

تصنيع الدريس

تعريفه:

يقصد بالدريس جميع أنواع الأعلاف الخضراء بعد حشها في فترة معينة من نموها ثم تجفيفها مثل : دريس الفصة والبقوليات والنجيليات أو مختلطة بنسب معينة أو من الأعشاب البرية.

أهمية الدريس:

إنّ مادة الدريس أساسية في تغذية الحيوانات الزراعية في مختلف أنواعها وخاصة في فصل الصيف حيث تكون الأعلاف الخضراء قليلة أو معدومة وتدخل هذه المادة في علائق جميع الحيوانات بنسب مختلفة حتى علائق الدواجن.

في القطر العربي السوري, تأتي أهمية الدريس تبعاً لظروف المنطقة حيث أن فترة الربيع قصيرة ولا تمكن الحيوانات من الحصول على كامل احتياجها من الأعلاف الخضراء بسبب ضيق الرقعة المروية الإجمالية وقلة المساحات التي تزرع بالأعلاف الخضراء وعدم إدخالها بالدورة الزراعية بشكل منتظم.

إنّ الدريس الجيد يمكن اعتباره المصدر الأساسي لفيتامين (أ) الذي لا يمكن الاستغناء عنه وأي نقص في العلائق يؤدي إلى الإصابة بالعديد من الأمراض وقد يؤدي إلى نفوق الحيوانات بالإضافة إلى انخفاض في الإنتاج من الحليب والصوف واللحم وولادات ذات حيوية ضعيفة وكثيراً ما ينتهي بالإجهاض هذا عدا كونه المتمم الرئيسي بعلف مالىء غني بالعناصر الغذائية مثل البروتين والكلس بالإضافة إلى كمية الأزوت الكبيرة التي تتركها في التربة.

إنّ عملية إنتاج الدريس أصبحت صناعة متكاملة آلية في مختلف مراحل التصنيع ابتداء من الزراعة إلى الحش إلى التجفيف والتخزين في العديد من البلدان.

تحتاج صناعة الدريس إلى خبرة ومراعاة لأصول هذه الصناعة وإلا فإن الإنتاج لن يكون له أي قيمة غذائية.

مستلزمات إنتاج الدريس:

- توفر الأرض المناسبة.
- البذار الجيد.
- توفر المياه الكافية في حال زراعة الفصة.
- المحش الآلي: حيث أنّ عملية الحش اليدوية تكلف كثيراً ولا تستطيع حش مساحات واسعة باليد في الوقت المحدد, وهناك محشات آلية متوفرة وذات استطاعات مختلفة حسب الحاجة.
- المكبس الآلي لعمل بالات بسهولة تخزينه وتقليل نسبة الفقد منه.

النباتات التي يحضر منها الدريس:

يمكن أن يحضر الدريس من معظم محاصيل العلف الأخضر أو نبات المراعي عند توفرها بكميات زائدة عن حاجة المزرعة أي الزائدة عن الاستهلاك كعلف الأخضر ويمكن تقسيم الدريس بحسب أنواع النباتات التي يحضر منها إلى ثلاث مجموعات:

1- دريس النباتات البقولية.

2- دريس النباتات غير البقولية.

3- دريس النباتات المختلطة.

يحضر الدريس في ظروفنا المحلية من عدد محدود من الأعلاف الخضراء كالفصة والبرسيم والشعير والشوفان كما يحضر أحياناً في بعض المزارع من مخلوط الشعير والبيقية.

أما في البلدان الأخرى حيث يعتمد على الدريس كعلف مالى للأبقار و الأغنام فيحضر من عدد كبير جداً من الأعلاف البقولية كالفصة والبرسيم والبازلاء العلفية والبيقية وفول الصويا وغيرها من الأعلاف النجيلية كالشعير والشوفان وحشيشة الشليم وحشيشة السودان والذرة السكرية وغيرها بالإضافة إلى الدريس الذي ينتج من مخاليط هذه الأعلاف.

الجدول (1): التباين في القيمة الغذائية للدريس حسب نوع النباتات الخضراء المنتج منها.

