوديوم، Na	35 mg
الزينك، Zn	4.7 mg
النحاس، Cu	0.98 mg
المنجنيز، Mn	1.9 mg
السيلينيوم، Se	26.2 mcg

ان المحلول الكحولى من الكزبرة والكمون بيكون اقوى على الكولاى والاستاف من الجنتاميسين والسلفا والنادليكسيد اسيد والامبسلين

دا بحث عملتة شركة اوربية شغالة فى استخلاص المواد الفعالة النباتية وتاثيرها على الحيوان

يعنى زرعو الميكروب فى الطبق

واستنبتوة على البيئة بتاعتة وحطة المستخلصات دى وقارنو بين الزووووون بتاع الدوا وبين الزوون بتاع الاعشاب لاقو ان الاعشاب اوسع من الادوية

بس خلى بالك ان دا محلول

يعنى عصارة او خلاصة العشب

لاكن احنا علشان ناخد نفس الفايدة وافضل منها كمان بنحط العشب كلة

يعنى نضيف 2 كيلو كمون مع 3 كيلو كسبرة على طن علف طوال الدورة

وبامر الله مش هتشوف الكولاى

21 – الخميرة

التحليل الكيميائي لكل 100 غم من الخميرة

المغذيات	الكمية
طاقة	367 kcal
بروتين	9.42 g
دهون	11.58 g
الكربوهيدرات	56.38 g
كالسيوم، Ca	86 mg
الحديد، Fe	2.87 mg
الصوديوم، Na	228 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	0 mg
فيتامين أ، Iu	0 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	0 mg
الثيامين	0.38 mg
الريبوفلافين	0.23 mg
النياسين	3.46 mg
حمض البانتوثنيك	0.59 mg
فيتامين ب-6	0.06 mg
حمض الفوليك، DFE	0 mcg_DFE
االكولين، النهائي	0 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	0 IU
فيتامين E	0.29 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	1.6 mcg
كالسيوم، Ca	86 mg
الحديد، Fe	2.87 mg
ماغنيسيوم، Mg	24 mg
الفسفور، P	94 mg
البوتاسيوم، K	103 mg
الصوديوم، Na	228 mg
الزينك، Zn	0.84 mg
النحاس، Cu	0.12 mg
المنجنيز، Mn	0.46 mg
السيلينيوم، Se	26.2 mcg

فوائد استخدام الخميرة :

1 - تستخدم كمنشط نمو بجرعات 2 كغم على الطن طوال الدورة الانتاجية

2- مصدر غذائى غنى بمجموعة فيتامين ب واحماض امينية اهمها الايسين

لذلك تزيد الوزن وتساعد على ترييش جيد سواء فى الامهات او التسمين او البياض في حال استعملت ب جرعة 5 كغم على الطن .

3- للخميرة دور وقائى لأنها تحفز نمو بكتيريا اللاكتيك اسيد ، ماينتج عنه عمل وسط حامضي فى الامعاء وهذا الوسط يمنع نمو البكتيريا المعوية مثل الكولاى والسالمونيلا

كذلك وجود هذه البكتيريا النافعة ينشط مستقبلات الجهاز الهضمي وبالتالي يمنع البكتيريا الضارة وهذا باستخدام جرعة 3 كغم على الطن

4- للخميرة فائدة هامة فى بناء جداء الجهاز الهضمى خاصة بعد الاسهالات او السموم .

وهذا باستخدام جرعة 6 كغم على الطن

5- للخميرة فوايد مناعية لان 75% من الخلايا المناعية للطير موجودة فى جسم الامعاء

ووجود الخميرة يحافظ على هذه الخلايا المناعية

6- اهم مادتين ترفعان مستوى المناعة ومضادين للسموم هما (المانان اوليجوسكاريد) و (الجلوكو منان)

مصدرها الأساسي جدار خلية الخميرة وفى هذه الحالة تضاف على العلف بجرعة 8 كغم على الطن

7- مصدر تقوية لاى مضاد سموم وذلك بإضافته بجرعة 10 كغم على الطن

8- اضافتة بجرعة 20 كغم على الطن منع الاصابة بالافلاتوكسين .

22 - إستخدام الخميرة والشعير

الفائدة (الخميرة مكمل علفى رافع للمناعه ومقوى عام هذا بخلاف قيمتها الغذائيه العاليه من البروتين (تحتوى على 48% بروتين) ومصدر غذائى غنى بمجموعة فيتامين ب واحماض امنينة اهمها الايسين ..والشعير من الانزيمات الهاضمة)

ومنقوع الشعير مع الخميره يعتبر من البكتريا النافعة والتي تحتل مكان البكتريا الضارة في امعاء الفرخ مما يؤدى الى رفع المناعة وزياده التحويل ..

طريقة الاستخدام :

اولا :

نقع خميرة الخبيز العادية 2 كيلو بإضافتها الى 500 لتر ماء لمدة 24 ساعة للحصول على مستحلب وقد يكون منتفخ قليلا وممكن لعلاج هذا الموضوع ان نضعها على نصف كغم جنين قمح بودره وقليل من الماء مع التقليب المستمر لحدوث مستحلب طبيعى من البكتريا النافعة

ثانيا :

نقع 2 كغم شعير فى 5 لتر ماء لمدة 48 ساعة وسينتج عنة ماء غنى جدا بالانزيمات وشعير مستنبت ، ويمكن الاستفادة من الشعير بتغذية الافراخ .

اما الماء فيضاف على مستحلب الخميرة ونعمل سقوة كل يوم 4 ساعات

لكن بعد التعطيش لمدة 2 ساعة

.

23 - الفلفل الحار والبردقوش

الفلفل الحار أو الحريف أو فلفل شطة هو ثمار بعض أصناف نوع الفليفلة الحولية من الفصيلة الباذنجانية. ومن أهم مكوناته هي مادة الكابسيسين التي تمنح الشعور بالحرارة، وهي مادة مثيرة ينتج عنها الشعور بالحرقة عند ملامستها أي أنسجة.

, يستخدم الفلفل الحار على نطاق واسع في العديد من المأكولات كتوابل لإضافة الحرارة إلى الأطباق.

