

ARABIC SUMMARY

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

دراسات على انتاج وحفظ بنجر العلف

الملخص العربي

اشتملت هذه الرسالة على أربع دراسات أجريت تجاربها الحقلية والمعملية لتحقيق هدف الدراسة . وفيما يلي ملخص للدراسات الأربع

أولا : الدراسة الأولى :

تأثير اختلاف الأصناف والمعاملة ببيوسلفات البوتاسيوم على السيلاج الناتج من بنجر العلف :

تم في هذه الدراسة تحضير السيلاج من أربعة عشر صنفا من بنجر العلف والتي كانت منزرعة في تجربة مقارنة لتلك الأصناف . وقد زرعت هذه الأصناف في كل من محطة بحوث سوس (محافظة بني سويف) وفي محطة بحوث النوبارية (محافظة البحيرة) وكانت الأصناف هي :

- | | | | |
|--------------|---------------|--|------------------|
| ١- روتا | ٢- بولي أوربا | ٣- مونارا | ٤- سولنك |
| ٥- بيرامونوا | ٦- سولانوا | ٧- سولار | ٨- بولي جروننجيا |
| ٩- ماجورال | ١٠- مونوفرت | ١١- بريجادير | ١٢- مونوري |
| ١٣- كيبروس | ١٤- ريميلينجر | تمت الزراعة في الاسبوع الاول من شهر نوفمبر سنة ١٩٨٤ وتم الحصاد أثناء الاسبوع الأول من شهر يوليو سنة ١٩٨٥ . | |

وقد استخدم تصميم القطاعات التامة العشوائية في أربع مكررات وأجرى التحليل الاحصائي التجميعي وذلك بتجارب مقارنة الأصناف وقد تمت المعاملات التمهيدية لتحضير السيلاج وتجهيزه باستخدام بيوسلفات البوتاسيوم مقارنة بمعاملة التجفيف المبدئي وكذلك المعاملة بالماء ثم التجفيف بالاضافة الى تحضير السيلاج من البنجر الغض .

ويمكن تلخيص النتائج في النقاط التالية :

- ١- كان أفضل السيلاج هو الناتج من المعاملة الكيماوية ببيوسلفات البوتاسيوم مقارنة بالمعاملة بالماء ثم التجفيف وذلك من حيث الصفات الطبيعية للسيلاج مثل اللون والرائحة والرغوى والقوام وقد يرجع ذلك الى تأثير تثبيط عملية الأكسدة باستخدام بيوسلفات البوتاسيوم أثناء الذبول والتخمير .

- ٢- تأثر الفقد الناتج بالتنفس والتخمر نتيجة معاملات تحضير السيلاج وكذلك باختلاف الاصناف المستحضر منها .
- ٣- وكمتوسط العام للأصناف المختلفة فقد تأثر الفقد نتيجة التنفس والتخمر معنوياً باختلاف منطقة الزراعة . حيث كان الفقد أعلى في منطقة النوبارية عنه في منطقة سدس .
- ٤- كان تأثير التفاعل بين منطقتي الزراعة والاصناف المنزرعة معنوياً على مقدار الفقد الناتج للتنفس والتخمر . وبعبارة أخرى فقد كان الفقد الناتج للتنفس والتخمر أعلا في منطقة النوبارية عنه في منطقة سدس بالنسبة لبعض الاصناف المنزرعة بينما لوحظ عكس هذا الاتجاه بالنسبة للبعض الآخر من الاصناف .
- ٥- كان مقدار الفقد الناتج في سائل السيلاج أعلا بالنسبة لمعاملة تحضير السيلاج من الدرنات الغضة مقارنة بالمعاملة بالماء ثم بالاذبال حيث زادت نسبة العصير المفقودة بمقدار ٧٩٪ . ومن ناحية أخرى كان فقد العصير للمعاملة بالماء ثم الاذبال أعلا منه بمقدار ٨٣٪ مقارنة بالمعاملة الكيماوية التمهيدية لتحضير السيلاج .
- ٦- كان لاختلاف الجهة تأثير معنوي على مقدار العصير المفقود حيث زاد الفاقد من العصارة في منطقة النوبارية مقارنة بمنطقة سدس .
- ٧- لم يكن هناك فرق معنوي في الوزن الصافي للسيلاج الناتج بين المعاملة بالماء ثم الاذبال والاذبال الكيماوي ببيوسلفات البوتاسيوم . وذلك في المتوسط العام للأصناف المختلفة . الا أن تحضير السيلاج من المعاملة العادية من الدرنات الغضة سببت نقصاً في الوزن الصافي للسيلاج مقارنة بالمعاملات الأخرى التي أتبع فيها معاملات تمهيدية .
- ٨- اختلفت الأصناف فيما بينها معنوياً في الناتج الصافي من السيلاج كما كان صافي السيلاج الناتج في منطقة سدس أعلا منه في منطقة النوبارية ورغم أن الفرق لم يكن كبيراً الا أنه بلغ مستوى المعنوية .
- ٩- كان تأثير التفاعل بين الجهات والاصناف معنوياً على صافي ناتج السيلاج .

