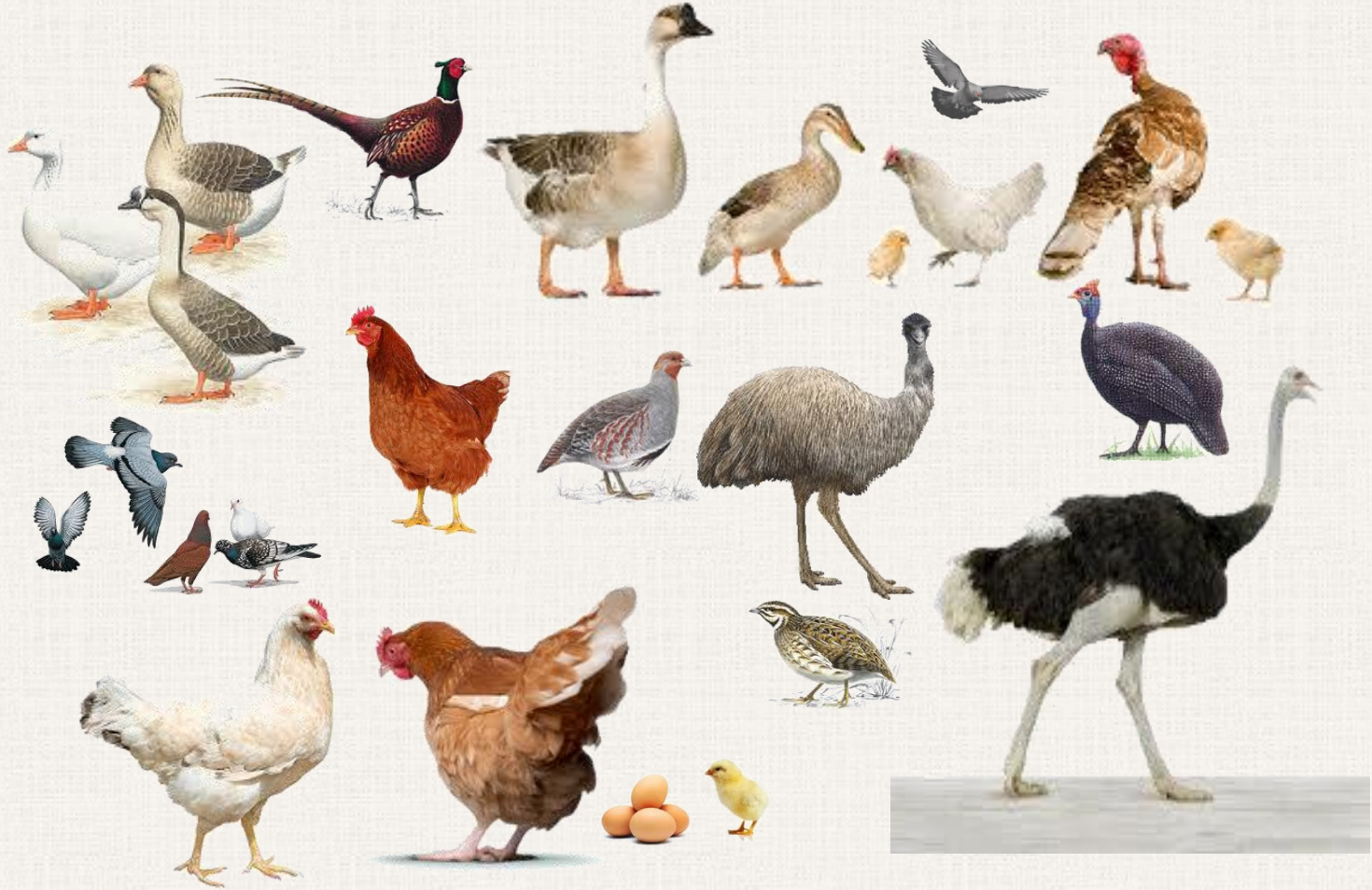


تربية الدواجن



المحاضرة الأولى

تربية الدواجن

تعريف:

الدواجن (Poultry) هي بعض الأنواع من الطيور المستأنسة والتي تربي في كافة أسقاع المعمورة للإستفادة من لحومها وبيوضها في تغذية الإنسان، و من مخلفاتها في صناعات مختلفة وأسمدة.

أنواع الدواجن:

١- الدجاج.

٢- الحبش (الرومي).

٣- البط.

٤- الأوز.

٥- الحمام.

٦- الفري (السّمان).

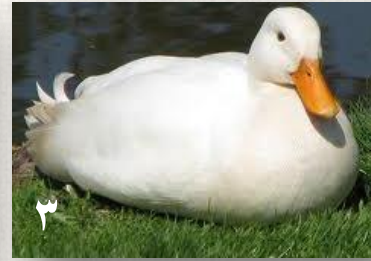
٧- الفزان (التدرج).

٨- الدجاج الفرعوني.

٩- الحجل.

١٠- النعام.

١١- الإيمو.



تربية الدواجن



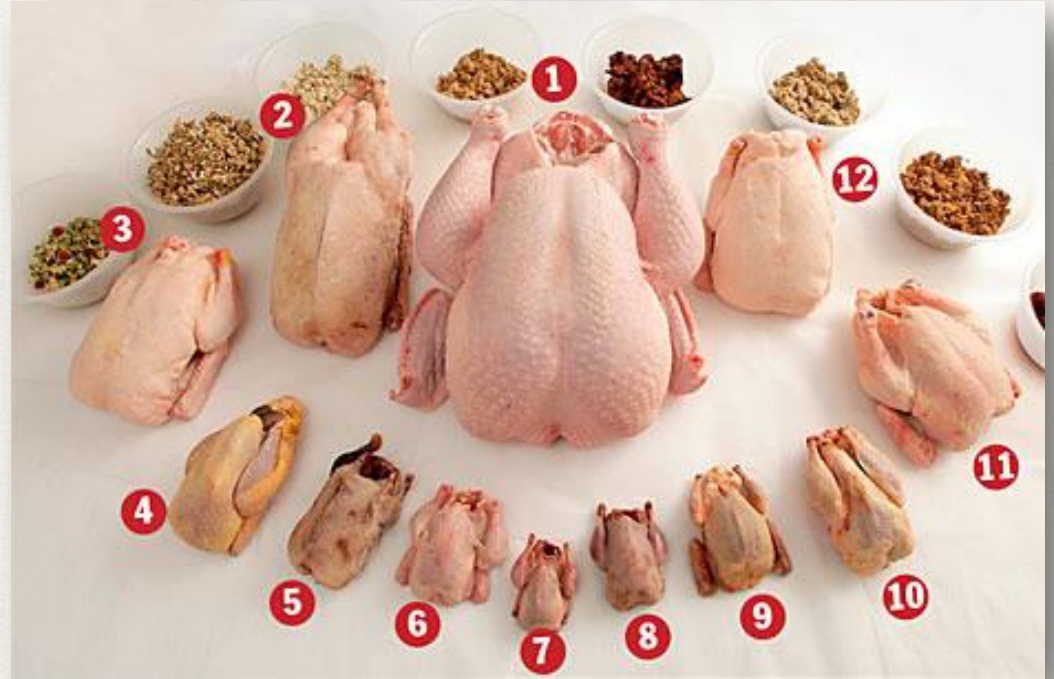
لحوم الدواجن (Poultry meat)