أنواع الفلفل الحار

يوجد عدة أنواع من الفلفل الحار، لكل نوع منها نكهة مختلفة ودرجة حرارة مختلفة أيضاً، يتم قياس درجة الحرارة باستخدام مقياس سكوفيل

ومِن أنواع الفلفل الحار:

- **Enta**
- **Fuego**
- **Super chili**
- **Prairie fire**
- **Thai hot dragon**
- **Cayenne**
- **Dorset naga الذي يُعد من أكثر أنواع الفلفل حرارةً، ويمكن زراعته في المنزل**

معظم الكبسايسين في الفلفل الحار اللاذع يتركز في بذور على الطبقة المحيطة بالأضلاع الداخلية (الحواجز) التي تقسمها إلى مقاطع بحيث أن البذور تلتصق فيها. وأظهرت دراسة عن إنتاج كبسايسين في ثمار C. chinense أن الحويصلات المنتجة للكبسايسين توجد فقط في خلايا البشرة للنبتة من الحاجز بين الفصين من

الفواكه اللاذعة، وأن تكوين المقاطع يحدث فقط نتيجة لتراكم تلك الحويصلات، ويتحكم بالطعم اللاذع والحويصلات بواسطة موضع واحد،Pun 1 والتي يوجد لها اثنين على الأقل من الجينات المتنحية التي تنتج من نوع C. chinense غير اللاذع.

محتوى الكبسايسين في الفلفل الحار يختلف بشكل كبير بين الأصناف ويقاس بوحدات الحرارة سكوفيل (SHU)

. الفلفل المشهور عالمياً لطعمه الحار حسب رتبته من قبل (SHU) هو «كارولينا ريبر» التي تم قياسها في أكثر من SHU.220000

في عام 2016، أُنتِج 34.5 مليون طن من الفلفل الحار الأخضر، و 3.9 مليون طن من الفلفل الحار المجفف في جميع أنحاء العالم. كانت الصين أكبر مُنتِج للفلفل الأخضر في العالم، حيث قدمت نصف الإجمالي العالمي. كان الإنتاج العالمي من الفلفل الحار المجفف حوالي تسع الإنتاج الطازج، تقودها الهند بنسبة 36٪ من الإجمالي العالمي .

الاستخدامات :

نباتات الفلفل الحار الصغيرة يستخدم كنوع من البهارات بالرغم من أنه يعتبر كخضروات أيضاً. هاضم ومنشط للعصارة الهضمية وله تأثير على دهون الدم ومنشط للأوعية الدموية. طارد للريح ومعرق ومفيد في الربو والبرد والتهاب الشعب الرئوية ومنشط وضد الأورام ومجدد لخلايا جهاز المناعة في الدم والطحال والأنسجة الليمفاوية ومنشط لإفراز مركبات الأجسام المضادة التي تحسن جهاز المناعة. غني بفيتامين ج ومضادات الأكسدة المقاومة للبرد.

الكابسيسين، المادة الكيميائية الموجودة في الفلفل الحار والتي تجعله حارًا، تُستخدَم كمسكن في المراهم الموضعية وبخاخات الأنف والرُّقَع الجلدية لتسكين الألم.

ويستخدم الكابسيسين المستخرج من الفلفل الحار في تصنيع رذاذ الفلفل والغاز المسيل للدموع كمواد مهيجة كيميائية، وأشكال من الأسلحة الأقل فتكًا للتحكم في الأفراد أو الحشود الجامحة. مثل هذه المنتجات تكون لها احتمالية كبيرة لسوء الاستخدام، وقد تَتسبَّب في الإصابة أو الوفاة.

كانت ثمار الفليفلة جزءًا من النظم الغذائية البشرية منذ حوالي 7500 قبل الميلاد، وهي واحدة من أقدم المحاصيل المزروعة في الأمريكيتين، حيث ترجع أصول زراعة الفلفل الحار إلى شمال شرق المكسيك منذ حوالي 6000 عام. كانت من أوائل المحاصيل ذاتية التلقيح المزروعة في المكسيك وأمريكا الوسطى وأجزاء من أمريكا الجنوبية.

تعتبر بيرو الدولة ذات أعلى تنوع زراعي من الفليفلة لأنها مركز للتنويع حيث تم إدخال أنواع مختلفة من الحيوانات المدجنة الخمسة وزراعتها واستهلاكها في عصور ما قبل كولومبوس. تعتبر بوليفيا البلد الذي يتم فيه استهلاك أكبر تنوع من الفلفل الحار البري.

حدث انتشار الفلفل الحار إلى آسيا من خلال إدخاله من قبل التجار البرتغاليين، الذين - مدركين لقيمته التجارية وتشابهه مع بهارات الفلفل الأسود - روجوا للتجارة في طرق تجارة التوابل الآسيوية. تم تقديمه إلى الهند من قبل البرتغاليين في نهاية القرن الخامس عشر. في المطبخ الآسيوي في القرن الحادي والعشرين، يشيع استخدام الفلفل الحار في مختلف المناطق.

من المحتمل جدًا أن الأوروبيين أدخلوا الفلفل الحار إلى أجزاء مختلفة من القارة. ومع ذلك، كشفت الحفريات الأثرية في تونس، في شمال إفريقيا، عن أرضية فسيفساء رومانية تصور فواكه وخضروات مختلفة، بما في ذلك واحدة تشبه الفلفل الحار.

التحليل الكيميائي لكل 100 غم من الفلفل الحار

المغذيات	الكمية
طاقة	131 kcal
بروتين	6.97 g
دهون	6.61 g
الكربوهيدرات	11.83 g
كالسيوم، Ca	37 mg
الحديد، Fe	1.6 mg
الصوديوم، Na	334 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	1 mg
فيتامين أ، Iu	470 IU
كولسترول	17 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	1 mg
الثيامين	0 mg
الريبوفلافين	0 mg
النياسين	0 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	0 mg
حمض الفوليك، نهائي	0 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	0 mcg
حمض الفوليك، DFE	0 mcg_DFE
االكولين، النهائي	0 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	470 IU
فيتامين E	0 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	37 mg
الحديد، Fe	1.6 mg
ماغنيسيوم، Mg	26 mg
الفسفور، P	0 mg
البوتاسيوم، K	318 mg
الصوديوم، Na	334 mg
الزينك، Zn	1.1 mg
النحاس، Cu	0.1 mg
المنجنيز، Mn	0 mg
السيلينيوم، Se	0 mcg

البردقوش

نبات البردقوش او الدوش و يعرف هذا النبات علمياً باسم Origanum majorana، يعرف في منطقة عسير باسم الوزاب و هو يزرع في أغلب المنازل و يعرف في الحجاز باسم الدوش و في الدول العربية باسم البردقوش و المردقوش و في تركيا و إيران باسم المرزنجوش و يسمى باليونانية السمق و يعرف في الشام باسم مرو و حبق الفتى و هو من الفصيلة الشفوية التي تضم النعناع و الحبق و الزعتر و المرميه و الريحان و أكليل الجبل و جميعها تحتوي على زيت طيار، و هو نبات عشبي معمر عطري .