نوع الدريس	بروتين خام	ألياف خام	معادل النشا	بروتين مهضوم
المراعي	11.2	29.8	40.2	6.7
نجيلي مختلط	11.4	30.1	39.2	6.3
شعير	9.2	26.5	40.8	5.2
شوفان	8	32.9	35.3	4.1
قمح	8.2	26.8	36.5	4.4
حشيشة الشليم	9.6	30.5	41.1	4.8
فصة	16.4	32.2	36	11.8
برسيم	14.2	31.9	37.7	8.9

ونظراً لكون أي نوع مكون من نوع واحد من النباتات لا يمكن أن يكون كاملاً من حيث القيمة الغذائية فقد تم استخدام مخاليط النباتات الخضراء في صناعة الدريس بغرض تحسين نوعيته وتوازن مركباته الغذائية، إضافة إلى ميزة زيادة الإنتاج في وحدة المساحة.

مراحل تصنيع الدريس:

يبدأ إنتاج الدريس من مرحلة إعداد الأرض للزراعة والحش إلى التخزين وطريقة تقديمه للحيوان.

اختيار الأرض المناسبة للزراعة وتحديد المساحة المطلوبة:

إنّ المساحة اللازمة للزراعة تعتمد على عدد الحيوانات وأنواعها (أبقار حلوب – أغنام تسمين – أغنام تربية أو عجول ..). فعلى سبيل المثال, تحتاج الفصة إلى أرض مروية وأغلب أنواع التربة تصلح لزراعة الفصة حتى الأراضي المالحة التي لا تصلح لزراعات أخرى لأنّ الفصة من النباتات التي تحب الملوحة وتساعد على تخليص التربة من كمية لا بأس من الأملاح.

أما النجيليات والبقوليات فيمكن زراعتها زراعة بعلية وضمان نجاحها بشكل جيد في مناطق الاستقرار الأولى والثانية وقسم من الثالثة أو في المناطق التي تصل أمطارها إلى (250) ملم.

يجب تهيئة الأرض وتسميدها بالسماد الفوسفاتي وتسويتها بشكل جيد للتمكن من استعمال آلات الحش بسهولة.

بالنسبة للفصة هناك أنواع عديدة منها ويفضل تلك التي تعطي محصولاً خضرياً وافراً لصناعة الدريس وكذلك الأمر بالنسبة للبيقية.

أما احتياجات الفصة من المياه فتبلغ حوالي 1800 - 2000 م³ من الماء للدنم الواحد في السنة لذا يفضل أن يكون هناك مصادر للمياه قريبة من الأرض ورخيصة كالأنهار لتقليل النفقات قدر الإمكان.

آلات الحش (أو المحشات):

هناك محشات آلية مختلفة وذات استطاعات مختلفة فيجب أن نختار الآلة المناسبة الحجم. من الجدير ذكره أنه توجد محشات ذات استطاعات عالية تستخدم مع الجرار كما توجد آلات صغيرة يمكن قيادتها باليد للمساحات الصغيرة كما يمكن استخدام سيف الحش اليدوي الشائع في أوروبا.

يجب التأكيد على أنّ الحش والتجفيف والتخزين بشكل صحيح يلعب دوراً مهماً في تحديد نوعية الدريس المنتج.

فترة الحش:

أفضل موعد للبدء بالحش هو فترة ما قبل الإزهار بقليل أو مع بدء الإزهار بالنسبة للفصة والبقوليات أما النجيليات فقبل تكوين السنابل وبدء تكوين الحبوب العجينية.

أهمية الحش المبكر:

إن القيمة الغذائية للدريس تقل كلما تأخر الحش، حيث أنه لاستخدام الدريس في تغذية الأبقار الحلوب والدواجن وعجول التسمين والمواليد الفتية يفضل دائماً إجراء الحش المبكر حيث يكون النبات طرياً وساق النبات غير قاسية ويحتفظ النبات بكامل أوراقه لذا يجب البدء بالحش قبل فترة الإزهار.