- تعتبر لحوم الدواجن من المواد الغذائية ذات القيمة الحيوية العالية لاحتوائها على البروتينات الغنية بالحموض الأمينية الأساسية.
- تتميز هذه اللحوم، مقارنة مع اللحوم الحمراء (الأبقار والأغنام والخنازير) بانخفاض نسبة الدهون المشبعة والكوليسترول فيها.
- تتميز أيضاً بطعمها المستساغ و سهولة هضمها. وتفضل عن اللحوم الحمراء واللحوم المصنعة، وذلك بسبب الأضرار الصحية التي تسببها للإنسان عند تناولها بكميات كبيرة نسبياً.

تربية الدواجن

لحوم الدواجن (Poultry meat)

١. Turkey, حبش
2. Goose, أوز
3. Barbary duck, بط بربري
4. Guinea fowl, دجاج فرعوني
5. Mallard, بط بري
6. Poussin, فروج بط صغير
7. Quail, فري
8. Partridge (Shukar), حجل
9. Pigeon Squab, فرخ حمام
10. Pheasant, فزَّان
11. Chicken, فروج
12. Aylesbury duck, بط أبيض
13. Ostrich, نعام
14. Emu, إيمو



تربية الدواجن

لحوم الدواجن (Poultry meat)



١٤

إيمو Emu



١٣

نعام Ostrich



تربية الدواجن

القيم الغذائية للحوم الدواجن المختلفة (١٠٠ غ):

الإسم	طاقة كيلو كالوري	بروتين غ	دهون كلية غ	دهون مشبعة غ	كوليسترول مليغرام
دجاج	١٤٨	٢١.٢٦	٦.٣٢	١.٥٧	٦٣
حبش	١١٩	٢١.٧٧	٢.٨٦	٠.٩٥	٦٥
بط	١٣٢	١٨.٢٨	٥.٩٥	٢.٣٢	٧٧
أوز	١٦١	٢٢.٧٥	٧.١٣	٢.٧٩	٨٤
حمام (فرخ)	١٤٢	١٧.٥٠	٧.٥٠	١.٩٦	٩٠
فري	١٣٤	٢١.٧٦	٤.٥٣	١.٣٢	٧٠
فزان	١٣٣	٢٣.٥٧	٣.٦٤	١.٢٤	٦٦
دجاج فرعوني	١١٠	٢٠.٦٤	٢.٤٧	٠.٦٤	٦٣
حجل					
نعام	١٧٤	٢٥.٩٣	٧.٠١	١.٧٨	٨٢
ايمو	١٣٤	٢٢.٧٧	٤.٠١	١.٠٢	٦٩

القيم الغذائية والصحية: (الأفضل) و (الأسوء) للذبيحة الكاملة

تربية الدواجن

مقارنة بين بيوض انواع الدواجن المختلفة



- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 1. Chukar (Partridge) | ١ - الحجل |
| 2. Pheasant | ٢ - الفزان |
| 3. Chicken – pullet | ٣ - الدجاج (فتوح أبيض) |
| 4. Chicken – pullet | ٤ - الدجاج (فتوح بني) |
| 5. Chicken – jumbo | ٥ - الدجاج (بيض كبير أبيض) |
| 6. Chicken – jumbo | ٦ - الدجاج (بيض كبير بني) |
| 7. Duck | ٧ - البط (أبيض) |
| 8. Duck | ٨ - البط أزرق فاتح (سماوي) |
| 9. Turkey | ٩ - الحبش |
| 10. Goose | ١٠ - الأوز |
| 11. Emu | ١١ - الإيمو (من عائلة النعام) |
| 12. Ostrich | ١٢ - النعام |

تربية الدواجن

القيم الغذائية لبيض بعض أنواع الدواجن (١٠٠ غ):

الاسم	طاقة كيلو كالوري	بروتين غ	دهون كلية غ	دهون مشبعة غ	كوليسترول مليغرام
دجاج	١٤٧	١٢.٥٨	٩.٩٤	٣.٠١	٤٢٣
حبش	١٧١	١٣.٦٨	١١.٨٨	٣.٦٣	٩٣٣
بط	١٨٥	١٢.٨١	١٣.٧٧	٣.٦٨	٨٨٤
أوز	١٨٥	١٣.٨٧	١٣.٢٧	٣.٦٠	٨٥٢
حمام (فرخ)					
فري	١٥٨	١٣.٠٥	١١.٠٩	٣.٥٦	٨٤٤
فزان					
دجاج فرعوني					
حجل					
نعام					
ايمو					

تربية الدجاج



تربية الدجاج

تصنيف الدجاج:

Kingdom: *Animalia*

Phylum: *Chordata*

Subphylum: *Vertebrata*

Class: *Aves*

Order: *Galliformes*

Family: *Phasianidae*

Genus: *Gallus*

Species: *Gallus gallu (domesticus)*

المملكة: الحيوانية

الشعبة: الحبليات

تحت الشعبة: الفقاريات

الصف: الطيور

الرتبة: الدجاجيات (شبيهات الدجاج)

العائلة: الطيور الفزانية (طيور التدرج)

الجنس: الدجاج

النوع: الدجاج المستأنس



طائر الفزان
(التدرج)

تربية الدجاج

لمحة تاريخية

■ ذكر عالم الطبيعة الإنكليزي **داروين*** في كتابه **أصل الأنواع**** ان كل سلالات الدجاج تتحدر من دجاج الغابة الأحمر (Red jungle fowl).

■ الدراسات الحديثة (جامعة أوبسالا في السويد، ٢٠٠٨) بينت من خلال بحوث الجينات أن دجاج الغابة الرمادي (Grey jungle fowl) قد يكون هو الأصل أو مشارك في الأصل.