نبات البردقوش نبات ينمو على المنحدرات المشمسة بالمروج و الحقول و الأراضي الحجرية فى الأجواء الجافة، و النبات عشبة تصل ارتفاعها إلى حوالي 50سم أوراقه صغيرة بيضاوية وأ زهاره بيضاء، تميل إلى اللون القرنفلي .. للنبات رائحة عطرية ، ساقها صلبة مضلعة، و تكسوها شعيرات دقيقة لونها فى الأعلى أسمر ممزوج بالحمرة، و الورقة بشكل اللسان، و أزهارها بمجموعات مغزلية لونها أحمر فاتح، و لها رائحة عطرية.

الموطن الأصلي لهذا النبات بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط و يزرع بكثرة في المناطق الجنوبية من المملكة العربية السعودية، الجزء المستخدم من النبات جميع أجزائه الهوائية، يحتوي على زيت طيار.

اسم الفصيلة : الشفوية

الموطن: حوض البحر الأبيض المتوسط و إيران و شمال أمريكا و مصر و الجزيرة العربية و الهند

التحليل الكيميائي لكل 100 غم من البردقوش

المغذيات	الكمية
طاقة	271 kcal
بروتين	12.66 g
دهون	7.04 g
الكربوهيدرات	60.56 g
كالسيوم، Ca	1990 mg
الحديد، Fe	82.71 mg
الصوديوم، Na	77 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	51.4 mg
فيتامين أ، Iu	8068 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	51.4 mg
الثيامين	0.29 mg
الريبوفلافين	0.32 mg
النياسين	4.12 mg
حمض البانتوثنيك	0 mg
فيتامين ب-6	1.19 mg
حمض الفوليك، نهائي	274 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	274 mcg
حمض الفوليك، DFE	274 mcg_DFE
االكولين، النهائي	43.6 mg
البيتين	0 mg
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	8068 IU
فيتامين E	1.69 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	621.7 mcg
كالسيوم، Ca	1990 mg
الحديد، Fe	82.71 mg
ماغنيسيوم، Mg	346 mg
الفسفور، P	306 mg
البوتاسيوم، K	1522 mg
الصوديوم، Na	77 mg
الزينك، Zn	3.6 mg
النحاس، Cu	1.13 mg
المنجنيز، Mn	5.43 mg
السيلينيوم، Se	4.5 mcg

أجريت هذه الدراسة علي كتاكيت الهبرد عمر أسبوع بهدف مقارنة تأثير الفلفل الحار ببعض النباتات الطبية الاخري (البردقوش) و معرفة ما إذا كان هناك تأثير تكاملي لخليط منهما علي الأداء الإنتاجي و كذلك محتوي و حساسية ميكروبات كل من القناة الهضمية لإفراخ فروج اللحم و العلائق التجريبية. في هذه الدراسة تم تغذية الكتاكيت علي العلائق التالية:

1- العليقة الأساسية (بدون إضافات).

2- العليقة الأساسية مضافا إليها الفلفل الحار بنسبة 1.5% من العليقة.

3- العليقة الأساسية مضافا إليها الفلفل الحار بنسبة 3% من العليقة.

4- العليقة الأساسية مضافا إليها البردقوش بنسبة 1.5% من العليقة.

5- العليقة الأساسية مضافا إليها البردقوش بنسبة 3% من العليقة.

6- العليقة الأساسية مضافا إليها خليط من الفلفل الحار + البردقوش بنسبة (1.5%+1.5%).

أدت جميع الإضافات إلي تحسن الزيادة في وزن الجسم و ذلك في نهاية المرحلة الأولي (عند عمر 3 أسابيع) و كذلك معامل التحويل الغذائي في نهاية فترة التجربة (عند عمر 6 أسابيع) و ذلك مقارنة بمجموعة الكنترول.

إضافة البردقوش بمستوي 1.5% أعطي أفضل زيادة في وزن الجسم. كما أدت هذه المعاملة إلي تحسين معامل التحويل الغذائي يليها الخليط.

كما أدت كل من المعاملة الرابعة و السادسة إلي خفض نسبة النفوق و زيادة النسبة المئوية لوزن كل من غدة البرسا و الغدة الثيموسية مما قد يعكس تحسن مناعة هذه الطيور.

و بصفة عامة لم تتأثر معاملات الهضم معنويا بأي من الإضافات إلا أن إضافة الفلفل الحار بمستوي 3% أو الخليط أدي إلي خفض معظم مقاييس الهضم بالمقارنة بمجموعة الكنترول.

و قد أوضحت اختبارات تذوق اللحم المطبوخ أن أفضل لون كان للمجاميع المغذاة علي الفلفل الحار بنسبة 1.5% ،

بينما كان أفضل مذاق و رائحة و طراوة و قبول عام للمجاميع التي غذيت علي علائق مضاف إليها كل من البردقوش بنسبة 3% و الخليط.

لم يكن هناك تأثيرات عكسية لأي من الإضافات علي وظائف كل من الكبد و الكليتين إلا أن إضافة الفلفل الحار بنسبة 1.5% أو الخليط أدي إلي زيادة غير معنوية في كل من بروتين و ألبيومين الدم.

و قد أثبت الفحص الميكروبي للعلائق المستخدمة في هذه الدراسة إمكانية استخدام كل من الفلفل الحار و البردقوش لتقليل الأعداد الميكروبية الكلية و أعداد بكتيريا القولون و الخمائر و بالتالي إطالة فترة حفظ العلائق.