التجفيف:

بعد عملية الحش يجب تجفيف العلف الأخضر بأقل فترة زمنية ممكنة وتكون كما يلي:

1- بطريقة اصطناعية: وذلك بواسطة مجففات آلية وهي ليست ضرورية في الوقت الحاضر حيث أن أشعة الشمس تكون متوفرة في أغلب الفصول. يمكن تطبيقها عند الحاجة وعند التوسع في الإنتاج في المستقبل.

2- الطريقة الطبيعية: تحت أشعة الشمس، ولكن يجب الانتباه إلى عدم تعريض الدريس مده طويلة لأشعة الشمس حتى لا يجف ويصبح قاسياً. تكون الرطوبة بالدريس ضمن الحد الأدنى.

إنّ عملية التجفيف ليست عملية فيزيائية بحتة بل هناك تفاعلات كيميائية وحيوية عديدة تجري في المادة العلفية من لحظة بدء الحش إلى فترة التخزين، لذا يجب تخفيض الرطوبة فيه بسرعة إلى 17% كي تتوقف عمليات التخمر إذ أن أكبر كمية من الفقد من العناصر الغذائية تتم عندما تكون الرطوبة بحدود 50 – 60% فإذا كانت الظروف كلها مناسبة في كافة مراحل الإنتاج فإن نسبة الفقدان الطبيعي للمواد الغذائية من بدء عملية الحش وحتى الحصول على علف تتراوح من (20 – 30%) بالنسبة للبقوليات و (10 – 15%) بالنسبة للنجيليات، أما إذا أتت عليها الأمطار فترتفع نسبة الرطوبة في دريس البقوليات مثلاً إلى حوالي (36 - 40%).

أثناء التخزين الطبيعي تحت ظروف ملائمة فإن الفقد الطبيعي لا يزيد عن 4%، أما في حال استعمال طريقة التجفيف الصناعي فإنه يُفقد نسبة أكبر من الفيتامينات وخاصة فيتامين د حيث قد لا يبقى منه شيء في العلف.

تخزين الدريس:

يخزن الدريس عادة في مخزن الدريس أو التبن أو على شكل كومة في العراء وتحت شواذر لحمايتها من الأمطار.

يجري تخزين الدريس إمّا بشكله الطبيعي أو بعد تقطيعه أو بضغطه وربطه على شكل بالات وذلك حسب الإمكانيات المتوفرة بالمزرعة وكمية الدريس المنتجة، فإذا كانت كمية الدريس المنتجة قليلة ولا تتوفر في المزرعة الآلات اللازمة فيمكن أن يخزن على شكل كومة أو يوضع في المخزن بشكله الطبيعي، أما إذا كانت كمية الدريس كبيرة وتتوفر في المزرعة آلات تقطيع الدريس فيمكن أن يجري

تقطيعه ونقله مباشرة إلى المخزن وفي هذه الحالة يجب أن تكون نسبة الرطوبة في الدريس منخفضة لتجنب حدوث الاحتراق الذاتي (الاشتعال التلقائي) داخل المخزن نتيجة حدوث التخمرات في الدريس.

يفضل تخزين الدريس على شكل بالات إذا كانت الإمكانيات وكمية الإنتاج تسمح بذلك، وعند التخزين على شكل بالات يجب أن تكون جافة للدرجة المطلوبة وأن ترتب البالات في المخزن بحيث تتوضع على شكل طبقات فوق بعضها البعض مع ترك مسافات بينها بحيث يتعرض أكبر سطح منها للهواء كما يراعى أن تكون تهوية المخزن جيدة بحيث تسمح باتمام عملية التجفيف.

عند تخزين الدريس يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة عن (17 – 18%) وأثناء التخزين يحدث فقد في نسبة الرطوبة حتى تصل إلى حوالي (10 – 12%) عند الاستعمال.

عند تخزين الدريس رطباً يتعرض إلى خطر الاحتراق الذاتي أو الاشتعال التلقائي وذلك بسبب حدوث تخمرات داخل الدريس ينشأ عنها حرارة نتيجة أكسدة المواد العضوية فإذا استمرت هذه التخمرات داخل المخزن مدة (4 – 6) أسابيع قد ترتفع درجة الحرارة إلى حوالي 100م أو أكثر مما يسبب احتراق الدريس وقد يحدث الاحتراق نتيجة حدوث رشح للرطوبة من سقف أو جدران المخزن مما يساعد على حدوث التخمرات وبالتالي حدوث الاحتراق.