Grey jungle fowl

دجاج الغابة الرمادي



Red jungle fowl

دجاج الغابة الأحمر

*Charles Darwin (1809 – 1882). **The Origin of Species.

دجاج الغابة الأحمر Red jungle fowl



Red jungle fowl

دجاج الغابة الرمادي

Grey jungle fowl



Grey jungle fowl

دجاج الغابة الأحمر Red jungle fowl



أصل الدجاج:

لمحة تاريخية

- يعتقد أن الهند هي الموطن الأصلي للدجاج البري (دجاج الغابة الأحمر)، وجد فيها منذ ٧٠٠٠ سنة قبل الميلاد ثم انتقل منها الى الصين وشرق آسيا.
- استطاع لإنسان استئناس الدجاج البري قبل الميلاد بحوالي ٣٢٠٠ سنة.
- استأنس الدجاج في البداية لاستخدامه في ” صراع الديكة “.
- في السجلات الصينية والمصرية القديمة أشير إلى أن الإنسان بدأ يستهلك لحم و بيض الدجاج منذ حوالي ١٤٠٠ سنة قبل الميلاد.
- الدجاج البري لايزال في الطبيعة حتى يومنا هذا، خصوصاً في شرق آسيا.
- في العصر الحالي يوجد حوالي ١٧٥ سلالة تراثية موصّفة قياسياً للدجاج.
- عدد محدود جداً من السلالات الموصّفة تم تحسينها وراثياً، بشكل مكثف، لتصبح هجناً تجارية ذات كفاءة إنتاجية عالية و مردود اقتصادي جيد.
- الهجن التجارية وأنسالها الآن على سطح الكرة الأرضية بالمليارات، تنتج اللحم والبيض، اللذان يشكلان جزءاً كبيراً وأساسياً من غذاء الإنسان.

أصل الدجاج:

استئناس الدجاج

- انتشر الدجاج المستأنس من شبه القارة الهندية شمالاً إلى أواسط القارة الآسيوية.
- منذ حوالي ٣٠٠٠ سنة ق.م وصل إلى أوروبا عن طريق تركيا ومن ثم إلى اليونان وأوكرانيا.
- تأخر في الوصول إلى أوروبا الغربية (١٠٠٠ سنة ق.م).
- نشر الفينيقيون الدجاج على طول ساحل البحر الأبيض المتوسط.
- تكثف التهجين في الإمبراطورية الرومانية، لكنه انحسر في العصور الوسطى.
- يعود انتشار الدجاج في الشرق الأوسط إلى ٢٠٠٠ سنة ق.م حيث وجدت أول آثاره في سورية.
- انتشر الدجاج من سورية جنوباً في حوالي ١٥٠٠ سنة ق.م.
- وصل الدجاج إلى مصر في حوالي ١٤٠٠ سنة ق.م بهدف استخدامه في ”صراع الديكة“، لكنه لم يهجن بكثافة إلا في حوالي ٣٠٠ سنة ق.م.
- من غير المعروف متى وصل إلى القارة الأمريكية، لكن وجود الدجاج الذي يضع بيضاً أزرق اللون في أمريكا وآسيا معاً، يرجح الأصول الآسيوية للسلاسل الأمريكية.

إنتشار الدجاج في العالم



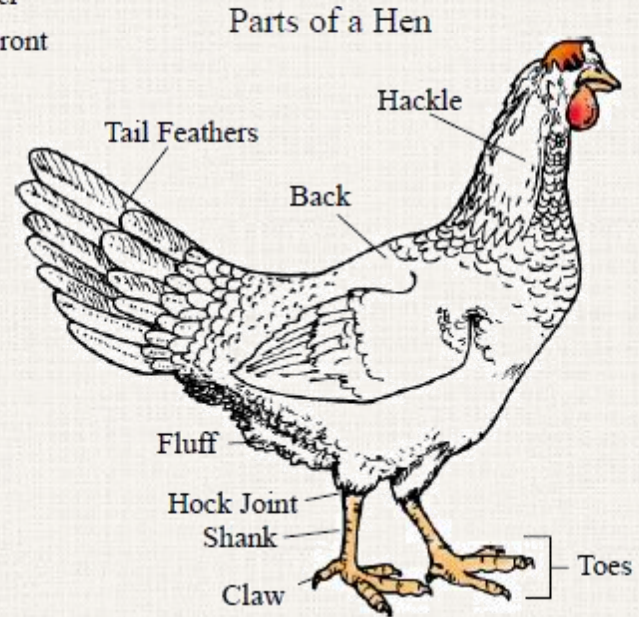
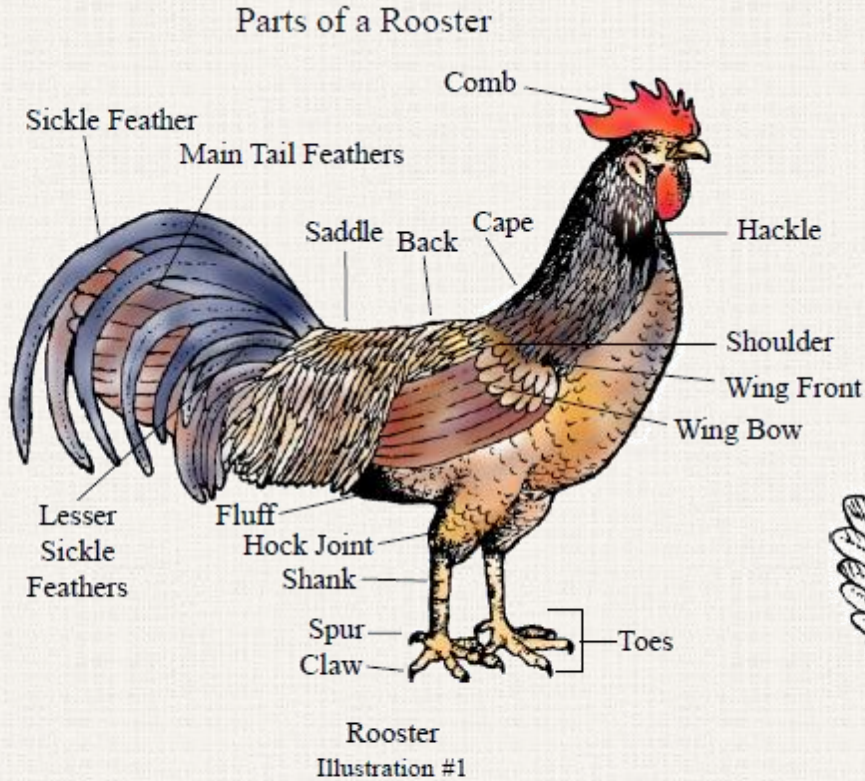
تربية الدجاج