و بالرغم من أن المعاملة الرابعة (بردقوش بمستوي 1.5%) أعطت أفضل أداء إنتاجي و أعلي عائد مادي و أدت إلي زيادة مناعة الطيور إلا أنه يمكن التوصية كذلك باستخدام الفلفل الحار بنسبة 1.5% أو خليط من كل من الفلفل الحار + البردقوش (1.5%+1.5%) و التي أعطت أفضل وزن جسم و زيادة في وزن الجسم و كذلك معامل التحويل الغذائي خلال الثلاثة أسابيع الأولي ،

كما أدت إلى الحصول علي أفضل قبول عام للحم الطيور مقارنة بمجموعة الكنترول. كما أدت هذه المعاملات الثلاثة إلى خفض أعداد الكائنات الدقيقة الضارة مقارنة بمجموعة الكنترول.

24- اليانسون

اليانسون
التصنيف العلمي
المملكة : النبات
غير مصنف : مغطاة البذور
غير مصنف : ثنائيات الفلقة الحقيقية
غير مصنف : نجميانيات
الرتبة : خيميات
الفصيلة : خيمية
الجنس : أنيسون (جنس)
النوع : يانسون
الاسم العلمي
Pimpinella_anisum
الأنيسون أو اليانسون (من الإغريقية ἄνηθον ؛ Pimpinella Anisum باللاتينية) نبات من الفصيلة الخيمية .
يعرف اليانسون بعدة أسماء فيعرف باسم ينكون وتقدة وكمون حلو وفي المغرب يسمونه الحبة الحلوة .
الوصف_النباتي
نبات عشبي يبلغ ارتفاعه حوالي نصف متر ساقه رفيعة مضلعة يخرج منه فروع طويلة تحمل اوراقاً مسننة مستديرة الشكل تحمل نهاية الافرع ازهاراً صغيرة بيضاوية الشكل مضغوطة الرأس بيضاء اللون تتحول بعد النضج إلى ثمار صغيرة بنية اللون والنبات حولي اي يعيش سنة واحدة . وهو نبات معروف وهو غير " الآنسون المعروف بالشومر " ، ساقه رفيعة مضلعة تتشعب منها فروع طويلة تحمل أوراقاً مسننة مستديرة، والأزهار صغيرة بيضوية الشكل .

الموطن الاصلي لليانسون

يقال ان موطنه الاصلي غير معروف كما ورد اليانسون في المخطوطات الفرعونية ضمن عدة وصفات علاجية، اما اليوم فهو يزرع على نطاق واسع في جنوب أوروبا ولبنان وتركيا وسوريا وإيران والصين والهند واليابان وجنوب وشرق الولايات المتحدة الأمريكية .

المحتويات الكيميائية لليانسون

يحتوي اليانسون زيتا طيارا وهو المكون الرئيسي ويحتل مركب الأنيثول المركب الرئيسي في الزيت واستراجول وانايس الدهيد وكافيك اسد ومن مشتقاته كلوروجينك اسد . كما يحتوي على فلافوبذرات ومن أهمها ابجنين وزيوت دهنية . فهو يحتوي على زيت طيار 3% مادة أنيثول وميثيل شانيكول من الزيت الطيار، وهرمون الاستروجين وزيت ثابت .

الخصائص الطبية

الجزء المستعمل من النبات الثمار والتي يسميها بعض الناس بالبذور وكذلك الزيت الطيار فقط .

فوائده

مهدئ للأعصاب، ومسكن للمغص والسعال

والربو ومنشط للهضم ومدر للبول .

مفيد للولادة ولعملية إدرار اللبن .

فعال لتسكين المغص وتنشيط الهضم، إدرار البول ، إزالة انتفاخ البطن، إزالة أمراض الصدر والحلق والسعال ، طرد الريح البطنية، مهدئ عصبي خفيف، يدر اللبن ويسكن الصداع، يعطي للأطفال لطرد الغازات وتخفيف حدة بكاءهم .

يستخدم حاليا على نطاق عالمي واسع للوقاية من انفلونزا الخنازير

طريقة الاستعمال

يغلى بذره ثم يصفى ويشرب وإذا أضيف مع الشومر كانت الفائدة عظيمة وأنفع وكذلك مع العسل أو بدونه

التحليل الكيميائي لكل 100 غم من بذور اليانسون

مغذيات	الكمية
طاقة	337 kcal
بروتين	17.6 g
دهون	15.9 g
الكربوهيدرات	50.02 g
كالسيوم، Ca	646 mg
الحديد، Fe	36.96 mg
الصوديوم، Na	16 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	21 mg
فيتامين أ، Iu	311 IU
كولسترول	0 mg
فيتامين ج، نهائي حمض الاسكوربيك	21 mg
الثيامين	0.34 mg
الريبوفلافين	0.29 mg
النياسين	3.06 mg
حمض البانتوثنيك	0.8 mg
فيتامين ب-6	0.65 mg
حمض الفوليك، نهائي	10 mcg
حمض الفوليك، الغذاء	10 mcg
حمض الفوليك، DFE	10 mcg_DFE
فيتامين ب-12	0 mcg
فيتامين أ، Iu	311 IU
فيتامين E	0 mg
فيتامين د (د2 + د3)	0 mcg
فيتامين د2	0 mcg
فيتامين د3	0 mcg
فيتامين د	0 IU
فيتامين ك (فيلوكينون)	0 mcg
كالسيوم، Ca	646 mg
الحديد، Fe	36.96 mg
ماغنيسيوم، Mg	170 mg
الفسفور، P	440 mg
البوتاسيوم، K	1441 mg
الصوديوم، Na	16 mg
الزينك، Zn	5.3 mg
النحاس، Cu	0.91 mg
المنجنيز، Mn	2.3 mg
السيلينيوم، Se	5 mcg

- الفوائد العلمية لنبات اليانسون :-

1- تحفيز زيادة إفراز إنزيمات الهضم مما تساعد علي تحسين هضم العلائق .

2- يعمل كمضاد بكتيري علي البكتيريا الضارة التي تنمو في الأمعاء .