- ١٠- أوضحت نتائج الارتباط بين الصفات المختلفة ان الفاقد الناتج من التنفس والتخمر يرتبط معنويا وموجبا بالعصير المفقود (معامل الارتباط = ٠.١٨٦) وبينما يرتبط عكسيا بالناتج الصافي من السيلاج (معامل الارتباط = ٠.٩٧٤) . كما ارتبط الفاقد العصيري من السيلاج عكسيا بالناتج الصافي من السيلاج (معامل الارتباط = ٠.٤٠١) .
- ١١- كانت قيمة درجة حموضة السيلاج الناتج من المعاملة الكيميائية للاذبال أقل من درجة حموضة السيلاج الناتج والمعامل بالماء أو الناتج من الدرنات الغضة . بينما لم يكن هناك فرق معنوي في درجة حموضة السيلاج الناتج من كل من المعاملتين الأخيرتين .
- ١٢- أوضحت النتائج ان هناك فروقا معنوية في درجة حموضة السيلاج الناتج والمعالج معالجة كيميائية بين الاصناف المختلفة .
- ١٣- كان السيلاج الناتج من المعاملة العادية باستخدام الدرنات الغضة أقل احتواءً للمادة الجافة بينما تميز السيلاج المعالج كيميائيا عند التحضير باحتوائه على اعلا نسبة من المادة الجافة .
- ١٤- اختلفت الاصناف فيما بينها اختلافا جوهريا في المحتوى من المادة الجافة حيث كانت الفروق شديدة التفاوت .
- ١٥- أوضحت النتائج تفوق منطقة سدس تفوقا معنويا في محتوى السيلاج الناتج من المادة الجافة وذلك بالنسبة لبعض الاصناف المحددة بينما ظهر اتجاه عكسي بالنسبة لبعض الاصناف الأخرى التي تفوقت في محتواها من المادة الجافة عند زراعتها في النوبارية ، ومما يدل على تأثير معنوي للتفاعل بين الاصناف والجهات على تلك الصفة .
- ١٦- بالنسبة لمحتوى السيلاج الناتج من السكريات الكلية أظهرت النتائج بالنسبة للاصناف ككل ان المعاملة الكيماوية عند اعداد السيلاج أدت الى زيادة معنوية في المحتوى من السكريات مقارنة بالطرق الأخرى التي استخدمت .
- ١٧- تفوق السيلاج الناتج من المعاملة الكيماوية أثناء الاعداد في محتواها من السكريات الكلية في منطقة سدس بدرجة أوضح عن منطقة النوبارية نتيجة لتأثير معنوي للجهات على تلك الصفة .

١٨- أوضحت دراسة الارتباط بين الصفات المختلفة ان محتوى المادة الجافة من السيلاج الناتج ارتبطت معنوياً مع محتوى السيلاج من السكريات الكلية وقد بلغ معامل الارتباط ٠.٥٦٢.

١٩- أدت المعاملة الكيماوية عند اعداد السيلاج الى انتاج سيلاج ذو محتوى عالي من الالياف الخام والبروتين الخام والدهن وذلك بالمقارنة بالطـسـرق الأخرى التي استخدمت في تحضير السيلاج . وقد كان ذلك واضحاً بالنسبة لكافة الاصناف التي استخدمت .