الصفات العامة للدجاج:

- يعتبر الدجاج من الطيور متوسطة الحجم، مقارنة بالطيور الداجنة الأخرى.
- فترة حياته الطبيعية قصيرة نسبياً فهي بالمتوسط حوالي ٨ - ١٠ سنوات، وقد سجلت بعض الحالات التي إمتد عمرها الطبيعي إلى حوالي ١٥ وحتى ٢٠ سنة.
- رغم أن الدجاج من الطيور وله أجنحة مكسوة بالريش الطويل، إلا أنه لا يستطيع الطيران لمسافة ولفرة طويلة،
- أطول فترة طيران سجلت هي ٣٠ ثانية.
- يأكل الدجاج أي شئ تقريباً بما في ذلك كل شئ يتحرك كالحشرات الطائرة والزاحفة، لذا يعتبر مثل الإنسان والخنزير من الحيوانات النباتية - اللاحمة (Omnivores).
- يعتبر الدجاج أيضاً من لاقطات الحبوب، والمنقار هو الأداة اللازمة لذلك.
- الدجاج حاد النظر وزاوية الرؤية عنده تصل إلى حوالي ٣٠٠ درجة.
- الدجاج يميز الألوان، خصوصاً عندما يكون خلف الشيء الملون الذي ينظر إليه خلفية خضراء اللون.
- بينت البحوث الحديثة أن الدجاج يعتبر من الطيور الذكية، على عكس ما كان يعتقد بأنه من الحيوانات الغبية.

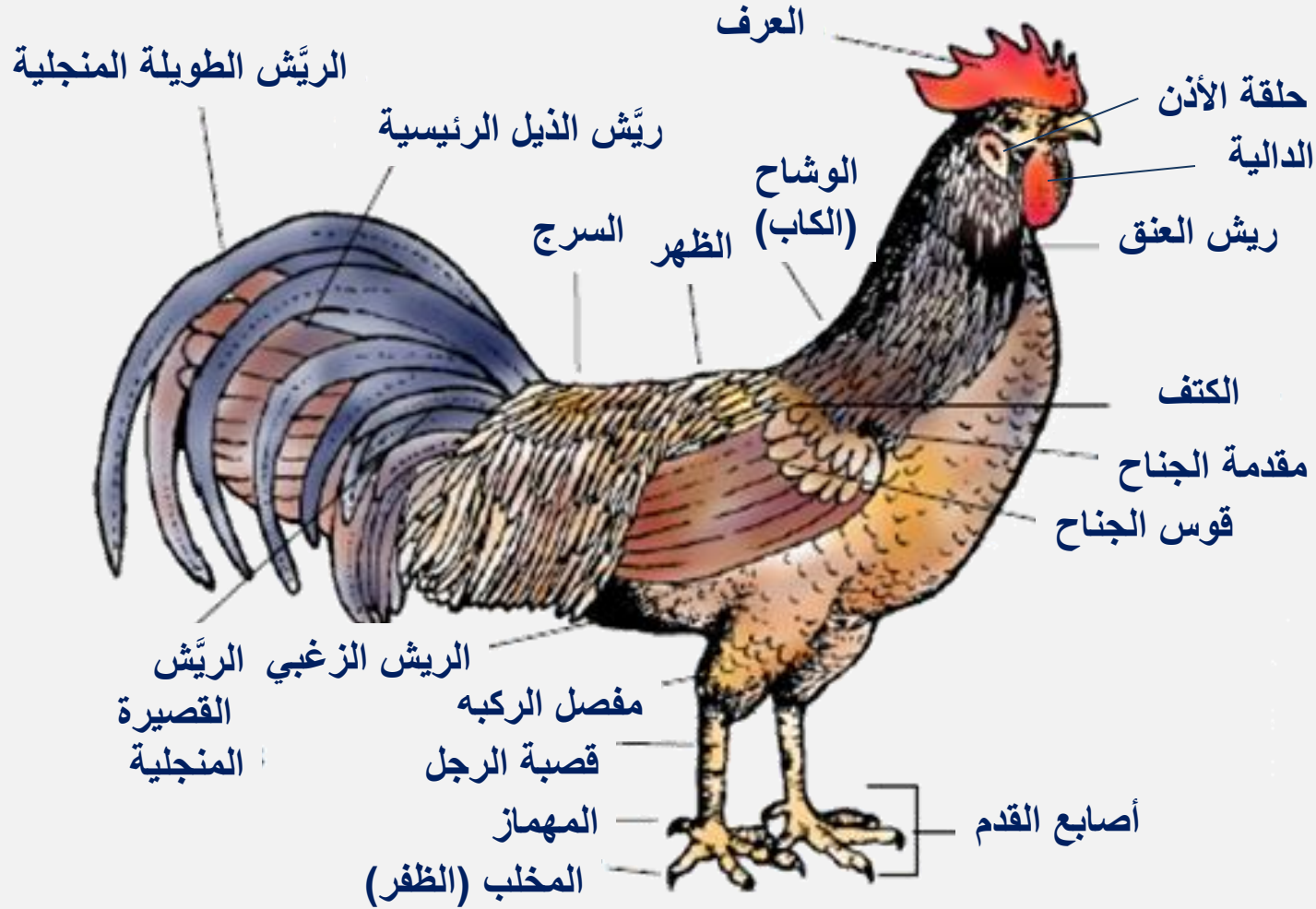
تربية الدجاج

الصفات الشكلية الخارجية للدجاج:



تربية الدجاج

الصفات الشكلية الخارجية للديك:



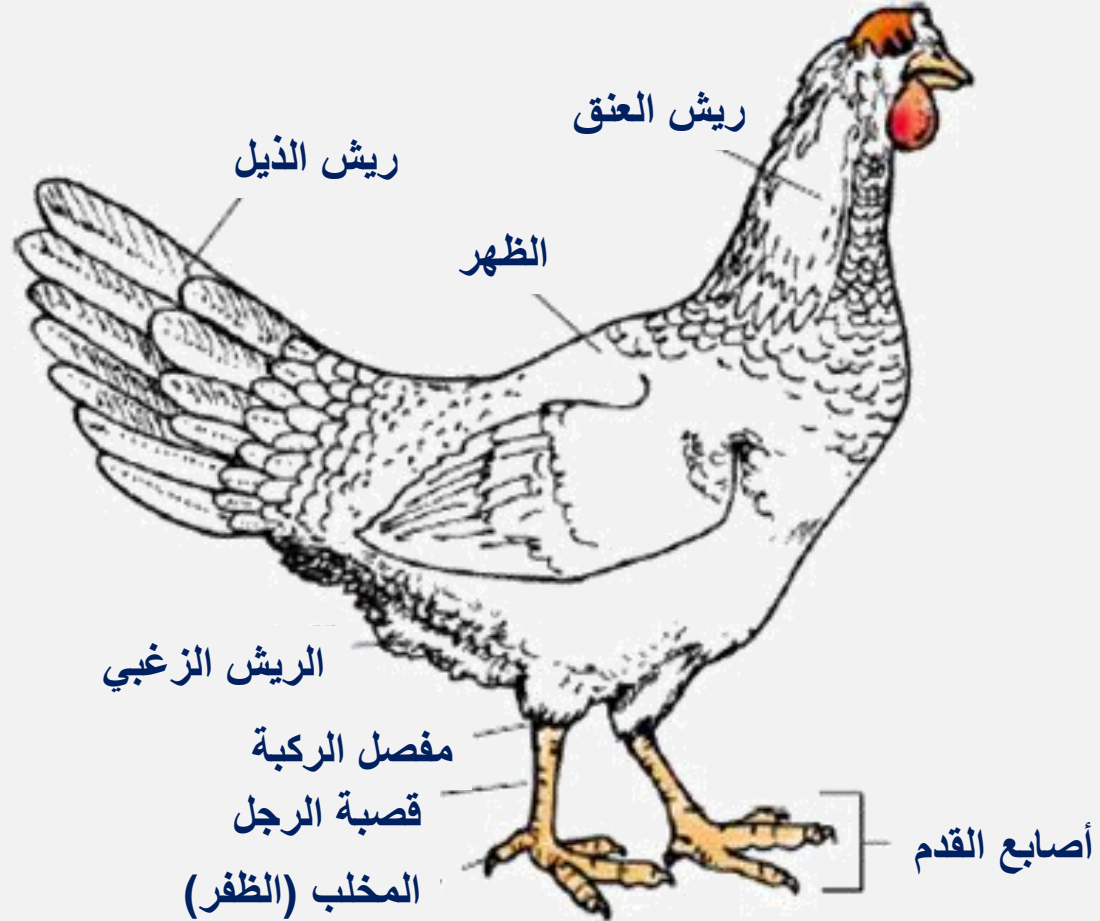
تربية الدجاج

الصفات الشكلية الخارجية للديك:



تربية الدجاج

الصفات الشكلية الخارجية للدجاجة:



إنتاج لحم الدواجن Chicken meat production



إنتاج لحم الدواجن (Chicken meat production)

- تم الحصول على الهجن التجارية الحديثة للفروج من خلال التحسين الوراثي عبر الانتخاب الطبيعي واندماج بعض السلالات التراثية الموصفة والتي تتميز بسرعة النمو وتراكم اللحم خصوصاً في الصدر، والتي أهمها:
- الكورنيز الأبيض و البلايموث روك الأبيض، حيث نتج عن تزاوجهما الكورنيز - روك، الذي يعتبر الهجين الأساسي لأصناف الفروج التجارية المختلفة.
- ابتداءً من هذه السلالات عملت شركات التأصيل العالمية في تحسين الكثير من الصفات الشكلية والإنتاجية لتفي حاجة الأسواق ومتطلباتها الإقتصادية والصحية.
- رغم التقدم الكبير الذي حققته هذه الشركات في تحسين عدد من الصفات المرغوبة، خصوصاً سرعة النمو و الإستفادة القصوى من العلف، لا يزال هناك الكثير من الصفات التي يتم العمل عليها بمساعدة الجامعات ومراكز البحوث العالمية.
- الكثير من نتائج البحوث التي يتم التوصل إليها تبقى أسراراً، لتمييز بها الشركات للتنافس فيما بينها.

إنتاج لحم الدواجن (Chicken meat production)

الكورنيش الأبيض:

- تم تطوير هذا الهجين في إنكلترا على يد السير والتر رالف جلبيرت* عام ١٨٢٠.
- هو ناتج عن التزاوج بين دجاج "الأسيل الأحمر" والدجاج "الأحمر أسود الصدر".
- كان الهدف الحصول على ديك للمنافسة في "صراع الديكة" بقوة الأسيل وسرعة الأحمر.
- النتيجة كانت مخيبة، فتم الحصول على هجين هاديء عريض الصدر قليل البيض كثير اللحم.



White Cornish Rooster



White Cornish Hen

*Sir Walter Raleigh Gilbert (1785 – 1853) Cornwall, England.

إنتاج لحم الدواجن (Chicken meat production)

البلايموث روك الأبيض:

- نشأ هذا الهجين في الولايات المتحدة وتم الإعتراف به كسلالة تراثية موصّفة في عام ١٨٦٩.
- أصوله مزيج من سلالات كثيرة أهمها ”الجاوي“ و ”الكوشينز“ وربما ”الملايز“ و ”الدونكينز“.
- يعتبر من الدجاج ثنائي الغرض للحم والبيض، وهو هاديء لكنه جريء وشجاع.
- بدأت شركات تأصيل الدواجن تهتم بهذه السلالة، خصوصاً الإناث منها، منذ عام ١٩٢٠.



إنتاج لحم الدواجن (Chicken meat production)

الكورنيش - روك:

- يعتبر (الكورنيش - روك) الهجين الأساسي الذي انحدرت منه الأصناف التجارية الحديثة للفروج.
- غالباً يستخدم ديك الكورنيش مع دجاجة البلايموث روك للحصول على الهجين كورنيش - روك.



Cornish – Rock chicks



Cornish – Rock parents

القيمة الغذائية للحم الدجاج

- يعتبر لحم الدجاج ، مثل لحم الاسماك، **من اللحوم البيضاء**، وذلك بسبب فقره النسبي بالحديد (٢ مغ/١٠٠ غ) مقارنة باللحوم الحمراء، مثل لحم البقر أو الغنم (٧ مغ/١٠٠ غ).
- يتميز **بفقره** بالدهون والكوليسترول، مقارنة مع اللحوم الحمراء.
- دهون الدجاج تحتوي على نسبة عالية من الحموض الدهنية المتعددة غير المشبعة، خصوصاً **من مجموعة أوميغا - ٣** .
- مرغوباً من قبل المستهلك بسبب قيمه الغذائية والصحية ورخيص أسعاره نسبياً، مقارنة بأسعار اللحوم الحمراء.
- يتواجد **اللايسين في لحم الصدر** بكميات كبيرة نسبياً، حوالي ٢ غ في كل ١٠٠ غ.