3- يعمل كمضاد قوي للفطريات (Antifungal Agent) .

4- يحتوي علي بروتين ،احماض دهنية ،نشأ، كولين ،فيتامين (ب) ، كالسيوم ، ماغنسيوم ، حديد ، بوتاسيوم ، وهذه تفسر الزيادة الوزنية الممتازة لهذا النبات الطيب .

5- يعمل علي تنشيط وظائف الكبد وخاصة أنه يحتوي علي الكولين .

6-يعمل علي تنشيط الإفرازات البنكرياسية مما يزيد من كفاءة الهضم .

7- تحسين وظائف جدار الامعاء مما يزيد من زيادة امتصاص المواد العلفية .

8- يعمل كعلاج للامراض التنفسية فيعمل كطار للبلغم وتقليل الأصوات التنفسية ، ومضاد لإلتهاباة الجهاز التنفسي .

9- يعمل كمضاد لإلتهابات الجهاز البولي ويعمل كغسيل كلوي مما يزيد فرصة التخلص من الأملاح الضارة .

10- يستخدم كرافع مناعي قوي ، وأيضا يستخدم كخافض للحرارة أثناء الإجهاد الحراري .

جداول :

بعض النباتات والاعشاب والجزء المستخدم منها والمركب الفعال فيها ووظيفتها ..

S. No.	النبات	الجزء المستخدم	المركب الفعال	الوظيفة
	Plant	Used part	Active component	Function
1	الصبار *Aloe vera* (*Aloe barbadensis* Miller)	الأوراق	الأنثراكينون Anthraquinones	مضاد للالتهابات-محفز للمناعة-مضاد للسكري والأورام ومضاد للأكسدة
2	الأملا Amla (*Embellica officinalis*)	الثمار	فيتامين سى, حمض الجاليك, التانيين	من مضادات الأكسدة القوية
3	الحلبة *foenum Trigonella*) *graecum*)	البذور	مركبات كيميائية عضوية مثل بروتوديوسين ، وفاموجينين صابونين.	فاتح للشهية- يخفض الكوليسترول- مضاد للميكروبات
4	اشواجاندا(*Withania* (*somnifera*	الجذور-الأوراق-البذور	الجليسين/ Withanolides الاستيرويدات العضوية	محفز للمناعة- منشط للكبد- مضاد للاجهاد
5	القرفة /Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*)	الأوراق -اللحاء	المركبات الفينولية	طارد للريح ، مطهر ، مضاد للفطريات ، مضاد للفيروسات ، منقي للدم
6	الثوم (*Allium sativum*)	الفصوص	السيستين	منشط للهضم –مطهر- مضاد للميكروبات
7	كسبرة Coriander – (*sativum Coriandrum*)	الأوراق والبذور	زيوت تحتوي علي مركبات عضوية مثل كارفون ، جيرانيول ، ليمونين ، بورنيول ، وايضا مركبات الفلافونويد	فاتح للشهية محفز للمعدة ومضاد للإنتفاخ
8	زنجبيل Ginger- (*Zingiber officinale*)	الريزوم	كوركيومين –كامفين	محفز للهضم –مضاد للانتفاخ
9	كمون Cumin- (*Cuminum cyminum*)	البذور	كومينالديهيد Cuminaldehyde	محفز للهضم –مضاد للانتفاخ
10	فلفل اسودPepper (*Piper nigrum*)	الثمار	بيبيرين Piperine	منشط للهضم

11	Tulsi	مستخلص الاوراق	الأوجينول ، حمض الأسكوربيك ، بيتا كاروتين ، حمض البالمتيك والتانين	مضاد للفطريات ، مضاد للميكروبات ، مضاد للكبد ، واقي للقلب والكبد ، مضاد للقيء ، مضاد للأكسدة ، مضاد للتشنج ، مسكن ، مضاد للتقرح
12	الكركم Turmeric (*Curcuma longa*)	الريزوم	فينولات عضوية مثل كوركومينويد ، زينجبيريني وكيرلون Curcuminoids, , zingiberene and curlone	مضاد للأكسدة ، مضاد للسرطان ، مضاد للسموم الكبدية ،مضاد للالتهابات خفض الكولسترول
13	– المورينجا *Moringa oleifera*	مستخلص الاوراق	حمض الكلوروجينيك ، حمض الكافيك ، حمض الأسكوربيك ، مركبات الفلافونويد والفينولات والكاروتينات.	نشاط مضاد للبكتيريا ومضاد للأكسدة
14	– النيم Neem (*indica Azadirachta*)	الأوراق	زيت النيم	مضاد للجراثيم ، مضاد للفطريات ، مضاد للفيروسات ، طارد للديدان ، يحفز الإنزيمات الهاضمة للألياف
15	إكليل الجبل Rosemary(*Rosmarinus officinalis*)	الأوراق	الزيوت الطيارة والتانين والمواد المرة والراتنجات	مضاد للالتهابات ومضادات الأكسدة

S. No.	النبات	التأثير	المراجع	
1	مسحوق فاكهة الاملا	انخفض الحمل الميكروبي من البكتيريا القولونية السالبة الجرام ايشيريشيا كولاي وزادت البكتيريا المفيدة (*Lactobacilli*) بشكل ملحوظ بالمقارنة مع المجموعة الضابطة.	Dalal *et al. (* 2018a)	
2	مستخلص تولسي	زيادة كبيرة في نشاط الجلوتاثيون بيروكسيديز ،و مستوى حمض الاسكوربيك في مصل الدم	Vasanthakumar *et al.(* 2013)	
3	قرفة	تحسين التأثير المضاد للأكسدة	Al-Kassie *et al*.(2009) Faix *et al*. (2009)	
4	نبات التولسي- Tulsi	زيادة مستوي الانزيمات المضادة للاكسدة في دجاج التسمين	Reddy *et al.* (2009)	
5	المورينجا	الأنشطة المحفزة للمناعة	Ghazalah & Ali (2008)	
6	مستخلص القطيفة	تحسين لون الصفار	Sirri *et al. (* 2007)	
7	كارفاكرول وسينمالدهيد وكابسيسين	تحسين هضم العلف في دجاج التسمين	Hernandez *et al.* (2004)	
8	اكليل الجبل	تحسين التأثير المضاد للأكسدة	Lopez-Bote *et al*.(1998)	
S. No.	النبات	المستوى	التأثير	المراجع