الشروط الواجب مراعاتها عند تخزين الدريس:

1- يجب أن يتم وضع الدريس في المخزن أثناء النهار وفي الظروف الجوية الجيدة ولا يجوز تخزين الدريس قبل تطاير الندى أو بعد غروب الشمس أو أثناء هطول المطر حتى لا يوضع في المخزن وهو يحتفظ بنسبه عالية من الرطوبة.

2- يجب أن يكون موقع المخزن في مكان بعيد عن الرطوبة وعن أي من مصادر المياه كما يجب أن تكون أرض المخزن مستوية وسهل التنقل منه وإليه.

3- تفرش أرضية المخزن بمادة عازلة كالقش أو التبن أو الحطب أو غيرها لعزله عن الرطوبة الأرضية.

4- عند تخزين الدريس على شكل كومة يجب أن يكون سطحها العلوي على شكل هرمي أو مخروطي وارتفاعها من الوسط أعلى بحوالي 1-1.5 متر من ارتفاع جوانبها كما يراعى أن يوضع الدريس الجيد في وسط الكومة والأسوء على الجوانب.

5- عند تعدد أماكن التخزين يجب أن لا تقل المسافة بين المخزن والآخر عن 3 متر لتفادي أضرار الحريق. كما يجب أن يكون مكان التخزين على بعد 100 متر على الأقل من أقرب مصدر للنيران.

6- عند التخزين في المخزن يجب أن يترك مسافة حوالي (1) متر بين سطح الدريس من الأعلى وسقف المخزن حتى يمكن مراقبة حالة الدريس أما إذا كان التخزين تحت الخيم فيجب أن توضع الخيمة مباشرة على كومة الدريس دون ترك فراغ.

- 7- يجب مراقبة الدريس بعد وضعه في المخزن لمدة 5 – 10 أيام للاطمئنان على سلامة التخزين ودرجة حرارة المخزن وتهويته كما يجب استمرار المراقبة بين الحين والآخر لنفس الغرض.
- 8- إذا كانت الضرورة تستدعي تخزين الدريس رطباً فيجب أن يتضمن المخزن نظام تهوية خاص للتخلص من رطوبة الدريس دون حدوث أضرار في المخزن.

مواصفات الدريس الجيد:

نبين فيما يلي أهم الشروط التي يجب أن تتوفر بالدريس الجيد وهي:

- 1- التمييز بين أنواع النباتات التي تدخل بالدريس ونسبة كل منها حيث أن أفضلها دريس الفصة ثم دريس البقوليات مع النجيليات أو النجيليات مع البقوليات وأخيراً النجيليات.
- 2- نقاوة الدريس من الأعشاب الضارة فيجب أن تقل نسبتها عن 5% مع خلو الدريس من الأحجار والقطع المعدنية.
- 3- أن يكون نقياً من الغبار ويتأكد من ذلك بمسك حفنة من الدريس وهزها جيداً ويلاحظ كثافة الغبار الناتج.
- 4- التأكد من أن الدريس تم حشه في الوقت المناسب وذلك عن طريق ملاحظة وجود أزهار وقرور وقساوة الساق فالدريس الجيد المحشوش في الوقت المناسب يكون ناعم الملمس والسوق ريفية وغير قاسية.
- 5- اللون: يجب أن يكون لون الدريس الجيد أخضر أما إذا كان اللون مائل إلى البني فيدل على أنه مصاب بالعفن مع حدوث بداية الاحتراق الذاتي.
- 6- الرائحة: الدريس الجيد تفوح منه رائحة زكية من نفس رائحة النبات الذي صنع منه وأية روائح غريبة غير مقبولة.
- 7- الرطوبة: للتأكد من أن الرطوبة ضمن الحدود اللازمة يمكن التأكد منها عن طريق جس العينة في أماكن متعددة وفي وقت لا يكون فيه ندى أو ضباب أو أمطار.

