



# دانشگاه تهران

## دانشکده دامپزشکی

شماره ۴۹۳

سال تحصیلی ۱۳۴۲-۴۱

پایان نامه  
برای دریافت کترای دامپزشکی از دانشگاه تهران

اهمیت پرتوئین‌ها در تغذیه طیور

نگارش: حسین اسماعیلی

متولد ۱۳۱۶ بابل

هیئت داوران

آقای دکتر محمد درویش استاد دانشکده دامپزشکی (استاد راهنمایی پژوهی)  
آقای دکتر محمد علی کاظمی استاد دانشکده دامپزشکی (داور پژوهی)  
آقای دکتر محمود بیز زاده استاد دانشکده دامپزشکی (داور پژوهی)

چاپ میهن - ۳۸۴۹

تقدیم به :

... استیدار جمند که برای من راهنمای واقعی در کسب آنچه  
تحصیل کرده ام بوده اند:

... استاد عالیقدر جناب آقای دکتر درویش که افتخار به مندی  
از راهنمای ایشان را در تدوین این پایان نامه داشته و از توجهات  
پدرانه شان در سفر پیرارزش اروپا نصیبی از درس زندگی و اخلاق یافته ام

... استاد محترم جناب آقای دکتر یزدیزاده که معلومات علمی  
ایشان رهنمونی در تحصیل بموده است.

... استاد معظم جناب آقای دکتر کاظمی که افتخار شاگردی  
ایشان را داشته ام.

... آقایان دکتر ساعدی و دکتر نیکپور مدد کاران ارجمند عملیات  
آزمایشگاهی ام.

تقدیم به:

... پدر و مادر عزیزم که پدیدم آورده و در این رهگذر بکمال  
مهر و علاقه یاری ام کرده‌اند.

... خواهر و برادران مهربانم که پیوسته از تشویق و توجه‌ایشان  
نصبی فراوان برده‌ام.

... دوستان مهرورزم ، با آنها که در این راه همراه و مددکارم  
بوده‌اند.

## فهرست مدل رجات

**فصل اول** تعریف و ترکیب شیمیائی مواد پرتویدی - اسیدهای آمینه  
مبدأ اسید آمینه‌های بدن و اهمیت آنها

**فصل دوم** خواص حیاتی مواد پرتوئینی - هضم و جذب پرتوئین در طیور  
کیفیت مواد پرتوئینی و اهمیت آنها - حداقل میزان پرتوئین حیوانی لازم در  
جیره طیور - نسبت درصد پرتوئین لازم برای جیره جوجه‌ها  
نسبت درصد پرتوئین‌های لازم برای مرغهای تخمی

**فصل سوم** اسید آمینه‌های مورد لزوم طیور - جدول اسید آمینه‌های  
اصلی مورد لزوم طیور اصلاح کمبود و فقدان اسیدهای آمینه در جیره طیور -  
بکار بردن متیونین بعنوان یک، داده مکمل

**فصل چهارم** تأثیر نسبت کالری به مواد از تهروی نشوونمای وزنی جوجه  
ارزش بیولوژیکی پرتوئین‌ها - تکمیل کردن رژیم

**فصل پنجم** غذاهایی که بعنوان منبع پرتوئینی مورد استفاده قرار می‌گیرند  
منابع پرتوئین حیوانی - محصولات گوشتی - محصولات خون - محصولات  
دریائی - فراورده‌های حاصله از شیر - تخم مرغ - فراورده‌هایی که از استخوان  
بدست می‌آید. محصول یا فراورده‌های مختلف دیگر.

**فصل ششم** منابع پرتوئین نباتی - پودر لوبيای ژاپنی (سوزا) -  
کنجاله پنبه‌دانه - کنجاله پسته‌شامی - پودر گلوتن ذرت - اغذیه حاصله از  
تخم کتان - نخودها - فراورده‌های مشتقه از لوبيای چشم بلبلی - اغذیه دوغنی  
کنجد - فراورده‌های متفرقه

### فصل هفتم

- |                       |              |
|-----------------------|--------------|
| الف - عملیات دامپروری | مشاهدات      |
| ب - عملیات آزمایشگاهی |              |
|                       | نتیجه        |
|                       | منابع و مأخذ |

## مقدمه

مرغداری در گذشته بمعنای واقعی موجود نبود و هر کس برای رفع احتیاجات شخصی بمیل و سلیقه خویش تعدادی مرغ و خروس در منزل نگاهداشت و از مازاد سفره خود آنها را تغذیه کرده یا آزادانه برای تهیه ما يحتاج رها يشان میکرد.