1	مسحوق أملا	0.50 و 0.75 و 1٪ من العليقة	تم تسجيل قيم أعلى في نسبة الهيموجلوبين٪ وأقل قيمة للكوليسترول في دم دجاج التسمين. .	Dalal *et al.*(2018b)
2	السكريات العديدة من الصبار	100و 200 و 300 مجم /1 كجم من وزن الجسم	زيادة الوزن اليومية ، والمؤشرات المضادة للكوكسيديا كانت أعلى في المجموعات ذات الاضافةالنباتية	Khaliq *et al.* (2017)
3	مسحوق الكركم	2.5 جرام لكل كيلوجرام من العلف	تم تسجيل زيادة معنوية في وزن الجسم خلال فترة البداية (من 1 الى 21 يوم) بالمقارنة مع المجموعة الضابطة.	Naderi *et al*. (2014)
4	المستخلص الكحولي او المائي للصبار	300 مجم / كجم من وزن الجسم / يوم لمدة 3 أيام	زيادة اعداد الأجسام المضادة بشكل ملحوظ في دجاج التسمين.	Akhtar *et al.* (2012)
5	الصبار	في العلف 2.5٪ ، 2٪ ، 1.5%	تحسين البكتيريا المعوية ، وزيادة عدد البكتيريا النافعة تعداد وتقليل البكتيريا الضارة في الدجاج اللاحم.	Darabighane *et al.* (2012
6	خليط من الكمون و الكركم	و 0.25 و 0.50 و 0.75 و 1٪ من العليقة .	بشكل معنوي زيادة وزن الجسم	Al-Kassie *et al*. (2011)
7	اوراق المورينجا	2%,4%,6% من العليقة	نتج عن زيادة معنوية فى كل من استهلاك العلف والبروتين الخام ، ومتوسط زيادة الوزن ، ونسب كفاءة التغذية ، ونسب كفاءة البروتين فى دجاج رود آيلاند.	Melesse *et al.* (2011)
8	الثوم	مزيج من المستخلص المائي للثوم والزعتر بنسبة 0.1%.	– تم تحسين معدل تحويل الغذائي يقلل من نسبة الدهون في الدم –	Rahimi *et al.* (2011)
9	بودرة الصبار	من جيل 1% , 0.75% ,0.5% الشرب الصبار في ماء	تحسين البيئة الميكروبية في الامعاء	Yim *et al*. (2011)

10	القرفة	100جزء في المليون و 200 جزء في المليون من الزيوت العطرية في القرفة	تحسن في معدلات زيادة الوزن الحي والصحة العامة وزيادة معامل التحويل الغذائي	Al-Kassie *et al*. (2009)
11	مسحوق الكركم	من العليقة 0.5%	زيادة معنوية في اوزان الدجاج	Yarru *et al*. (2009)
12	الصبار	جيل الصبار 0.1%	زيادة اعداد البكيتريا النافعة وانخفاض اعداد البكتيريا الضارة .	Dai *et al.* (2007)
13	أوراق المورينجا	من اوراق المورينجا0, 5, 10 , 20%	زيادة معدل التحويل الغذائي	Kakengi *et al*.(2007)
14	الثوم	من العليقة 0.5%	تحسين معدلات النمو ومعامل التحويل الغذائي وانخفاض معدل النفوق.	Tollba and Hassan (2003)
S. No	النبات	مستوي استخدامه	التأثير	المراجع
1	مسحوق الصبار وخلطة مع مسحوق الكركم	من الخليط0.1%	زيادة معنوية في عدد ووزن البيض في دجاج الليجهورن الابيض –	Moorthy *et al.* (2009)
2	الصبار	100مل/لتر ماء شرب	زيادة معنوية في عدد - والإنتاج البيض التراكمي اليومي للبيض وايضا زيادة في قطر الالبيومين في السمان الياباني .	Hasan (2014)
3	صمغ النحل- Propolis	مجم/كجم عليقة150-100	زيادة معنوية في عدد ووزن البيض	Galal *et al.* (2008)
4	أوراق المورينجا	كجم/100كجم عليقة 0.5	– زيادة في انتاج البيض – زيادة معامل التحويل الغذائي.	Swain *et al*. (2017)
5	أوراق المورينجا	2.50%	تحسن معنوي في انتاج البيض . – -تحسن في مواصفات جودة القشرة- .	Ebenebe *et al*.(2013)
6	بودرة الثوم	3% & 5%	تحسن معنوي في مواصفات جودة القشرة الداخلية.- زيادة معنوية في وزن البيض ووزن البياض – .	Olobatoke and Mulugeta (2011)
7	بودرة الثوم	1%	زيادة في وزن الجسم بنسبة 10%	Marshall and Kokoete (2008)

8	بودرة اوراق الزيتون	0, 1%, 2%, or 3%	زيادة وزن الجسم النهائي- – تحسين في لون صفار البيض – انخفاض نسبة الكوليسترول في البيض بنسبة 10%	Cayan and Erener (2015)

المصادر :

Al - Kassie G.A., 2009. تأثير مستخلصين نباتيين مشتقين من الزعتر والقرفة على أداء اللاحم. "باك"! طبيب بيطري ي.، 29(4)، 169-173.

Al - Kassie G.A., Mamdooh A.M.A., Saba J.A., 2011. آثار استخدام الفلفل الأحمر الحار كمكمل غذائي على بعض سمات الأداء في اللاحم. مجلة التغذية الباكستانية، 10(9)، 842-845.

A. Alçiçek، Bozkurt، M.، Çabuk M.، 2003. تأثير خليط من الزيوت الأساسية العشبية أو حمض عضوي أو بروبيوتيك على أداء اللاحم. مجلة جنوب أفريقيا لعلوم الحيوان، 34(4)، 217-222.

A. Amouzmehr، Dastar B.، Nejad J.G.، Sung K.I.، Lohakare J.، Forghani F.، 2012. آثار مستخلصات الثوم والزعتر على أداء النمو وخصائص ذبيحة الدجاج اللاحم. مجلة علوم وتكنولوجيا الحيوان، 54(3)، 185-190.