٢٠- من الملاحظات الهامة التي أوضحتها النتائج ان التفاوت في محتوى السيلاج الناتج من الاصناف المختلفة لكل من البروتين الخام والألياف الخام بلغ حداً بعيداً وصل الى الضعف لبعض الاصناف بينما لم يظهر هذا التفاوت في محتوى السيلاج الناتج من الدهن . وقد تم دراسة التفاعل بين كل من الاصناف والجهات ومعاملات تحضير السيلاج على الصفات المختلفة للسيلاج الناتج وكان معظمها ذو تأثير معنوي . وقد اشتملت الدراسة أيضاً على دراسة معامل الارتباط بين الصفات المختلفة للسيلاج الناتج .

٢١- وقد تم تقدير محتوى السيلاج من حمض الخليك وحمض اللاكتيك وحمض الفاليك وحمض البيوتريك حيث أوضحت النتائج ان اعلا محتوى من حمض اللاكتيك والفاليك وأقل محتوى من حمض البيوتريك وجدت في السيلاج الناتج والمعالج كيماوياً وذلك مقارنة بالسيلاج الناتج من الطريقتين الأخيرين .

٢٢- تم اعداد نماذج لمعادلات أنحدار خطية لبعض الصفات المكونة لنوعية السيلاج .

ثانياً : الدراسة الثانية

الاختبارات الدورية لقياس صفات الجودة في سيلاج بنجر العلف

تضمنت هذه الدراسة مقارنة صفات الجودة للسيلاج الناتج من صنفين لبنجر

العلف هما بيرامونوا Peramono وبولي جروننجيا Polygronjingia

وقد زرع الصنفان في تجربة للمقارنة بمحطة بحوث سكا التابعة لمركز البحوث الزراعية - قسم بحوث محاصيل العلف .

وقد تم أخذ عينات من المكررات الأربعة المزروعة لكل صنف من الأصناف وخلطت العينات خلطا جيدا للحصول على عينة ممثلة للصنف المختبر وقد تمت الزراعة في الأسبوع الأول من شهر نوفمبر سنة ١٩٨٥ وتم الحصاد أثناء الأسبوع الأول من شهر يوليو سنة ١٩٨٦ .

وقد أخذت شرائح البنجر وعولمت كيميائيا بالبوتاسيوم باى سلفيت وتسم اذبالها كمعاملة تمهيدية قبل تحضير السيلاج . وقد حضرت كمية كافية من السيلاج لأجراء الاختبارات المختلفة ولتقييم الاختلافات في النوعية . وذلك خلال ثمانية فترات هي بعد أربعة أيام وأسبوع وأسبوعين وأربعة أسابيع وستة أسابيع وثمانية أسابيع وعشرة أسابيع وأثنى عشر أسبوع من بداية صناعة السيلاج .

وقد استخدم تصميم القطع المنشقة حيث اعتبرت الأصناف بمثابة القطع الرئيسية وفترات التخزين اعتبرت القطع الشللية وذلك في ثلاث مكررات ويمكن تلخيص النتائج على النحو الآتي :

١- لوحظ بصفة عامة أن جميع الصفات التي تم اختيارها أصبحت مستقرة دون تغيرات جوهرية وذلك بعد اسبوعين من عملية تحضير السيلاج وخاصة بالنسبة لصفات اللون والرائحة والقوام . وقد احتفظ السيلاج بلونه شامتا خلال الفترات التالية للتخزين . وكان اللون مصفرا لصنف بيرامونا وبني فاتح بالنسبة لصنف بولي جرونجيا . ويرجع الاختلاف في اللون الى الاختلاف الاصلي في لون درنات الصنفين .

٢- أمتاز سيلاج صنف بولي جرونجيا بأرتفاع معدل الفقد الناتج من التنفس والتخمر معنويا مقارنة بصنف بيرامونا .

٣- ازداد الفقد الناتج من التنفس والتخمر بطول فترة التخزين مع وجود فروق معنوية بين بعض الفترات والبعض الآخر .

٤- أوضحت النتائج ان المعالجة الكيميائية لاذبال الدرنات قبل عمل السيلاج أدت الى تفادى الفقد العصيري في سيلاج صنف بولي جرونجيا بينما أدت تلك المعاملة الى جعل الفقد العصيري محدودا جدا بالنسبة للسيلاج الناتج من صنف بيرامونا .