جز در موارد ضروری وايام باراني غذا بمرغان داده نميشد، بتدريج افزایش سکنه و تمرکز نفوس در شهرها و نقاطی که هر کثر توليد محصولات مرغداری نبود تقاضا را تميزان زیادی افزود و در نتیجه قدابين صروري برای تکثیر و توليد مرغ را زمينه سازی کرد. همزمان با اين پيش فتن جوجه کشی مصنوعی پايه گذاري شده تازه و سهل برای پرورش طيور گشوده شود. ولی مسئله بزرگی که برای مرغداران پيش آمد مشكل نگهداري و تغذیه و یافتن راهی تغیيجه بخش جهت ازدياد محصول مرغان بود. وصول باين هدفرا عطف توجه به تغذیه و شرائط تغيير و تبديل مواد غذائي دانستند. بعلاوه شناخت تأثيرات فعل و انفعالات مواد غذائي در بدن نيز اجتناب ناپذير ميئند. اين ضرورت مجتمع علمي و اغذيه شناسی را موفق بتحصيل اطلاعات بيشتری کرده است.

در حال حاضر سيمتهای خاصی در تغذیه مرغان معمول گردیده که عموماً ناشی از تحول درجهت تکامل شرائط تغذیه بوده و اين دست آورد کم و بيش زائيده تجری به و ممارست میباشد.

با طبقه بندی مواد دو ترکیبات غذائي و اثر آنها در پرورش طيور مسائل تغذیه ای بمقاس وسیعی حل شده است.

از آنجاييكه در تقسيم بندی مواد غذائي پروتئين ها بهم بزرگی را حائز ند با گنجانيدن اين مواد مخصوصاً نوع حيواني آن در جيره غذائي طيور نتایج ارزنده ای نصيب محققین و متخصصین فن گردیده است.

متأسفاً نه چون منابع پروتئين حيواني با مقايسه پروتئين نباتي در

بازار ایران کمیاب یا گران است و رعایت جنبه اقتصادی نیز در امر دائم پروردی از  
اهم مقاصد میباشد بمنظور ارزیابی استعمال پروتئین های گیاهی بجای نوع  
حیوانی آن دررشد و محصول طیور، نگارنده بر آن شد که مطالعات دقیق تری  
در این باره بعمل آورد.

تا حدود امکان سعی گردید جیره ای مخلوط از فراورده های پروتئین  
حیوانی و نباتی تهیه و مورد آزمایش قرار گیرد. خلاصه بررسیهای اینجا نب  
رساله ای است. که تحت عنوان « اهمیت پروتئین های در تغذیه طیور » تنظیم و  
تدوین گردیده است. بدیهی است این مختص نهیتواند همه نیازمندیهای  
پرورشی و تغذیه ای را کفایت کند اما باشد تا بعنوان کلیدی در دسترس علاقمندان  
بتحقیق و مطالعه قرار گیرد.

## فصل اول

### تعریف و قرگیب شیمیائی مواد پروتئیدی

پروتئیدها که اساسی ترین ماده شیمیائی موجودات زنده هستند ساچه براین بمواد بیان البيضی با آلبومنوئیدی یاسفیده مانند معروف بودند چون شباهت بسفیده تخمرخ دارند «تا آنکه در کنفرانس بین المللی بیوشیمی که در سال ۱۹۲۷ درورشو تشکیل گردید قرار براین نهادند که اسیدآمینه و هر تر کیمی که در اثر ئیدرولیز بتواند ایجادیک یا چند اسیدآمینه بنماید پروتئید نامیده شود، علاوه بر کربن ئیدرزن، اکسیژن و ازت درساختمان پروتئیدها گاهی فسفر، گوگرد، یده آهن و فلوار نیز دیده می شود . معمولاً تحت عنوان پروتئیدها ترکیبات زیر ذکر میشوند

الف - اسیدهای آمینه که ذرات ابتدائی ساختمانی پروتئیدها هستند.

