

نموذج أجابة امتحان مادة (انتاج حيوانى ودواجن)
الفصل الدراسى الأول للعام الجامعى 2012 / 2013
الفرقة: الثالثة الشعبة: علوم أغذية
تاريخ الامتحان الثلاثاء 2013/1/1

(عشرون درجة)

أجابة السؤال الأول:-

1- يرسم الطالب جهاز التعليق للضرع فى البقرة مع كتابة البيانات عليها وذكر الأربطة والأنسجة المختلفة ودرجة مرونتها وأهميتها فى حمل الضرع و مواصفات الضرع الجيد التعليق من عدمه .

2- الأسباب الرعائية هى:- 1- التلقيح السريع بعد الولادة. 2- تأخير التلقيح بعد الولادة. 3- عدم اختيار الوقت المناسب لتلقيح الاناث. 4- فشل المربى فى تمييز مظاهر الشياح. 5- عدم تسجيل البيانات. 6- اجهاد الطلوقة فى التلقيح. 7- أستخدام الذكور المسنة فى التلقيح. 8- عوامل أخرى مثل عمر الحيوان - غزارة الانتاج وخلافه وتأثير كل منهم على ضعف الكفاءة التناسلية.

أما طرق قياس الخصوبة فهى:- 1- تقدير متوسط عدد مرات الوثب اللازمة لحدوث الأخصاب. 2- تقدير نسبة الأبقار التى لاتعود للتلقيح مرة أخرى. 3- حساب متوسط طول الفترة بين الولادات. 4- النسبة المئوية للأبقار التى تلد فى العام. 5- حساب متوسط أشهر الحمل. 6- معادلة جلمور.

3- بالنسبة لتأثير عدد مرات الحليب اليومى على محصول اللبن يذكر الطالب أنه بزيادة عدد مرات الحليب عن مرتين الى ثلاثة مرات مثلا يزداد الانتاج بمقدار 15-20% وعند حلبها أربع مرات ب 25-30% بينما إذا حلبت مرة واحدة يوميا ينخفض الانتاج بنسبة 50% ولكن الحلب الزائد عن مرتين يجب حدوثه عند توافر عاملين بالترتيب هما:- 1- الأستعداد الزراثى لهذه الزيادة. 2- بعد دراسة الجدوى الأقتصادية للحليب الزائد.

أجابة السؤال الثانى:

(عشرون درجة)

1- الصفات المحددة للقيمة الإنتاجية لسلاسل إنتاج اللحم هي:- 1- يجب أن يكون الحيوان سريع النمو. 2- يجب ان يكون بدرجة عالية من الكفاءة التحويلية للغذاء. 3- يجب أن يكون ذو قابلية عالية للتسمين. 4- تكون العظام دقيقة ويكون نسبة وزن الجلد والاحشاء الداخلية صغيرة أى يكون نسبة التصافى ونسبة التشافى عالية. 5- أن تكون حيوانات لها القدرة على تكوين اللحم فى المناطق التى يرغب المستهلك فيها (الفلتو- الأفاخذ- بيت الكلاوى- رؤوس الضلوع الخلفية- رؤوس الضلوع الأمامية. 6- أن تكون صفات اللحم جيدة (لحم مرمى- لون فاتح).

2- مقارنة بين خواص اللحم و الدهن فى ذبائح كل من الأبقار و الجاموس. دلت الأبحاث عن وجود فروقا فى خواص لحوم الأبقار و الجاموس يمكن تلخيصها فى الأتى:-

- 1- لحم الجاموس عادة يكون أغمق فى اللون من لحوم الأبقار عند نفس العمر.
- 2- الألياف العضلية تكون أسمك فى الجاموس عن الأبقار عند نفس العمر.
- 3- يفتقد لحم الجاموس الى المرمية أو توزيع الدهن الداخلى داخل العضلات.
- 4- يحتوى لحم الأبقار على 33% مادة جافة بينما يحتوى لحم الجاموس على 24%.
- 5- لون الدهن فى الجاموس يكون فاتح بينما لون الدهن فى الأبقار يكون مصفر كرىمى.
- 6- العدد الیودی فى الأبقار 32- 38 بينما فى الجاموس 41- 42 .
- 7- يزيد فى لحوم الجاموس الأحماض الدهنية الغير مشبعة و العكس فى الأبقار.
- 8- القيمة الغذائية للحوم الجاموس منخفضة بينما تكون مرتفعة فى الأبقار.

3- يعتبر النظام الأمريكى من أشهر الأنظمة العالمية المستخدمة لتدريج اللحوم. ويتم تقسيم هذا النظام الى سبع درجات هي:-

1- U.S.D.A Prime	4 %
2- U.S.D.A Choice	33%
3- U.S.D.A Good	21%
4- U.S.D.A Standard	
5- U.S.D.A Commercial	16%
6- U.S.D.A Utility	13%
7- U.S.D.A Canner and Cutter	13%

يتم شرح صفات وخواص كل درجة من هذه الدرجات بالتفصيل.

أجابة السؤال الثالث: (عشرون درجة)

- 1- الهدف من استخدام برامج الاضاعة هو أن خفض الاضاعة أثناء مرحلة النمو يؤدي الى تأخير بدء أفراس الهرمونات المنبه للغدد الجنسية حتى يكتمل النمو الجسمى للكتاكتيت وبذلك يكون وزن الطائر عند البلوغ الجنسى كبير وبالتالي يكبر وزن أول بيضة عند النضج الجنسى والبرامج هي برنامج كنج وبرنامج خفض الاضاعة التدريجى.
- 2- الارشادات الواجب أتباعها عند إجراء عمليات غسيل البيض - يشير الطالب الى 9 خطوات بداية من فصل البيض الارضى عن بيض البياضات حتى عد خلط محاليل مطهرات مختلفة مع بعضها البعض.
- 3- صفات الذبيحة - يشير الطالب الى صفات التربية ثم يتناول تأثير كل من : 1- الطعم. 2- لون اللحم. 3- لون الجلد.
- 4- العوامل المؤثرة على عمر النضج الجنسى - يشير الطالب الى علاقة كل من ميعاد الفقس وكذلك وزن الجسم وعلاقة كل منهما بعمر البلوغ الجنسى ونتاج البيض.

مع أطيب التمنيات بالتوفيق...

أستاذالمادة

أ.د/ جعفر محمود الجندى

د/ تامر مسعد محمد حسن