- ٥- كان الوزن الصافي للسيلاج الناتج من صنف بيرامونا أعلى من الوزن الصافي لسيلاج صنف بولي جروننجيا وأن كان الفرق ضئيلا . كما ظهر أن فترات التخزين لم يكن لها تأثيرا كبيرا على صافي السيلاج الناتج وذلك بالنسبة للصنفين المختبرين .
- ٦- ارتبط الوزن الصافي للسيلاج والفقد الناتج من التنفس والتخمر ارتباطا عكسيا وبلغ معامل الارتباط ٠.٨٧٨ كما كان حساب معامل الارتباط بين الوزن الصافي للسيلاج والفقد العصيري كان عكسيا وبمعامل ارتباط أقل نسبيا (٠.٣٢١) . كما وجدت علاقة عكسية بين الوزن الصافي للسيلاج والفقد الناتج من التنفس والتخمر وأيضا بين الوزن الصافي للسيلاج والفقد العصيري وكانت قيم معامل الارتباط ٠.٨٧٨ و ٠.٣٢١ على الترتيب .
- ٧- كانت درجة الحموضة للسيلاج الناتج من صنف بيرامونا أقل من سيلاج صنف بولي جروننجيا . وقد ظهر الفرق في درجة الحموضة عند فترة التخزين بعد ٢٨ يوما وظل هذا الفرق واضحا وشابها خلال كل فترات التخزين .
- ٨- كانت النسبة المئوية للمادة الجافة في شرائح درنات صنف بيرامونا أعلى منها في شرائح درنات صنف بولي جروننجيا وذلك في مرحلة بعد الازبال وقبيل تحضير السيلاج .
- ٩- لم تكن هناك فروقا معنوية في المحتوى الكلي من السكريات في السيلاج الناتج من الصنفين وذلك خلال الفترات المختلفة من التخزين . وقد اختلف المحتوى الكلي من السكريات معنويا باختلاف المراحل المختلفة بالتخزين .
- ١٠- زادت درجة الحموضة زيادة طفيفة عندما انخفضت النسبة المئوية للمادة الجافة للسيلاج . كما كانت الزيادة في النسبة المئوية للمادة الجافة للسيلاج مرتبطة تماما بالزيادة في محتوى السكريات الكلي .
- ١١- أوضحت النتائج بوجه عام ان النسب المئوية للبروتين الخام والليفاغ الخام والدهن للسيلاج لم تظهر استجابة معنوية سواء بالنسبة لاختلاف الصنفين المستخدمين أو بالنسبة لاختلاف فترتي التخزين . وقد تم حساب معامل الارتباط بين الصفات المختلفة التي تم دراستها .

ثالثا : الدراسة الثالثة

تأثير بعض المعاملات الخاصة بتحضير سيلاج بنجر العلف على نوعية السيلاج الناتج .

أجريت هذه التجربة لدراسة استجابة السيلاج الناتج من ثلاث أصناف مختلفة من بنجر العلف هي بولي جروننجيا Polygronjingia ومونوقسال Monoval وبيتاتيترا Betatetra لبعض المعاملات التي تجرى قبيل تحضير السيلاج وكذلك الخلط بمواد مختلفة .

وقد قصد بالاستجابة هنا تأثير تلك المعاملات على نوعية السيلاج الناتج . وكانت المعاملات التي أجريت قبل عمل السيلاج ثلاث وهي :

- (أ) استخدام شرايح الدرنات الغضة كما هي دون معالجة .
- (ب) المعاملة الكيماوية ببيواسلفات البوتاسيوم دون الازبال .
- (ج) المعاملة الكيماوية بالافادة الى اجراء عملية الازبال للشرايح .

بينما كانت معاملات الخلط ثلاث هي :

- (أ) استخدام شرايح درنات البنجر دون خلطها .
- (ب) خلط شرايح البنجر بتبن القمح بنسبة ١ : ٣ وزنا .
- (ج) خلط شرايح البنجر بحطب الذرة المقطع بنسبة ١ : ٣ وزنا .

وقد استخدم تصميم القطع المنشقة مرتين في ثلاث مكررات حيث وزعت الاصناف عشوائيا في القطع الرئيسية بينما اعتبرت معاملات المعالجة قبيل تحضير السيلاج هي القطع الشقية الاولى واعتبرت مخاليط شرايح السيلاج بمشابرة القطع الشقية الثانية .