الاختبارات التي تجرى على الدريس للتأكد من مواصفاته:

اختبارات الدريس:

يعتبر الدريس من أهم الأعلاف الخشنة المألثة الجافة المستخدمة في تغذية الحيوانات المجترة والخيول وخاصة في فصل الخريف والشتاء حيث تقل الأعلاف الخضراء ويصبح الدريس مصدر رئيسي لكثير من العناصر الغذائية الهامة للحيوان مثل الفيتامينات والعناصر المعدنية.

وتتوقف أهمية الدريس في علائق الحيوان على نوعيته التي تتأثر بعوامل عديدة جداً مثل:

- 1- طور النمو عند النبات.
- 2- عمليات الخدمة الزراعية.

3- نوع النبات وطريقة تحضير الدريس.

4- طول مدة تجفيفه وطريقة تخزينه وعوامل أخرى.

لذلك فإن الدريس المنتج تحت ظروف مختلفة ليس شرطاً أن يكون متماثل النوعية، ولا يكفي وجود الدريس في عليقة الحيوان حتى نعتبر أن الحيوان في حالة غذائية جيدة بل المهم أيضاً أن نعرف نوعية الدريس المستخدم ومدى مطابقتها لما هو مفترض أن يكون.

تقدير نوعية الدريس:

بالرغم من أنه من الصعب إيجاد طريقة دقيقة لتقييم الدريس وتحديد نوعيته نظراً لكثرة العوامل المؤثرة على النوعية واختلاف أهمية كل عامل باختلاف الحالة وظروف المزرعة، إلا أننا نعتقد أن الطريقة المبينة أدناه لتقييم الدريس تعتبر طريقة عملية جيدة لتقدير القيمة الغذائية للدريس ونظراً لأخذها بعين الاعتبار معظم الخواص الطبيعية والكيميائية الهامة ذات العلاقة بالقيمة الغذائية للدريس، ثم إعطاء كل من هذه الخواص قيمة محسوبة بالدرجات تتناسب وأهميتها لتدخل في حساب القيمة الغذائية الكلية للدريس وتحديد نوعيته وتعتمد هذه الطريقة من التقييم على دراسة كل من الخواص التالية:

1- اللون:

يتم تقديره بوصف لون الدريس ففي الدريس المخزن على شكل بالات يتم فتح عينات من البالات لوصف اللون في داخل هذه البالات، واللون القياسي للدريس هو اللون الأخضر أو أخضر مائل للأصفر في الدريس البقولي أو المختلط من النجيليات والبقوليات وعند زيادة تجفيف الدريس أو تخزينه لمدة طويلة في ظروف سيئة يفقد اللون الأخضر ويأخذ اللون الرمادي المغبر، أما إذا تعرض الدريس أثناء تحضيره للمطر فيمكن أن يكون لونه غامق مائل للبني.

جدول (2): تقييم لون الدريس

الدرجة	اللون
6+	اللون الطبيعي للنبات (اللون المخضر)
6+	باهتاً قليلاً عن اللون الطبيعي
0	رمادي مغبر
5-	مسمر
20-	بني مسود - محروق - تعفن موضعي

2- الرائحة:

تتوقف رائحة الدريس على الظروف الجوية التي جرى فيها تحضيره وطور النمو الذي تم حش النباتات فيه, فالدريس الجيد له رائحة مقبولة بينما يمكن أن تظهر رائحة الفساد في الدريس المخزن في ظروف سيئة ورائحة العفن في الدريس الذي تعرض لظروف سيئة جداً.

جدول (3): تقييم الدريس على أساس رائحته.

الدرجة	الرائحة
6+	مقبولة رائحة الحشائش الجافة
2+	ضعيفة أو غير محسوسة
3-	خفيفة غير مطابقة لنوعية الدريس أو رائحة دخان خفيفة
10-	رائحة دريس فاسد أو عفن خفيفة
20-	رائحة العفن أو العفن القوي

3- نسبة النباتات الغريبة:

قد يحوي الدريس على نباتات غريبة ضارة أو سامة أو متدنية القيمة الغذائية, ولا شك أن هذه النباتات تؤثر سلباً على نوعية الدريس وتقدر نسبة كل من هذه الأنواع من النباتات بفرزها من عينة معروفة الوزن من الدريس ثم تقدير النسبة المئوية لكل منها من وزن العينة الكلية.