تربية الدجاج (إنتاج اللحم)

القيم الغذائية والصحية للحوم الفروج المختلفة (١٠٠ غ):

الإسم	طاقة كيلو كالوري	بروتين غ	دهون كلية غ	دهون مشبعة غ	كوليسترول مليغرام
فروج كامل	١٤٨	٢١.٢٦	٦.٣٢	١.٥٧	٦٣
لحم صدر بدون جلد	١١٠	٢٣	١	٠	٥٨
لحم صدر مع جلد	١٧٢	٢١	٩	٣	٦٤
لحم فخذ بدون جلد	١٢٥	٢٠	٤	١	٨٠
لحم فخذ مع جلد	٢٣٧	١٧	١٨	٥	٨١

القيم الغذائية والصحية: (الأفضل) و (الأسوء)

تربية الدجاج

البروتين الكامل لتغذية الإنسان يجب أن يحتوي على ٩ حموض أمينية أساسية بالكميات التالية:

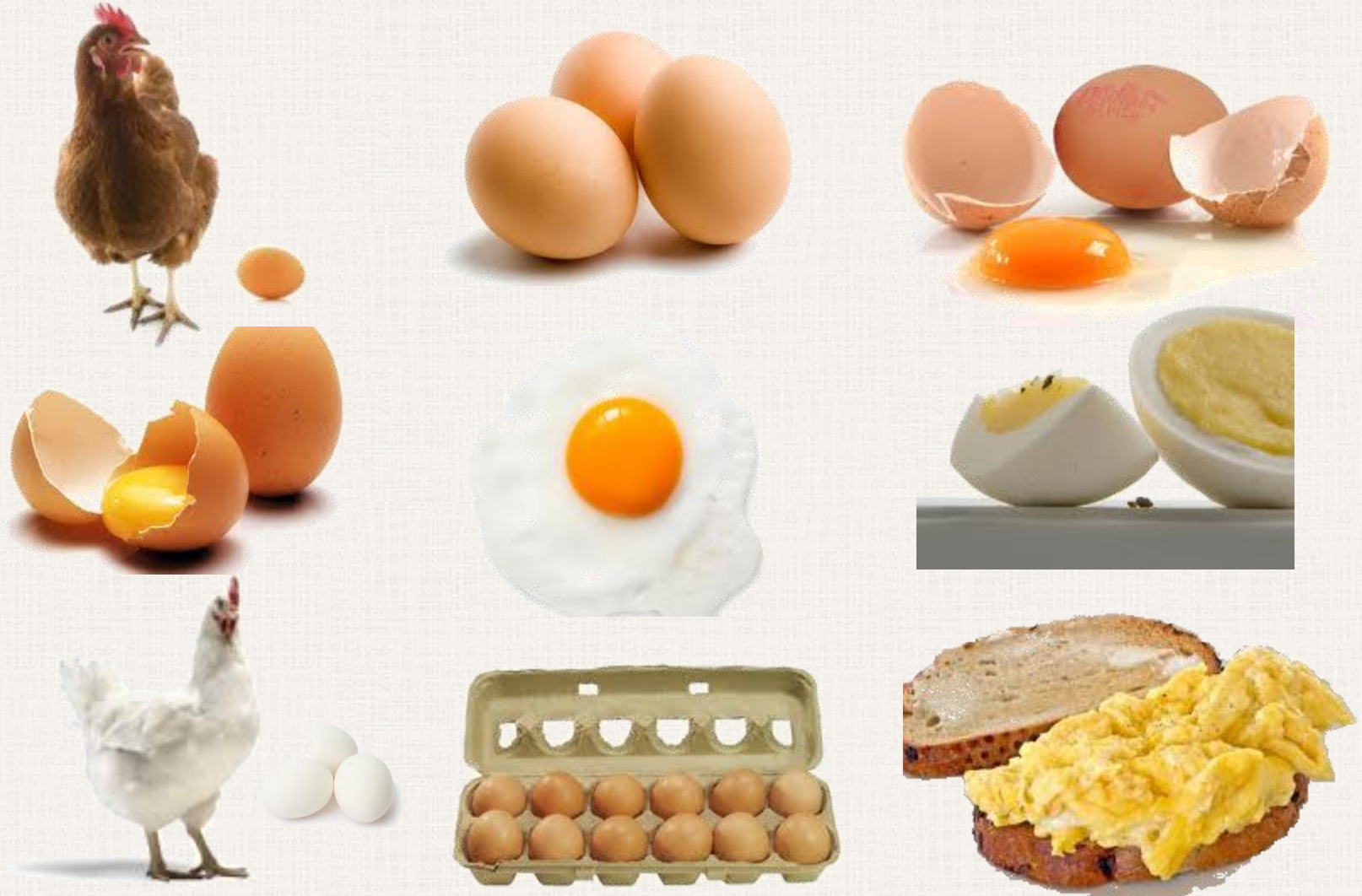
Essential Amino Acid	mg/g of Protein	الحموض الأمينية الأساسية
<u>Tryptophan</u>	7	تريبتوفان
<u>Threonine</u>	27	ثريونين
<u>Isoleucine</u>	25	إزوليوسين
<u>Leucine</u>	55	ليوسين
<u>Lysine</u>	51	لايسين
<u>Methionine+Cystine</u>	25	مثيونين + سيستين
<u>Phenylalanine+Tyrosine</u>	47	فينايل ألانين + تيروزين
<u>Valine</u>	32	فالين
<u>Histidine</u>	18	هستيدين

تربية الدجاج (إنتاج اللحم)

مشاركة لحم الفروج في الاحتياجات اليومية
للإنسان البالغ من الحموض الأمينية الأساسية (صدر بدون جلد) :

الحمض الأميني	الإحتياجات (ملغ) لكل ١ كغ من وزن الإنسان	الإحتياجات (ملغ) لإنسان بالغ وزن ٧٠ كغ	كل ١٠٠ غ لحم صدر فروج يحتوي على (ملغ)	تغطية الإحتياجات اليومية لإنسان بالغ يزن ٧٠ كغ (%)
Histidine	10	700	٧١٧	102
Isoleucine	20	1400	١٢٢٠	87
Leucine	39	2730	١٧٣٠	63
Lysine	30	2100	١٩٦٠	93
Methionine + Cysteine	10.4 + 4.1 (15 total)	1050	٩٣٥	89
Phenylalanine + Tyrosine	25 (total)	1750	١٦٩٥	٩٧
Threonine	15	1050	٩٧٥	93
Tryptophan	4	280	٢٧٠	96
Valine	26	١٨٢٠	١١٥٠	63

إنتاج بيض المائدة (Table eggs production):



إنتاج بيض المائدة (Table eggs production)

تعود الأصول الوراثية للدجاج البياض التجاري إلى هجينين أساسيين هما:

- ١ - **الجهورن الأبيض:** استحدثت منه الأصناف التجارية المنتجة للبيض الأبيض (البياض الأبيض).
- ٢ - **الرود آيلاند ريد:** استحدثت منه الأصناف التجارية المنتجة للبيض البني (البياض البني).