وقد زرعت اصناف البنجر الثلاث في تجربة حقلية في محطة بحوث سبخا التابعة لمركز البحوث الزراعية وذلك في الاسبوع الاول من شهر نوفمبر ١٩٨٥م وكان موعد الحصاد خلال الاسبوع الاول من شهر يوليو سنة ١٩٨٦م وكانت هذه الاصناف مختارة من بين الاصناف التي زرعت في تجربة مقارنة للأصناف أجريت بواسطة قسم بحوث محاصيل العلف .

ويمكن ايجاز أهم نتائج الدراسة في النقاط التالية :

- ١- لم يكن للأصناف المختلفة تأثيراً معنوياً على الفقد الناتج من سائل السيلاج أثناء فترة تحضير السيلاج .
- ٢- ازداد الفاقد من السائل المفقود أثناء تخزين السيلاج بزيادة معنوية عند اتباع المعالجة الكيماوية دون الأذبال مقارنة بالمعالجة الكيماوية متبوعة بالأذبال .
- ٣- لم يظهر الفقد العصيري إلا عند استخدام شرائح برشات البنجر في صناعة السيلاج دون خلطها بينما لم ينشأ أى فقد عصيري عندما خلطت شرائح الدرشات بتبن القمح أو حطب الذرة المجزأ .
- ٤- كان للمعالجة الكيماوية المتبوعة بالأذبال تأثيراً فعالاً في خفض الفقد العصيري بالنسبة لصنف مونوفال وقد تبع هذا الصنف بيتاتترا ثم صنف بولي جروننجيا مما يدل على وجود تفاعل معنوي بين الأصناف وبين معاملات أعداد السيلاج .
- ٥- أدى تحضير السيلاج من الدرشات الغضة إلى خفض الوزن الصافي للسيلاج الناتج مقارنة بخلط الشرائح بتبن القمح أو حطب الذرة المجزأ دون فرق جوهري بين المخلوطيين من تبين القمح أو حطب الذرة .
- ٦- لوحظ بصفة عامة أن درجة الحموضة للسيلاج الناتج لم تختلف جوهرياً نتيجة للمعاملات التجريبية المستخدمة . إلا أنه قد لوحظ أن درجة الحموضة للسيلاج الناتج من شرائح الدرشات الغضة الغير مخلوطة والغير معاملة كانت أقل بدرجة طفيفة مقارنة بالسيلاج الناتج من المعاملة الكيماوية سواء كانت متبوعة بعملية الأذبال أو غير متبوعة والمخلوطة بالتبن أو الحطب .
- ٧- كان السيلاج الناتج من صنف بيتاتترا محتوياً على نسبة أعلى من المادة الجافة مقارنة بصنف بولي جروننجيا بينما كان صنف مونوفال متوسطاً بين الصنفين في محتوى المادة الجافة .
- ٨- أدت المعالجة الكيماوية وأذبال شرائح البنجر إلى زيادة معنوية في محتوى السيلاج الناتج من المادة الجافة مقارنة بالمعاملة الكيماوية دون أذبال

٩- أدت معاملات خلط سرائح البنجر بالتبن أو الحطت الى زيادة محتوى السيلاج الناتج من المادة الجافة مقارنة بالسيلاج الناتج من درنات البنجر الغير مخلوط .

١٠- ازداد محتوى السيلاج من السكريات الكلية عند صناعته من سرائح البنجر دون خلطها بالتبن أو الحطب . ولم يكن هناك فرق معنوي في محتوى السيلاج من السكريات الكلية عند استخدام تبين القمح أو حطب الذرة .

١١- كان هناك تأثير معنوي للتفاعل بين الأصناف ومعاملات سرائح البنجر على محتوى السيلاج من السكريات الكلية فقد كانت استجابة صنف البنجر بيتاتترا وصف مونوفال أعلى من استجابة صنف بولي جروننجيا لمعاملات المعالجة الكيميائية وتأثيرها على السكريات الكلية .

١٢- لم تكن هناك فروقا معنوية في محتوى السيلاج من السكريات الكلية نتيجة للمعاملات المختلفة للمخاليط التي أضيفت لسرائح البنجر .

١٣- ولدتضمنت الدراسة أيضا تتبع تأثير المعاملات المختلفة على محتوى السيلاج الناتج من البروتين الخام والألياف الخام والدهن .