الجدول (4): تقييم الدريس على أساس محتواه من النباتات الغريبة.

النباتات متدنية القيمة الغذائية		النباتات الضارة أو السامة	
الدرجة	% (بالوزن)	الدرجة	% (بالوزن)
0	أقل من 1	2-	1-0.1
1-	2-1	5-	2-1.1
2-	3-2	10-	3-2.1
3-	4-3	30-	4-3.1
4-	5-4	45-	6-4.1
5-	6-5	65-	8-6.1
	وهكذا	100-	أكثر من 10

4- نوع النباتات المحضر منها الدريس :

يحضر الدريس من أنواع عديدة من نباتات المحاصيل العلفية أو الرعوية أو من مخاليط مكونة من عدة محاصيل علفية, ويعتبر الدريس المحضر من النباتات العلفية المختلطة أفضل من الدريس المحضر من نبات واحد.

الجدول (5): تقييم الدريس حسب أنواع النباتات المحضر منها.

الدرجة	النوع
10+	1- دريس مختلط من عدة أنواع ذات قيمة غذائية عالية
5+	2- دريس مختلط من النجيليات والبقوليات
0	3- دريس محضر من نوع نباتي أو نوعين غير نباتات النوع الأول

5- قوام الدريس:

يقصد به مدى خشونة أو رهافة الدريس التي تتوقف على طور النمو الذي جرى عنده حش النباتات. لكل نوع من النباتات موعد مفضل يجب أن يحش عنده للحصول على دريس جيد, فمثلاً أنسب موعد لحش نباتات الفصة هو عند بداية مرحلة الإزهار وحتى منتصفها وعند تأخير الحش إلى ما بعد الطور المناسب يكون قوام الدريس خشناً وتزداد فيه نسبة سيقان النباتات العارية من الأوراق.

الجدول (6): تقييم الدريس على أساس القوام.

الدرجة	القوام
5+	قوام رهيف بدون سيقان خشنة
3+	نسبة السيقان ليست أكثر من (3-4%)
0	نسبة السيقان حتى (10%)
5-	نسبة السيقان أكثر من (15%)

6- نسبة الأوراق في الدريس:

تتوقف القيمة الغذائية للدريس بدرجة كبيرة على نسبة الأوراق إلى الساق, فالدريس الجيد تكون فيه نسبة الأوراق إلى بقية أجزاء النباتات عالية, بينما تنخفض نسبتها في الدريس السيء ولطريقة التحضير والتخزين أهمية كبيرة في المحافظة على نسبة الأوراق مرتفعة في الدريس.

الجدول (7): تقييم الدريس حسب نسبة الأوراق فيه.

الدرجة	نسبة الأوراق (% من الوزن)
10+	50% أو أكثر
5+	35%
0	20%
1-	غير موجودة والدريس عبارة عن السيقان فقط

7- نظافة الدريس:

يتعرض الدريس للتلوث بالتراب والغبار وأحياناً يتعرض للإصابات الحشرية وكل هذه المواد لها تأثير سلبي على نوعية الدريس وتزداد درجة تلوث الدريس في الظروف الجوية الممطرة التي تسبب التخمرات فيه أحياناً أو في ظروف التخزين السيئة التي يبقى فيها الدريس عرضة للتلوث بالغبار أو الإصابة بالحشرات.

الجدول (8): تقييم الدريس حسب درجة نظافته.