ملاحظة هامة: لون حلقة الأذن هو الذي يحدد لون البيض وليس لون الريش، فالدجاج ذو الحلقة البيضاء يضع بيضاً أبيضاً، وذو الحلقة البنية يضع بيضاً بنيّاً.

إنتاج بيض المائدة (Table eggs production)

White leghorn اللجهورن الأبيض

- نشأ هذا الهجين في إيطاليا وأرسل إلى أمريكا عام ١٨٣٠، وكان يعتقد سابقاً أن أصوله أمريكية.
- تم تنقية هذا الهجين في الولايات المتحدة ليصبح هجيناً ثابتاً لإنتاج البيض.
- الأصناف التجارية الحالية للجهورن ذات كفاءة إنتاجية عالية لإنتاج البيض الأبيض.
- يربى بكثافة في الولايات المتحدة والبلدان التي تفضل البيض الأبيض، وهو موجود في سورية.



إنتاج بيض المائدة (Table eggs production)

الرود آيلاند ريد Rhode Island Red:

- نشأ هذا الهجين وتطور في ولايتي رود آيلاند وماسوشيسيت في الولايات المتحدة في منتصف القرن التاسع عشر (١٨٤٠).
- اختلط هذا الهجين مع هجن أخرى، خصوصاً النيوهامبشير واللجهورن البني، لتحسين المواصفات الشكلية و الإنتاجية، خصوصاً زيادة إنتاج البيض.
- الأصناف التجارية المنحدرة من هذا الهجين تربي في معظم بلدان العالم حيث يفضل البيض البني. الدجاج البني يشكل حوالي ٨٠% من القطعان المنتجة للبيض في سورية.



إنتاج بيض المائدة (Table eggs production)

- الفيومي المصري: الهجين العربي الواعد لإستنباط أصناف جديدة من الدجاج البياض التجاري.
- يقال أنه انحدر من دجاج الغابة السيرالنكي وأحضر إلى مصر قبل حوالي ٣٠٠٠ سنة في عهد الفرعون توت عنخ آمون.
- بعض المراكز العلمية العالمية صنفته من بين السلالات التراثية الواعدة والقابلة للدخول في حلقة الإنتاج التجارية العالمية للدجاج المنتج لبيض المائدة.
- لون البيض أبيض يميل إلى اللون البني الباهت



Egyptian Fayoumi

إنتاج بيض المائدة (Table eggs production)

القيم الغذائية والصحية لبيض المائدة الطازج (١٠٠ غ):

النوع	طاقة	بروتين كلي	دهون كلية	دهون مشبعة	كوليسترول
بيض كامل	١٤٧	١٢.٥٨	٩.٩٤	٣.٠١	٤٢٣
صفار فقط	٣١٧	١٦	٢٧	١٠	١٢٣٤
بياض فقط	٥٢	١٠.٩	٠.١٧	٠	٠

القيم الغذائية والصحية: (الأفضل) و (الأسوء)

٣٠٠ % زيادة عن الحد الأقصى الذي يسمح للإنسان البالغ والسليم بتناولة والذي لا يتعدى ٣٠٠ ملغ في اليوم.

تأصيل الدجاج (Chicken Breeding)

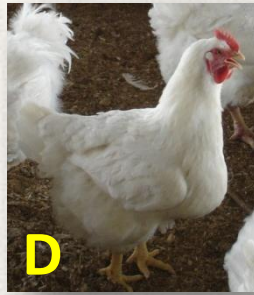
- تبدأ عملية التأصيل باستخدام السلالات التراثية الموصفة النقية والمتخصصة لإنتاج اللحم أو البيض. و تعمل عليها وراثياً عن طرق الانتخاب الطبيعي (Natural selection)، للحصول على أفضل المواصفات المطلوبة.
- في كثير من الأحيان تلجأ هذه الشركات إلى إدخال سلالات أخرى لتحسين بعض الصفات الشكلية أو الإنتاجية.
- في كل مراحل الانتخاب يوجد عائلتين من أصول مختلفة، بعيدة عن زواج الأقارب، واحده للذكور (فيها ذكور وإناث) وأخرى للإناث (فيها ذكور وإناث)،
- باستثناء بداية الانتخاب في الهجن النقية حيث يوجد زواج للأقارب في المرحلة الأولى والتي يتم فيها التزاوج بين الأخوات والتي تسمى الشقيقات الكبرى (Grand sisters).

(مثال): دورة تأصيل دجاج اللحم في سورية

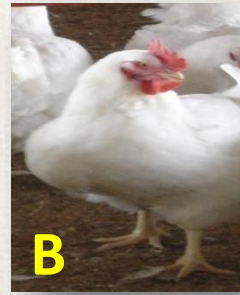
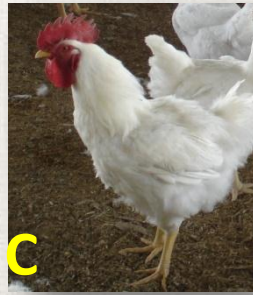
الجدود