رابعا : الدراسة الرابعة

تأثير الأصناف المختلفة من بنجر العلف وبعض المعاملات السمادية على عمل السيلاج :

أجريت تجربة حقلية في محطة بحوث سدس وكذلك محطة بحوث النوبارية كما أجرى التحليل الاحصائي المتجمع للتجربتين وقد زرع البنجر في الاسبوع الأول من شهر نوفمبر سنة ١٩٨٤ وتم حصاده في الاسبوع الأول من شهر يوليو ١٩٨٥ ، وقد تم زراعة أربعة أصناف من البنجر هي : روتا Rota وبولسيوريا Polyurea وبولي جروننجيا Polygroningia وبيرامونا Peramono .

وقد استخدمت المعاملات السمادية الأربع التالية :

- (أ) بدون سماد للمقارنة .
- (ب) ٥٠ كيلوجرام أزوت + ٧٥ كيلوجرام أوكسيد بوتاسيوم للقدان عند الخف بالإضافة الى ٥٠ كيلوجرام أزوت بعد ٣٠ يوم من الدفعة الاولى .

(ج) ٥٠ كيلوجرام أزوت + ١٠٠ كيلوجرام أوكسيد بوتاسيوم للفدان بعد الخف
+ ٥٠ كيلوجرام أزوت بعد ٣٠ يوم من الدفعة الاولى .

(د) ٥٠ كيلوجرام أزوت + ٥٠ كيلوجرام أوكسيد بوتاسيوم للفدان بعد الخف
+ ٥٠ كيلوجرام أزوت + ٥٠ كيلوجرام أوكسيد بوتاسيوم بعد ٣٠ يوم من
الدفعة الاولى .

وقد استخدم تصميم القطع المنشقة حيث وزعت الاصناف عشوائيا في القطع
الرئيسية ووزعت المعاملات السمادية عشوائيا في القطع المنشقة وبعد الحصاد
تم أعداد درنات البنجر للاصناف المختلفة للمعاملات التسميدية المختلفة . وقد
أتبعت طرق معالجة وتحضير السيلاج وملخصها كالتالى :

- (١) اضافة بيوسلفات البوتاسيوم ثم الازبال .
- (ب) النقع في الماء ثم الازبال .

وقد أجرى التحليل الاحصائي المتجمع للمنطقتين ويمكن تلخيص أهم النتائج
في النقاط التالية :

- ١- كانت الصفات الطبيعية لسيلاج البنجر الناتج نتيجة للمعاملة الكيماوية
ثم الازبال أفضل كثيرا من السيلاج الناتج من
المعالج بالماء ثم المتبوع بالازبال . وقد كان ذلك واضحا وشاملا لجميع
الاصناف تحت الدراسة وكذلك بالنسبة للمعاملات التسميدية المختلفة .
- ٢- تميز السيلاج الناتج من صنفى البنجر بولي جروننجيا وروتا بانخفاض
معدل الفقد نتيجة التنفس والتخمر مقارنة بصنفى بيرامونوا وبولوى
يوريا .
- ٣- عند عدم اضافة الأسمدة أى في معاملة المقارنة بلغ معدل الفقد فى
التنفس والتخمر أدنى معدل بالمقارنة بالمعاملة التسميدية الأخرى .
- ٤- لم يحدث أى فقد لسائل السيلاج بالنسبة لصنف بولي جروننجيا كذلك
بالنسبة لمنطقتي الدراسة بينما بلغ الفقد الناتج في العصير من صنف

بولي يوريا أعلى مستوى وبفرق معنوي وبمقارنة الفقد الناتج في سائل السيلاج بالنسبة للمتوسط العام للمعاملات المختلفة فقد أتضح ان الفقد كان عاليا بمنطقة النوبارية ومقارنة بمنطقة سدس .

٥- يمكن ترتيب الأصناف الاربعة المختبرة ترتيبا تنازليا بالنسبة للناتج الصافي من السيلاج على النحو التالي :
بولي جروننجيا - روتا - بيرامونوا - بولي يوريا .

٦- كان تأثير التفاعل بين الاصناف ومناطق الزراعة معنويا على الوزن الصافي للسيلاج الناتج . وقد انتج صنف بولي جروننجيا أعلى وزن صافي للسيلاج وقد كان هذا الوزن أعلى في سدس عنه في النوبارية سواء عند اضافة أى مستوى سمادى أو عند معاملة المقارنة .