ب - پپتیدها ( Peptides ) که از ترکیب دو یا چند اسیدآمینه حاصل میگردند

ج - پروتئیدها ( Proteides ) که شامل بقیه مواد پروتئیدی میشوند. از ئیدرولیز پروتئیدها ممکن است فقط اسیدآمینه حاصل و یا آنکه علاوه بر آنها مواد دیگری نیز بدست آیند که اسید آمینه نبوده و آنها را دسته پرستیک (۱) مینامند

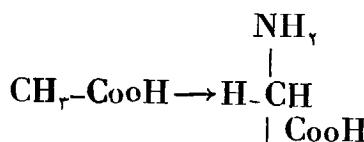
#### اسیدهای آمینه

آمینو اسیدها یا ذرات ابتدائی ساختمان پروتئیدها را مینتوانیم مصالح ساختمانی آنها بدانیم ساده ترین نوع آمینواسیدهای از لحاظ ترکیب شبهه اسیدهای چرب میباشند با این تفاوت که اسید آمینهای عامل ازتهای از گروه  $\text{NH}_2$  را دارا هستند .

---

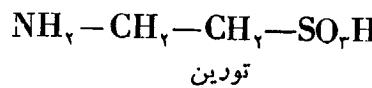
#### (۱) Prosthetique

( البته سایر اسیدآمینه‌ها طبیعتاً دارای ترکیب پیچیده‌تری می‌باشند) اگر در یک اسیدآلی که دارای عامل کربوکسیل (CooH) است یکی از ائیدرژن‌های بنیان بوسیله یک عامل آمینی، NH استخلاف شود یک اسیدآمینه بدست می‌آید مثل از جوه‌سر که گلیکوکول حاصل می‌شود

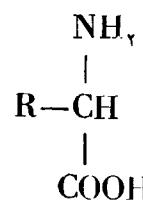


بر حسب اینکه ائیدرژن استخلاف شده از کربن اول یادوم یا سوم بعداز CooH باشد اسیدآمینه‌را آلفا بنا یا گاما مینامند مثل از جوه‌سر کره (اسید بوتیریک) CH<sub>3</sub>-CH<sub>2</sub>-CH<sub>2</sub>-CooH ممکن است اسیدآلfa با بنا یا گاما آمینو بر تیریک حاصل شود.

گاهی ممکن است ریشه سولفوریل (SO<sub>3</sub>H) جانشین CooH در یک اسیدآمینه‌شود. اسیدآمینه‌تورین (Taurine) بدین ترتیب ایجاد شده است



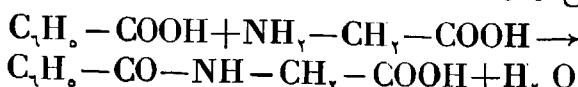
اسیدهای آمینه بدن اسیدآلfa آمینه هستند و فرمول عمومی آنها چنین است.



**مبدأ اسیدآمینه‌های بدن و اهمیت آنها:** اسیدهای آمینه مورد احتیاج یا از تجزیه مواد پروتیدی بدن حاصل شده و یا بوسیله مواد غذائی بدن می‌رسند و مهمترین اعمال حیاتی اسیدهای آمینه در بدن بقر ارزی بر است. ۱ - با هم ترکیب می‌شوند و پروتیدهای ساختمانی بدن را ایجاد می‌کنند.

۲ - با مواد سمی بدن ترکیب شده و تولید ترکیبات غیرسمی می‌کنند که بهولت از بدن دفع می‌گردند.

مثل اگلیکوکول با جوهر حسن لبه ( اسید بنزوئیک ) که جسم سمی است ترکیب میشود و اسید هیپوریک ( جوهر ادرار اسب ) میدهد که جسمی غیر سمی است و از کلیه ها دفع میگردد .



۳ - بعضی از اسیدهای آمینه را بدن قادر است از ترکیبات دیگر بسازد لذا این دسته از اسیدهای آمینه برای بدن ضروری نیستند اما تعداد دیگری از اسیدهای آمینه که بدن قادر به ساختن آنها نیست باید بطور حتم در مواد غذائی موجود باشند دسته اخیر اسیدهای آمینه ضروری ( *Indispensables* ) میباشد و فقدان آنها در بدن سبب توقف رشد و نمو و عوارض دیگری میشود . اسیدهای آمینه ضروری عبارتند از . آرژینین ، لوسین ، ایزو لوسین . لیزین متیونین . فنیل آلانین . ترهاوین . تریپتوفان . والین و گلیکوکول .

