

السؤال الأول: (١٢ درجة) عرف ما يلي:

قوالح الذرة: عبارة عن الجزء المتبقي من كيزان أو غرنوس الذرة بعد فرط الحبوب  
العليقة أو الخلطة العلفية: هي كمية المادة العلفية المنصصة أو المحسوبة للحيوان الواحد خلال ٢٤ ساعة بحيث تكفي لتغطية احتياجات الحيوان الكلية من جميع المواد الغذائية

السيلاج: هي عملية حفظ العلف الأخضر بصورة غضة دون تجفيف

الدريس: هو العلف الناتج من تجفيف العلف الأخضر إلى الحد الذي يحتفظ به بدون تالف

الدريس المسيلج: هو العلف الخشن الرطب نسبياً ويجمع بين سمات الدريس والسيلاج

السؤال الثاني: (١٢ درجة) ماهي الأمور أو بعض الامور التي يربى مراستها في عمل الدريس

- ١) عدم إنتاج الدريس من البرسيم الأخضر
- ٢) عدم حش البرسيم وعليه الندى
- ٣) مراعاة كبس الدريس في بالات أو حزم
- ٤) تخزينه في مكان جيد التهوية
- ٥) عدم تخزين لفترة طويلة
- ٦) عدم التخزين لفترة طويلة

السؤال الثالث: (١٠ درجات) اعط تفسيرا واحدا لكل مما يلي:

- ١- لا توجد خطورة من تخزين السيلاج لان احتمال تعرضه للتلف خلال التخزين قليلة
- ٢- يعد دريس البقوليات أفضل أنواع الدريس لأحوانه على بروتين بنسبة عالية و الأملاح المعدنية
- ٣- لنخالة القمح تأثير ملين على الحيوانات عند تواجدها في العليقة لأحتوائها على فايئين
- ٤- يجب أن تكون العليقة خالية من العفن وذات نكهة طيبة مقبولة لكي لا تسبب للحيوان اضطرابات في القناة الهضمية
- ٥- إعطاء الحيوانات عليقة كاملة من الدريس قبل تحولها للتغذية على العلف الأخضر للوقاية من التسمم بحمض البروسيك

السؤال الرابع: (١٨ درجة) اختر الاجابة الصحيحة بين المقترحات بعد نقل العبارة كاملة إلى ورقة الاجابة

- ١- من إضافات تنشيط عملية التخمر في السيلاج (الأحماض - الأمونيا - المولاس)
- ٢- من إضافات تثبيط عملية التخمر في السيلاج (الحبوب - أملاح الأحماض - اليوريا)
- ٣- بكتريا البيوتريك تنشط في مدى حراري (١٠-٥ درجة مئوية - ٢٠-١٠ درجة مئوية - ٤٥-٣٠ درجة مئوية)
- ٤- من الأعلاف المركزة الغنية بالبروتين (مخلفات تصنيع المصانع - الأتبان - الأكساب)
- ٥- سيودي الإفراط في التغذية على السيلاج (ظاهرة ketosis - النفاخ - التسمم بحمض النترات)
- ٦- إضافة الزنك إلى العليقة ضروري (تخثر دو الحيوان - لتكوين هيموغلوبين الدم - للنمو الطبيعي للرئيس)
- ٧- لإضافة البروتينات أهمية في العليقة (حيث يستخدم كمصدر للطاقة - ضرورة لعملية التمثيل الضوئي - يعمل على تماسك العليقة وعدم تبعثرها)
- ٨- من الأعلاف المركزة الغنية بالطاقة (عباد الشمس - الحبوب - مسحوق العظام)
- ٩- من مواد العلف الغير مستساغة للتطوير (الشيلم - الأكساب - البرسيم)

السؤال الخامس: (١٠ درجات)

١٥ -  
اذكر مواعيد الحش للعطف الأخضر في النيجيليات والبقوليات وإلى ماذا يؤدي التبيكر والتأخير في الحصاد لمحاصيل الأعلاف الخضراء .

في بداية إزهار النيجيليات أو في طور النضج اللبني ٣

وتوافق تبرعم البقوليات أو نسبة إظهار ٢٥% ٣

١٦  
يؤدي التبيكر في الحصاد إلى أن المحصول عالي في قيمته الغذائية ولكن كمية الإنتاج قليلة أما التأخير يؤدي إلى نسبة البروتين منخفض والألياف أعلى ولكن المنتج يكون كبير في الكمية وعدد الحشبات أقل

السؤال السادس (٤ درجات)

الدرجة المثالية لPH لحصول على سيلاج ذات مواصفات جيدة هي ٧

٤  
الدرجة المثالية لPH لحصول على سيلاج ذات مواصفات جيدة هي ٦, ٣, ٤ درجات

كلما قلت نسبة حمض اللاكتيك إلى باقي الأحماض كان السيلاج جيدة

كلما زادت نسبة حمض اللاكتيك إلى باقي الأحماض كان السيلاج جيدة درجة واحدة

إضافة مسحوق الحجر الجيري يخفض الرطوبة

إضافة مسحوق الحجر الجيري يفيد التخمر درجة واحدة

السؤال السابع (٤ درجات)

عدد اثنين فقط من الشروط الهامة للحصول على سيلاج جيد

٤  
١- وجود نسبة رطوبة في العلف الأخضر تتراوح بين ٦٥-٧٠% درجات

٢- توفير مقدار كبير من الكربوهيدرات القابلة للتحلل درجات

٣- انكيس الجيد والتغطية المحكمة

انتهت