٧- كانت درجة حموضة السيلاج الناتج أعلى في النوبارية عنها في سدس وذلك بالنسبة لكافة الاصناف المنزرعة .

٨- عند عدم اضافة معاملات تسميدية كان رقم الحموضة للسيلاج الناتج لاصناف روتا وبولي أوريا وبيرامونا في منطقة النوبارية أعلى منها في منطقة سدس .

٩- كان السيلاج الناتج من اصناف روتا وبولي أوريا وبولي جروننجيا محتويا على نسبة عالية من المادة الجافة في سدس مقارنة بالنوبارية وخاصة بالنسبة لصنف بولي جروننجيا بينما استجاب صنف بيرامونوا استجابة مخالفة تماما .

١٠- ازداد أيضا محتوى السيلاج الناتج من السكريات الكلية في سدس عنه في النوبارية وذلك بالنسبة للأصناف الاربعة المختلفة وكان اعلى محتوى للسكريات الكلية بصنف بولي جروننجيا وتلاه صنف بيرامونوا ثم تلاه صنف روتا وأخيرا صنف بولي أوريا . وكان محتوى السيلاج من السكريات الكلية عاليا في سدس عنه في النوبارية عند عدم اضافة أسمدة وأيضا عند اضافة أى مستوى سمادى آخر .

١١- وقد تم حساب معامل الارتباط بين الفقد الناتج من التنفس والتخمر والفقد الناتج في عصير السيلاج المفقود والوزن الصافي للسيلاج الناتج .

١٢- أدت معاملة المعالجة الكيميائية للسيلاج قبل تصنيعه متبوعة للأزيسال الى خفض رقم حموضة السيلاج الناتج مقارنة بمعاملة نقع الدرنات في الماء ثم الازيسال .

١٣- وقد أدت المعالجة الكيميائية المتبوعة بالاذبال الى زيادة محتوى السيلاج من المادة الجافة مقارنة بالنقع بالماء ثم الاذبال .

١٤- تم تقدير البروتين الخام والألياف الخام ومحتوى الدهن في السيلاج الناتج كما تم تقدير معامل الارتباط من هذه الصفات المختلفة .

١٥- أدت المعالجة الكيميائية لشرائح الدرنات ثم الاذبال الى زيادة محتوى السيلاج من حمض الخليك زيادة كبيرة مقارنة بالمعالجة بالماء ثم الاذبال فقد كان محتوى السيلاج الناتج من الاحماض الدهنية متفاوتاً متفاوتاً بالغاً بين الاصناف المختلفة . ويمكن ترتيب الاصناف بالنسبة لمحتواها من حمض الخليك تنازلياً كما يلي : بولي يوريا وروتا - بيرامونوا ثم بولي جروننجيا .

١٦- كان محتوى السيلاج الناتج والمعامل كيميائياً من حمض الفاليرك فعلاً محتوى السيلاج الناتج والمعالج بالماء . كما كان محتوى حمض الفاليرك عالياً في السيلاج الناتج والمعالج بالماء . كما كان محتوى حمض الفاليرك عالياً في السيلاج الناتج من صنف روتا مقارنة بالناتج من سيلاج صنف بولي جروننجيا ثم أنخفض في صنف بولي أوربا ثم بلغ أدنى مستوى في صنف بيرامونوا .

١٧- أوضحت النتائج ان السيلاج الناتج من معاملة النقع في الماء ثم الاذبال احتوى على فعلاً محتوى السيلاج الناتج من المعاملة الكيماوية من حمض البيوتريك .

١٨- وقد اوضحت النتائج ان محتوى حمض البيوتريك في السيلاج لم يتأثر كثيراً باختلاف الاصناف كما لم يتأثر أبداً بالمعاملات السمادية .

جامعة الزقازيق - فرع بنها
كلية الزراعة بمشتهر

دراسات على انتاج وحفظ بنجر العلف

رسالة علمية

مقدمة الى ادارة الدراسات العليا بكلية الزراعة
بمشتهر جامعة الزقازيق - فرع بنها

استيفاء للدراسات المقررة للحصول على درجة الماجستير
في العلوم الزراعية (محاصيل)

مقدمة من

حمدي سليمان أوشي عيسى