۴ - بعضی از اسیدهای آمینه در بدن بگلوکر تبدیل میشوند به اسیدهای چوب مدل میشوند ( *Cetogenes* ) .

۵ - اگر متابولیسم برخی از اسیدهای آمینه در بدن متوقف یا دچار اشکال گردد بیماری ایجاد خواهد شد .

## فصل دوم

### خواص حیاتی هواد پر و قیمتی

پروتئین‌ها نقش مهمی در تذیله انسان و حیوان دارا می‌باشند و در حقیقت لازمه زندگی آنها هستند. در گیاهان و جانوران نه فقط پرتوپلاسم سلولهای زنده بلکه نوکلئولها که کنترل کننده فعالیت‌های سلولی می‌باشند از پروتئین‌ها تشکیل یافته‌اند در گیاهان قسمت اعظم پروتئین‌ها در قسمت‌های فعاله مثل برگها و ناقاطی که مشغول رشد هستند متصرک می‌باشند.

در جانوران پرتوپلاسم و دیواره سلولها از پروتئین‌ها تشکیل یافته بنا بر این می‌توان گفت.

- ۱ - پروتئین‌ها در ساختمان کلیه بافت‌های بدن از قبیل عضلات. استخوان اندامهای داخلی پوست. و منظمات آن مثل مو. پشم و همچنین در تولیدات دامی مثل تخم مرغ و شیر و غیره شرکت دارند.
- ۲ - پروتئین‌ها قسمتی از انرژی مورد احتیاج بدن را تأمین می‌کنند و سوختن آنها در بدن کامل نیست یعنی آب و آب درید کردنیک ایجاد نمی‌کنند بلکه از سوخت و ساز آنها مقداری اوره و اسید اوریک بوجود می‌آید که بواسیله ادرار دفع می‌شود.
- ۳ - اگر پروتئین زیادتر از مقدار مورد احتیاج حیوان وارد بدن شود به چربی تبدیل شده و ذخیره می‌گردد ولی کلیه پروتئین‌ها بیک نسبت قابل هضم نبوده برخی اصلاً قابل هضم نیستند مثل شاخ. سم. مو وغیره و عده‌ای قابلیت هضم‌شان کم است ولی در عین حال قسمتی از انرژی مورد احتیاج حیوان بواسیله پروتئین‌ها تأمین می‌شود برخی از پروتئین‌های قابل هضم مثل ذرت ارزش زیادی ندارند از طرفی پروتئین‌های دیگری مانند پروتئین حیوانی هم قابلیت هضم بیشتری را دارا بوده وهم تأثیر آنها در رشد و نمو جوجه‌ها و مرغوبیت تخم طیور بسیار رضابی‌خشن است اهمیت نوع پروتئین‌هادر جیره غذائی بسته ب مقدار اسیدهای آمنیه آنهاست و از روی این مقدار اسید آمنیه ارزش پروتئین‌ها را معین می‌کنند.