Arab H.A., Rahbari S., Rassouli A., Moslemi M.H., Khosravirad F., 2006. تحديد الأرتيميسينين في الأرتيميسيا سيبيري والآثار المضادة للكورتيزول

مستخلص نباتي في دجاج التسمين. صحة الحيوان المداري وإنتاجه، 38(6)، 497-503.

R. Aydin، Karaman M.، Cicek T.، Yardibi H.، 2008. الكمون الأسود (حبة البركة L.) تؤثر المكملات الغذائية في النظام الغذائي لدجاجة البياض بشكل إيجابي على معلمات إنتاجية البيض، وجودة القشرة، وتقلل من كوليسترول البيض. Poult. الخيال العلمي، 2590:87–2595.

M.S.R. Barreto، Menten J.F.M.، Racanicci A.M.C.، Pereira P.W.Z.، Rizzo P.V.، 2008. المستخلصات النباتية المستخدمة كمحفزات للنمو في الدجاج اللاحم. Revista Brasileira de Ciência Avícola, 10(2), 109-115.

G. Charalambous، 1994. التوابل والأعشاب والفطريات الصالحة للأكل.

أمستردام: إلسفير للناشرين العلميين

Denli M., Okan F., Uluocak A.N., 2004. تأثير المكملات الغذائية للزيوت الأساسية العشبية على أداء النمو والذبيحة والخصائص المعوية للسمان (Coturnixcoturnix japonica). مجلة جنوب أفريقيا لعلوم الحيوان، 34، 174-179.

Guo F.C., Williams B.A., Kwakkel R.P., Li H.S., Li X.P., Luo J.Y., Li W.K., Verstegen M.W.A., 2004.

آثار عديدات السكاريد الفطر والأعشاب، كبدائل للمضادات الحيوية، على النظام البيئي الميكروبي الأعوري في دجاج التسمين. علوم الدواجن، 83 (2)، 175-182.

فولتون آر إم، نيرسيسيان بي إن، ريد دبليو إم، 2002. الوقاية من عدوى السالمونيلا المعوية في البط التجاري عن طريق الأجسام المضادة المشتقة من بيض الدجاج عن طريق الفم وحدها أو بالاشتراك مع البروبيوتيك. Poult. الخيال العلمي، 81، 34-40.

Hammer K.A., Carson, C.F. and Riley, T.V., 1999. النشاط المضاد للميكروبات للزيوت الأساسية والمستخلصات النباتية الأخرى. مجلة علم الأحياء الدقيقة التطبيقي، 86(6)، ص 985-990.

هاشمي إس آر، داوودي إتش، 2010. النباتات العشبية ومشتقاتها كمحفزات للنمو والصحة في تغذية الحيوانات. الاتصالات البحثية البيطرية، 35(3): 169-180.

علوي، ن.، س. بن أكسا و م. ن. علوي. 2012. استخدام الحلبة (Trigonella foenum - graecum) كمعزز للنمو لدجاج التسمين .J. World Poult .الجزء 2(2): 25-27.

Athanasiadou, S., J. Githiori and I. Kyriazakis. ..النباتات الطبية لمكافحة الديدان الطفيلية: الحقائق والخيال. مزرعة الحيوان; 1(9):1392–1400.

عياشي، أ.، ن. علوي، ع. بنون، س. يخلف، و. داس أميور، س. بوزدي، ك. جمعي زوغلاش، ك. بوجلال و ح. عبد الصمد. 2009. النشاط المضاد للبكتيريا لبعض الفواكه ؛ التوت ومستخلصات الأعشاب الطبية ضد سلالات الدواجن من السالمونيلا15–1 :Am. J. Agric. Environ. Sci. 6 .

المفوضية الأوروبية 2003. اللائحة (EC) رقم 2003/1831 الصادرة عن البرلمان الأوروبي والمجلس بتاريخ 22 سبتمبر 2003 بشأن المواد المضافة للاستخدام في تغذية الحيوان.43–268:29 Off. Eur. Union L .

Khan, R.U., Z. Nikousefat, V. Tufarelli, S. Naz, M. Javdani and V. Laudadio. 2012.مكملات الثوم (Allium sativum)في وجبات الدواجن: التأثير على الإنتاج وعلم وظائف الأعضاء. علوم الدواجن العالمية :68 .J . 417-424.

مأمون، ت.، أ. مختار و م. ح. طبيدي. 2014. تأثير مسحوق بذور الحلبة على الأداء وخصائص الذبيحة وبعض سمات مصل الدم .Adv. Res. Agri .طبيب بيطري1/6/11 .Sci

رحيم، أ.، أ. ميرزا أغازاده وم. دانيشيار. 2011 أداء النمو وبعض خصائص الذبيحة في الدجاج اللاحم المكمل بمستخلص الغدة الصعترية (Thymus vulgaris) في مياه الشرب .
|||UNTRANSLATED_CONTENT_START|||J. Am. |||UNTRANSLATED_CONTENT_END|||Sci. (11)7 ، 400-405.

Amon M، Dobeic M، Sneath RW، Philips VR، Misselbrook TH، 1997 Pain BF: دراسة على نطاق المزرعة حول استخدام زيوليت الكينوبتيلوليت و De - Odorase ® لتقليل انبعاثات الرائحة والأمونيا من بيوت الدجاج اللاحم. تكنولوجيا الموارد الحيوية 61: 229-237

بورانيتش م 2000: ما يجب أن يعرفه الطبيب عن الزيوليت. 298-292 :122 Liječnički Vjestnik

Branislava S، Gordana V 2004: كفاءة روابط السيزيوم المشع - AFCF و clinoptilolite في الدجاج اللاحم المعرض للتلوث الغذائي مع 137- Cs. اكتا بيطري بيوغراد 54: 437-446

Desheng Q، Fan L، Yanhu Y، Niya Z 2005: امتزاز الأفلاتوكسين 1- B على المونتموريلونيت. علم الدواجن 84: 959-961 Doubek J. et al. 2003: أمراض الدم البيطرية. 1. vydání, Novico A.S. ISBN 80-86542-02-5. 464 s