الدرجة	مستوى النظافة (% بالوزن)
0	1- خالي من المواد الغريبة
3-	2- يحوي مواد غريبة بنسبة حوالي (3%) (لاتوجد حشرات)
10-	3- درجة التلوث كبيرة مع وجود حشرات حية أو ميتة ومجموع المواد الغريبة حوالي (5%)
20-	4- درجة التلوث أكبر ونسبة الحشرات عالية ومجموع المواد الغريبة أكثر من (10%)

8- تقييم الدريس على أساس التركيب الكيميائي:

يعتبر التقييم على أساس التركيب الكيميائي صورة دقيقة للتقييم والذي يعتمد على أساس الخواص الطبيعية والظاهرية المبينة سابقاً وفي هذه الحالة لا بد من إجراء تحليل كيميائي للدريس للوقوف على محتواه من الرطوبة والعناصر الغذائية ذات الأهمية في تغذية الحيوان حيث يعتبر الدريس مصدراً أساسياً في تغذية الحيوان وبمطابقة محتوى الدريس من كل عنصر غذائي مع ما يفترض أن يكون في الحالة القياسية له ومن ثم يعطي الدريس الدرجة المناسبة ويعتمد هنا على المراجع العلمية في تحديد نسبة المادة الغذائية القياسية في الدريس لمقارنتها مع الدريس المختبر.

الجدول (9): تقييم الدريس على أساس نسبة الرطوبة.

الدرجة	نسبة الرطوبة
0	(%17) أو أقل
5-	(%24-19)
10-	(%25) وأكثر

9- تصنيف الدريس:

على ضوء التقييم السابق لخواص الدريس واللون والرائحة ونسبة النباتات الغريبة ونوع النبات وقوام الدريس ونسبة الأوراق ونظافة الدريس والتقييم الكيميائي, يجري تصنيف الدريس وتحديد نوعيته أو مرتبته وذلك بجمع الدرجات التي استحقها في التقييمات المبينة أعلاه, وبمطابقتها مع جدول التصنيف التالي يحدد صنف الدريس مع التقييم:

الجدول (10): تصنيف الدريس على أساس مجموع الدرجات

الصنف	المرتبة	مجموع الدرجات
I	ممتاز	100-81
I	جيد جداً	80-61
II (حد أعلى)	جيد	60-41
II	وسط	40-21
يمكن أن يصنف	رديء	20-1
لايصنف	غير صالح وضار	10 أو أقل

هذا ويبين الجدول التالي (جدول رقم 11) طريقة تقييم الدريس على أساس التركيب الكيميائي وذلك بالاعتماد على محتوى الدريس من الكاروتين والألياف الخام والبروتين الخام والكالسيوم والفوسفور ومقارنة محتواه من هذه المواد مع الدريس القياسي.

الجدول (11): تقييم الدريس على أساس التركيب الكيميائي للدريس.

الدرجة	% من دريس 15% رطوبة	% من المادة الجافة	% من القياس	المكونات
10+	30 أو أكثر	35 أو أكثر	-	الكاروتين مع % كغ
8+	29-21	34-25	-	
5+	20-13	34-15	-	
2+	12-4	14-5	-	
0	أقل من (4)	أقل من (5)	-	
20+	21 أو أقل	25 أو أقل	100	الألياف الخام %
16+	24.7-22.1	29-26.1	110	البروتين الخام %
12+	27.2-24.8	32-29.1	120	
8+	30.6-27.3	36-32.1	135	
4+	33.2-30.7	39-36.1	150	
0	34 و أكثر	40 و أكثر	160 أو أكثر	
20+	12.8 و أكثر	15 و أكثر	100	
16+	11-12.6	12.8-14.8	90	الكالسيوم %
12+	9.6-10.9	11.8-12.7	80	
9+	8.4-9.5	9.9-11.7	70	
6+	7.2-8.3	8.3-9.8	60	
3+	5.2-7.1	6.1-8.2	50	
0	5.1 وأقل	6 وأقل	40	
7+	0.85-0.68	1-0.8	100	الكالسيوم %
3+	0.54-0.67	0.64-0.79	85	
3+	1-0.86	1.15-1.01	115	
0	1.02 أو أكثر	1.20 أو أكثر	125	
0	0.42-0.53	0.49-0.63	55	
3-	0.31-0.41	0.36-0.48	140 وأقل	
8-	0.30 أو أقل	0.35 أو أقل		

انتهت المحاضرة