## «هضم و جذب پروتئین در طیور»

هضم و جذب مواد غذائی در طیور با مختصات تغییری شبیه هضم مواد غذائی در گشتخواران است مواد پروتئینی ازدیبه درجه‌ها زمینه طیور تحت تأثیر آنزیمهای مختلف قرار گرفته و به پروتئوز Proteoses و پپتوز Peptoses تجزیه می‌گردند دسته اخیر از لحاظ ترکیب قابل حل و ساده تراز پروتئین‌ها بوده ولی هنوز از لحاظ ساختمانی پیچیده میباشد پروتئوز و پپتوز توانم با پروتئینهای اینکه تجزیه نشده‌اند وارد روده کوچک شده و در آنجا ترپسین علاوه بر هضم پروتئینهای هضم نشده قبلی بر روی پروتئوز و پپتوز اثر کرده و در حقیقت آنها ابیشتر هضم نموده و آمینو اسیدهای ساده تر تبدیل می‌نماید . تقریباً تمام پروتئین‌های قابل هضم در روده با آمینو اسیدها تجزیه می‌شوند و مقدار کمی از آنها ممکن است بصورت پپتید Peptide باقی بماند که ترکیبات ساده‌ای از دو یا چند آمینو اسید می‌باشد . آمینو اسیدها بواسیله خملهای دیواره روده کوچک جذب لنف شده سپس به جریان عمومی خون منتقل می‌گردند مقدار کمی از پپتیدها ممکن است بهمین طریقه جذب بشوند . غذاهای هضم نشده و مواد زائد دیگر در روده بزرگ جمع شده و بصورت مدفوع خارج می‌گردند . مدفوع شامل سلولزو Lignin و مواد پروتئینی و سایر مواد غذائی است که تحت تأثیر عمل هضم قرار نگرفته‌اند سوختن مواد ازته در بدن کامل نبوده و مثل سایر مواد آب و آنیدرید کربنیک ایجاد نمی‌کند بلکه اوره و اسید اوریک که خودداری مقداری از رژی است تولید می‌شود این با قیمانده متا بولیسمی مواد ازته از راه ادرار بمقدار زیاد و بمقدار کمتری از راه عرق و قسمتی از طریق مدفوع دفع می‌شود در پستانداران این با قیمانده بصورت اوره و در پرنده‌گان بصورت اسید اوریک است .

### کیفیت مواد پروتئینی و اهمیت آنها

در تغذیه طیور بخصوص علاوه بر کمیت مواد پروتئینی باید کیفیت آنها را نیز در نظر گرفت و این موضوع در رشد جوجه‌ها اهمیت قابل ملاحظه‌ای دارد و به تجریب ثابت شده است جیردا یکه و یوتامین و مواد معدنی بقدر کافی داشته ولی پروتئین آن از منابع گیاهی تأمین شود تغییخه خوبی نخواهد داد زیرا ارزش پروتئین مواد گیاهی کم است.

## آردماهی (Meat meal) و آشغال گوشت (Fish meal) (غذاهای)

مخصوص گوشتی و مازاد کارخانجات لبندیات ارزش پر و تئینی بسیار زیادی بوده و اضافه کردن آنها به جیره هایی که مواد پر و تئینی آنها منحصر است گیاهی تأمین می شوند بسیار مؤثر است ولی چنانچه جیره غذائی تقریباً منحصر به ذرت باشد توام کردن آن بایکی از این دوغذای گوشتی (آشغال گوشت و غذاهای مخصوص گوشتی) ممکن است موجب عوارض خفیف کمبود تریپتوфан گردد. نتایج درخشان و قتنی حاصل می شود که مواد پر و تئینی دارای منشأ حیوانی بصورت متعادلی با غلات توأم گردد و بوسیله مقادیر لازم مواد معدنی و ویتامین تقویت و تکمیل شود. لازم به تذکر است که بکار بردن پر و تئین حیوانی در جیره غذائی از نظر اقتصادی عموماً از پر و تئین گیاهی گرانتر تمام می شود. قسمت اعظم مزیت پر و تئین حیوانی به گیاهی من بوظ غنی بودن این مواد از بعضی از اسید آمینه ها، کلسیم و فسفر و ویتامین هاست لذا در مواد اعیانی که با اندازه لازم مواد معدنی و ویتامین با آن افزوده گردد. کنجاله دانه سوژا پس از پر و تئین های حیوانی دارای ارزش درجه اول است اگر کنجاله دانه سوژا چنانچن قسمت اعظم پر و تئین حیوانی گردد چنانچه جیره غذائی را با مقادیر لازم فسفر و کلسیم و دیبو فلاوین تکمیل و تقویت کنیم نتایج خوبی در جوجه مرغهای تخمی حاصل می شود. ولی باید در نظر داشت که برای بدست آوردن بهترین نتایج یک مقدار حداقل غذائی که منشأ حیوانی داشته باشد بایستی در جیره منظور گردد. در مرغداری های محبوس وجود مواد غذائی پر و تئین دار حیوانی از قبیل آشغال گوشت و آردماهی یا مازاد کارخانجات لبندیات ارزشی دارای ارزش و اهمیت زیادی است در صورتی که در مرغداری هایی که دارای چراگاههای مناسب هستند لزوم و اهمیت این مواد در جیره غذائی کمتر است زیرا هم علوفه و هم کرمها و حشراتی که بوسیله طیور در چراگاهها شکار می شوند مقدار پر و تئین لازم را تأمین می کنند.

