

مشروع إنتاج أعلاف اقتصادية غير تقليدية

الهدف :

زيادة الربحية في مشاريع الإنتاج الحيواني والداخلي عن طريق الوصول إلى أعلى إنتاجية بأقل تكلفة ممكنة باستخدام أعلاف بيولوجية آمنة على صحة المستهلك.

وتتلخص الفكرة في إنتاج أعلاف رخيصة الثمن (اقتصاديه) غير تقليديه ذات جوده عاليه تؤدي دور الأعلاف العادية في التغذية إن لم تكن أفضل ، وذلك عن طريق تخفيض نسب بعض المكونات مثل الذرة الصفراء في العلائق ، وإحلال مكونات أخرى مثل قش الأرز المعامل في العلائق بدلاً منهم مما يؤدي إلى خفض تكاليف التغذية وبالتالي زيادة الربحية.

م	المدخلات	%	طريقة تصنيع العلف	المنتجات
١	ذره مجروشة قش أرز معامل كسب بذرة قطن ردة أملاح / جبر سائل المفيد	٣٥ ٢٠ ٢٠ ١٥ ٥ ٥	يخلط جزء من العلف الجاف مع العلف المركز حيث يتم فرم قش الأرز المعامل بالأمونيا أو بيولوجياً بالفطريات لرفع نسبة البروتين في القش إلى ٨% ثم تخلط باقي المكونات عن طريق وحدة خلط ثم يتم التكعيب بالمولاس أو بالبخار ثم يتم تجفيف المنتج بوحدة تجفيف ثم تتم تعبئة المنتج في شكاير من البلاستيك	مخاليط أعلاف متكاملة للتسمين طاقة ٥٥% بروتين ١٣% وللحلاب بتعبير بعض النسب
٢	عيدان ذره أو عروش البنجر قش أرز مفروم كيزان مجروشة مولاس / يوريا م.حافضة/جبر	٧٠ ١٨ ٦ ١/٣ ١/١	يتم الحصول على عيدان الذرة الشامية أو عروش بنجر السكر عن طريق التعاقد مع المزارعين عليها أو استئجار أراضي محلية رخيصة الإيجار وزراعتها بالأمشوط (النسيلة) الذي يتحمل الملوحة ثم تخلط المكونات السابقة أو توضع في طبقات متبادلة ثم تكبس على شكل بالات لتفريغ الهواء منها ثم تغلف بالبلاستيك لضمان الحفظ الجيد	سبلاج جيد ١٠% بروتين ١٢% طاقة يحتوي على ٣٥% مادة جافة ٦٥% مادة عسيرة
٣	قش أرز معامل بيولوجياً علف (١) شعير مستنبت في قش/ برسيم	٢٠ ٤٥ ١٠ ٢٥	يقدم القش الذي ينمو عليه فطر <i>Pleurotus ostreatus</i> بعد فترة التحضين والتجفيف الشمسي (المعاملة البيولوجية) مع جزء من العلف (١) في الصباح ثم يقدم الشعير المستنبت على قش الأرز مع العلف الأخضر في الظهرية ثم يقدم باقي العلف (١) ليلاً فقط	عليقه تسمين حملان فوق ٣٠ ك وللنجاج
٤	علف (٣) الأزولا الجافة علف أرانب	٣٠ ٢٠ ٥٠	توضع الكمية السابقة وتتم التغذية الحرة على قش معامل بيولوجياً والأزولا وهي نبات سرخسي يعيش تكافلياً مع الطحالب طافياً على سطح الماء تصل نسبة البروتين فيه إلى ٢٢%	علف اقتصادي للأرانب
٥	علف (٣) الأزولا الطازجة علف بادي	٣٠ ٢٠ ٥٠	بعد وضع الكمية السابقة تتم التغذية الحرة على الأزولا الطازجة والقش المعامل بيولوجياً	علف اقتصادي للبط المسكوفي والبلدي والأوز

م	المدخلات	%	طريقة تصنيع العلف	المنتجات
٦	علف بياض ردة ذره مجروشة أزولا جافة ثمار محاري جافة	٤٥ ١٠ ٢٣ ٢١ ١	يتم خلط المكونات السابقة لزيادة نسبة البروتين وتقليل تكاليف التغذية وتضاف ثمار عيش الغراب المحاري لرفع نسبة البروتين لاحتوائها على إنزيمات قادرة على تحليل السيلوز والمواد الغير مهضومة في مكونات العلف كما تحتوي على فيتامينات وأملاح معدنية	علف اقتصادي للدجاج البياض
٧	نبات الأزولا مستخلص الطحالب	٢٠ ٨٠	تعمل الأزولا كمثبت للأزوت الجوي وتمتص ايونات الصوديوم وتعمل على تنقية المياه وتحتوي على مخصبات للتربة وتنشط جذور النباتات والمجموع الخضري	اسمدة حيوية عالية الجودة للزراعات العضوية

مميزات مخاليط الأعلاف:

- ١- زيادة إنتاج اللبن وزيادة معدلات النمو اليومي لعجول التسمين
- ٢- تقليل تكاليف التغذية وتقليل مشاكل الهضم والتمثيل الغذائي وتحسين الكفاءة التناسلية .
- ٣- سهولة تحديد كمية المأكول وتقليل الوقت اللازم للعلف

مميزات السيلاج :

- ١- يمكن عمل السيلاج في الظروف الجوية التي لا يمكن عمل الدريس فيها كما يشغل السيلاج حيز ضيق.
- ٢- لا يفقد من السيلاج أثناء حفظة أو التغذية عالية إلا نسبة صغيرة (٥ - ١٠ %) بالمقارنة للفقد من الدريس (٧٠) %
- ٣- السيلاج الجيد قابليته للحفظ بكميات كبيرة و قد يمكن حفظة لمدة سنة بلا خطورة
- ٤- للسيلاج قيمة غذائية مرتفعة حيث يحتفظ بجزء كبير من الكاروتين و تأثيره ملين
- ٥- السيلاج غذاء شهى ذو طعم حمضي تستسيغه الحيوانات و يتيح لها كمية كبيرة منه .

مميزات المعاملة البيولوجية للمخلفات الزراعية :

- ١- تحليل وتكسير السيلوز والهيموسليلوز و اللجنين إلى مواد سهلة الهضم
- ٢- زيادة البروتين في قش الأرز من ٣ % إلى ١٤ - ٢٧ %

للاتصال لإقامة المشروع :

م/ شريف محمد صابر مهندس زراعي متخصص في إنتاج الأعلاف والمعاملة البيولوجية
من خلال البريد الإلكتروني للجمعية الجمعية info@faoda.org