Edwards HM, Elliot MA, Sooncharernying S 1992: تأثير الكالسيوم الغذائي على خلل التنسج الغضروفي الظنبوبي - التفاعل مع الضوء والكوليكالسيفيرول و1، 25 -ثنائي هيدروكسي كوليكالسيفيرول والبروتين والزيوليت الاصطناعي. علوم الدواجن 71: 2041-2055

إليوت إم إيه، إدواردز إتش إم 1991: مقارنة بين تأثيرات الزيوليت الصناعي والطبيعي على أداء الدجاج البياض والدجاج اللاحم. علوم الدواجن 70: 2115-2130

Gezen SS، Eren M، Deniz G 2004: تأثير الزيوليت على أداء اللاحم. طبيب بيطري هندي 415-411 :81 J
Gomonaj V، Gomonaj P، Golub N، Szekeresh K، Charmas B، Leboda R 2000: امتزاز متوافق للسترونتيوم

Amad, A. A., Männer, K., Wendler, K. R., Neumann, K., & Zentek, J. (2011). Effects of a phytogenic feed additive on growth performance and ileal nutrient digestibility in broiler chickens. Poult. Sci., 90(12), 2811-2816.

Akhtar, M., Hai, A., Awais, M. M., Iqbal, Z., Muhammad, F., ul Haq, A., & Anwar, M. I. (2012). Immunostimulatory and protective effects of Aloe vera against coccidiosis in industrial broiler chickens. Vet. Parasitology, 186(3–4), 170–177.

Ali, A. M., & Ghazalah, A. A. (2008). Rosemary leaves as a dietary supplement for growth in broiler chickens. Inter. J. Poult. Sci, 7(3), 234–239.

Ali, A., Ponnampalam, E. N., Pushpakumara, G., Cottrell, J. J., Suleria, H. A. R., & Dunshea, F. R. (2021). Cinnamon: A natural feed additive for poultry health and production-A review. Anim.: An Open Access J. MDPI, 11(7), 2026.

Al-Kassie, G., Mohseen, A. M., & Abd-Al-Jaleel, R. A. (2011). Modification of productive performance and physiological aspects of broilers on the addition of a mixture of cumin and turmeric to the diet. Res. Opin. Anim. Vet. Sci, 1, 31–34.

Dalal, Rajesh, Ahlawat, P. K., Nu, S., Us, V., Panwar, V. S., Tewatia, B. S., & Sheoran, N. (2018b). Evaluation of antimicrobial effect of emblica officinalis fruit powder on intestinal micro-biota in broilers chicken. Int. J. Current Microbiology and Applied Sci., 7(04), 1432–1438.

Ebenebe, C. I., Anigbogu, C. C., Anizoba, M. A., & Ufele, A. N. (2013). Effect of various levels of Moringa leaf meal on the egg quality of Isa Brown breed of layers. Adv. in Life Sci. and Tech.

Eklund, M., Bauer, E., Wamatu, J., & Mosenthin, R. (2005). Potential nutritional and physiological functions of betaine in livestock. Nutrition Research Reviews, 18(1), 31–48.

F, N, I., G, M., A, M., Mp, R., & A, F. (2007). Comparative pigmentation efficiency of high dietary levels of apo-ester and marigold extract on quality traits of whole liquid egg of two strains of laying hens. J Appl. Poult. Res, 16, 429–437.

Feix, S., Faixova, Z., Placha, I., & Koppel, J. (2009). Effect of Cinnamomum zeylanicum Essential Oil on Antioxidative Sta-tus in Broiler Chickens. Acta Vet. Brno., 78, 411–417.

Ga, A. K. (2009). Influence of two plant extracts derived from Thyme and Cinnamon on .broiler performance. Pakistan Vet. J, 29, 169–173

Galal, A., Abd El – Motaal, A. M., Ahmed, A. M. H., & Zaki, T. G. (2008). Productive performance and immune response of laying hens as affected by dietary Propolis .supplementation. Int. J. Poult. Sci., 7(3), 272–278

Marshall, A. A., & Kokoete, E. E. (2008). Egg yolk cholesterol lowering effects of garlic and .tea. J Biol. Sci, 8, 456–460

Mehmet, C., Talat, G., Bestami, D. and O. Nihat E. (2005). The effect of anise oil (Pimpinella .anisum L.) on broiler performance. Int. Poult. Sci, 4, 851–855

Melesse, A., Tiruneh, W., & Negesse, T. (2011). Effects of feeding Moringa stenopetala leaf meal on nutrient intake and growth performance of Rhode Island Red chicks under tropical .climate. Trop Subtrop Agroeco, 14(485), 492

Naderi, M., Akbari, M. R., Asadi-Khoshoei, E., Khaksar, K., & Khajali, F. (2014). Effects of Dietary Inclusion of Turmeric (Curcuma longa) and Cinnamon (Cinnamomum verum) Powders on Performance, Organs Relative Weight and Some Immune System Parameters .in Broiler Chickens. Poult. Sci. J, 2(2)153-163

Olobatoke, R. Y., & Mulugeta, S. D. (2011). Effect of dietary garlic powder on layer .performance, fecal bacterial load, and egg quality. Poult. Sci. 90(3), 665–670

Golestan, I. (2010). Phytogenics as new class of feed additive in poultry industry. J. Anim. .Vet. Adv, 9, 2295-2304

Rahimi, S., Teymouri Zadeh, Z., Karimi Torshizi, M. A., Omidbaigi, R., & Rokni, H. (2011). Effect of the three herbal extracts on growth performance, immune system, blood factors and intestinal selected bacterial population in broiler chickens. J Agric. Sci. Tech, 13, 527– .539

Rekhate, D. H., Ukey, S., & Dhok, A. P. (2004). Performance and haemobiochemical profile of broilers fed on supplementation of Shatavari (Asparagus racemosus willd) root powder. .Indian J. Poult. Sci, 39, 182–4

Soltan, M. A., Shewita, R. S., & El-Katcha, M. I. (2008). Effects of dietary anise seeds supplementation on growth performance, immune response, carcass traits and some .blood parameters of broiler chickens. Int. J. Poult. Sci, 7, 1078 – 1088

انتهى بحمد الله وتوفيقه

2024/10/13