کنجاله با ادامه مینی بعد از سوژا با ارزش ترین ماده غذائی است که میتوان چنانچن پر و تئین حیوانی کرد. گلوتن ذرت را میتوان تاحدود نصف میزان مورد لزوم چنانچن آشغال گوشت نمود ولی هر گز نمیتوان آنرا کاملاً چنانچن پر و تئین

حیوانی کرد زیرا گلوتن یک ماده پر و تئینی مرغوب نیست این موضوع درمورد دانه های خشک و آب گرفته ذرت نیز صدق میکند و نمیتوان آنرا بطور کامل جانشین پر و تئین حیوانی کرد.

### حدائق میزان پر و تئین حیوانی لازم در جیره طیور

آزمایشات زیادی برای تعیین حدائق میزان پر و تئین حیوانی لازم در جیره طیور انجام گرفته برای بدست آوردن بهترین نتیجه بايستی در جیره غذائی جوجه ها در مرحله شروع حدائق ۷-۵ درصد پر و تئین حیوانی وجود داشته باشد و همچنین برای جوجه های درحال رشد و مرغه ای تخم کن در یک جیره کامل مقدار پر و تئین حیوانی نبایستی کمتر از ۴-۳ درصد کل پر و تئین باشد. درصورتیکه جیره غذائی از دانه غلات مرکب شده باشد برای جوجه های درحال رشد و تخم گذار ۵-۷ درصد و برای مرغه ای که از تخم آنها برای جوجه کشی استفاده می شود ۷-۱۰ درصد پر و تئین حیوانی لازم است. باید در نظرداشت که نسبتها فوچ میزان کمترین مقدار پر و تئین لازم را برای بدست آوردن نتیجه مطلوب نشان میدهد ولی چنانچه منبع غذائی فراوان و ارزان قیمت در اختیار باشد مقدار بیشتری پر و تئین حیوانی برای جیره های غذائی طیور میتوان در نظر گرفت.

### نسبت درصد پر و تئین لازم برای جیره جوجه ها

مقدار پر و تئین لازم برای جیره جوجه ها بستگی به صفت و جنس پر و تئین دارد مشاهدات زیادی وجود دارد که ثابت میکند سرعت ورشد و نمو بادادن پر و تئین هایی که دارای ارزش بیولوژیکی ممتاز بوده اند بیش از پر و تئین های درجه پست بوده است. اگر جیره غذائی مخلوط از مواد پر و تئینی متفاوت به نسبتها کافی باشد نتیجه بهتری خواهد داشت. Braniom نشان داده است که خورانیدن مخلوط مساوی از گندم - جو - یولاف و ذرت اثرش بهتر از هر کدام از این مواد به تنها ای است و علت آن ترمیم کمبود اسید آمینه های موجود در هر یک است. چنانچه برای تکمیل پر و تئین جیره به مخلوط غلات فوق پر و تئین های حیوانی اضافی از قبیل پودر گوشت - پودر ماہی یا شیر خشک اضافه کنیم نتیجه بسیار خوبی حاصل خواهد شد. در ضمن بادآور می شود که ارزش پر و تئین پودر ماہی بالاتر از پودر گوشت میباشد برای جوجه های تا ۸ هفته باید جیره شامل حدائق ۱۷ درصد پر و تئین کامل باشد و اگر این مقدار را بحداکثر یعنی

۲۰ درصد برسانیم ما گزینم رشد و نمورا بdest خواهیم آورد (حد متوسط پر و تئین برای جوجهها ۱۸ درصد است) پس از ۸ هفته میتوان بتدریج پر و تئین جیره را تا حداقل ۱۵ درصد تنزل داد. مجدداً متذکر میگردد که همیشه باید پر و تئین هایی مصرف کرد که دارای خواص بیولوژیکی ممتاز و حاوی اسید آمینه های ضروری باشند. بعضی از پرورش دهنده گان یکنون عجیب غذائی از ابتدای تولد تاموقع کشtar جوجه کبابی مصرف مینمایند و در روزهای آخر برای پرورش دهنده ای دو بار مخلوط اضافی از ذرت و جو به جیره میافزینند ولی بهتر است که طبق روش ذکر شده بالاعمل نمود

### نسبت درصد پر و تئین های لازم برای هر گوهر تخمی:

HALNAN معتمد است که با ۱۲ گرم پر و تئین قابل هضم برای هر عدد تخم مرغ بوزن ۴۵-۶۰ گرم بمرغ تخمی دادراینچنانیز با یده رغوبیت پر و تئین موردنظر باشد بطور کلی جیره مرغ تخمی که محلولی از پر و تئین های نباتی و حیوانی باشد خواص تخم دهی مرغهار اتحریک و نسبت تخم مرغ را افزایش میدهد. با یدر نظرداشت که پودر ماهی و یا پودر گوشت اثر بدی روی طعم و مزه تخم مرغ دارند. در چنین موارد باید این نوع مواد پر و تئین دار را فقط بجیره مرغان تخمی که تخم آنها مصرف جوجه کشی دارد اضافه کرد. چنانچه جوجه مرغها را برای استفاده از تخم مرغ آنها پرورش میدهند نباید پس از ۸ هفته پر و تئین جیره آنها را یکباره بمقدار زیاد کم کرد. بهتر است میزان پر و تئین جیره چنین جوجهها را به ۱۵-۱۶ درصد نگاهداشت در این صورت جوجهها زود بتخم خواهند آمد.

Comlسا تابلوی زیر را تهیه نموده در این جدول مصرف درصد پر و تئین رژیم غذائی به نسبت وزن زنده مرغ و همچنین ارزش انرژی غذای مصرف شده و تعداد تخم مرغ در سال نشان داده شده است.

## جدول

تعداد تخم مرغ داده شده در یکسال				وزن زنده مرغ	کالری بر حسب
۲۰۰	۲۱۰	۱۶۳	۱۲۵	تخمی بر حسب کیلو گرم	کیلو گرم حیره
مقدار درصد پروتئین جیره					
۱۴/۶	۱۳/۸	۱۳/۲	۱۲/۲	۱/۸۰۰	
۱۴/۶	۲۳/۹	۱۳/۳	۱۲/۴	۲/۲۶۰	۱۸۲۵
۱۴/۵	۱۳/۹	۱۳/۴	۱۲/۶	۲/۷۲۰	
۱۴/۵	۱۴/۱	۱۳/۵	۱۲/۸	۳/۱۷۰	
۱۵/۰	۱۴/۷	۱۴	۱۳/۱	۱/۸۰۰	
۱۵/۰	۱۴/۸	۱۴/۱	۱۳/۲	۲/۲۶۰	۱۹۳۶
۱۵/۴	۱۴/۸	۱۴/۲	۱۳/۴	۲/۷۲۰	
۱۵/۴	۱۴/۷	۱۴/۳	۱۳/۶	۳/۱۷۰	
۱۶/۴	۱۰/۶	۱۴/۸	۱۳/۷	۱/۸۰۰	
۱۶/۴	۱۰/۶	۱۴/۹	۱۳/۹	۲/۲۶۰	۲۰۶۰
۱۶/۳	۱۰/۶	۱۰	۱۴/۱	۲/۷۲	
۱۶/۳	۱۰/۷	۱۰/۱	۱۴/۳	۳/۱۷	
۱۷/۳	۱۴/۶	۱۰/۶	۱۰/۴	۱/۸۰۰	
۱۷/۳	۱۶/۵	۱۰/۷	۱۴/۷	۲/۲۶۰	۲۱۵۰
۱۷/۲	۱۶/۵	۱۰/۸	۱۴/۹	۲/۷۲۰	
۱۷/۲	۱۶/۵	۱۰/۹	۱۰/۱	۳/۱۷۰	
۱۸/۲	۱۷/۳	۱۶/۴	۱۰/۲	۱/۸۰۰	
۱۸/۲	۱۷/۴	۱۶/۵	۱۰/۴	۲/۲۶۰	۲۲۶۰
۱۸/۱	۱۷/۴	۱۶/۶	۱۰/۶	۲/۷۲۰	
۱۸/۱	۱۷/۴	۱۶/۷	۱۰/۸	۳/۱۷۰	