عائلة الفرخات

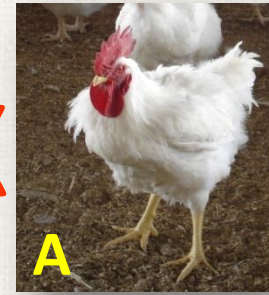
عائلة الديوك



X



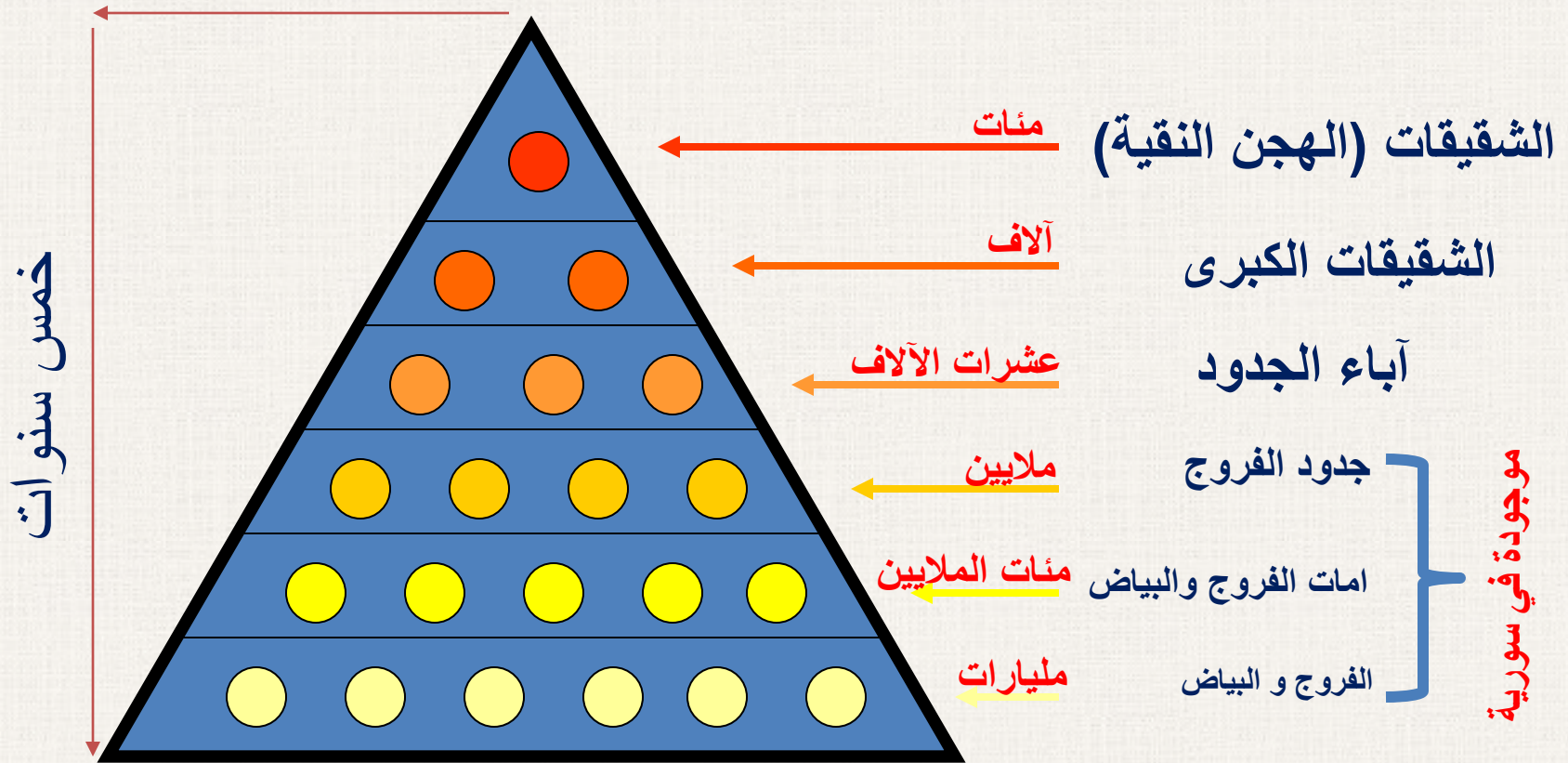
X



X

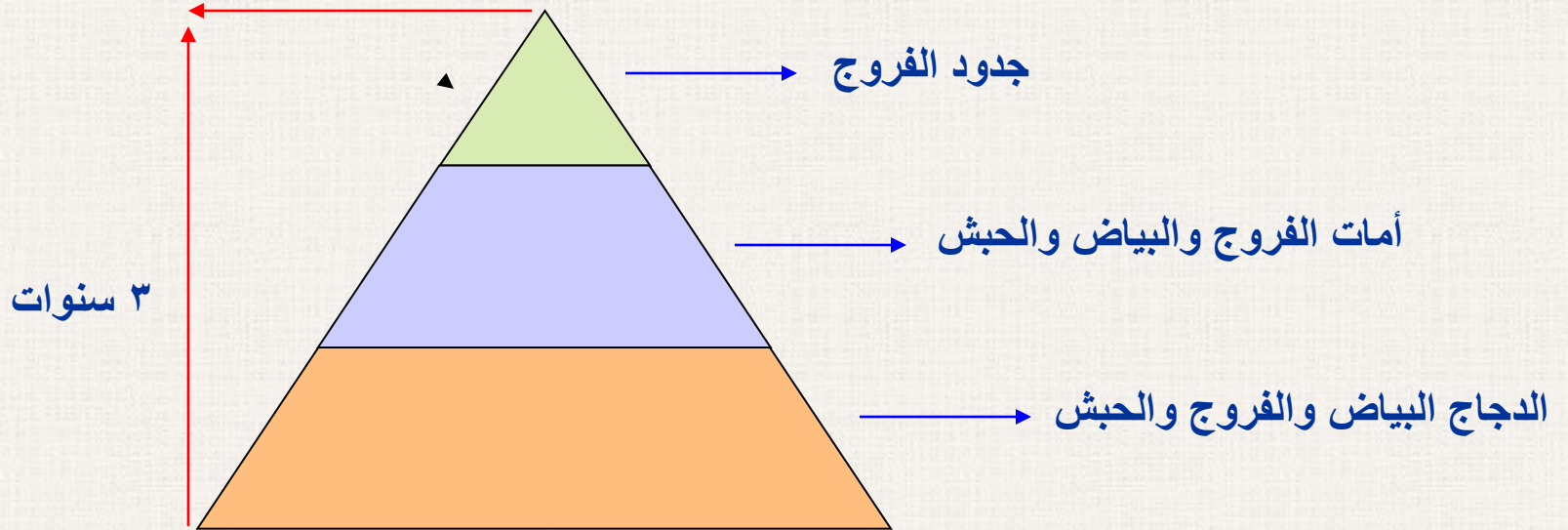


تأصيل الدجاج (Chicken Breeding)



دورة تأصيل الدواجن التجارية في سورية

تشمل دورة تأصيل الدواجن في سورية مشاريع جدود الفروج وأمات الفروج والبيض والحبش وكذلك الفروج والبيض والحبش.



إنتاج واستهلاك الدجاج ومنتجاته في العالم

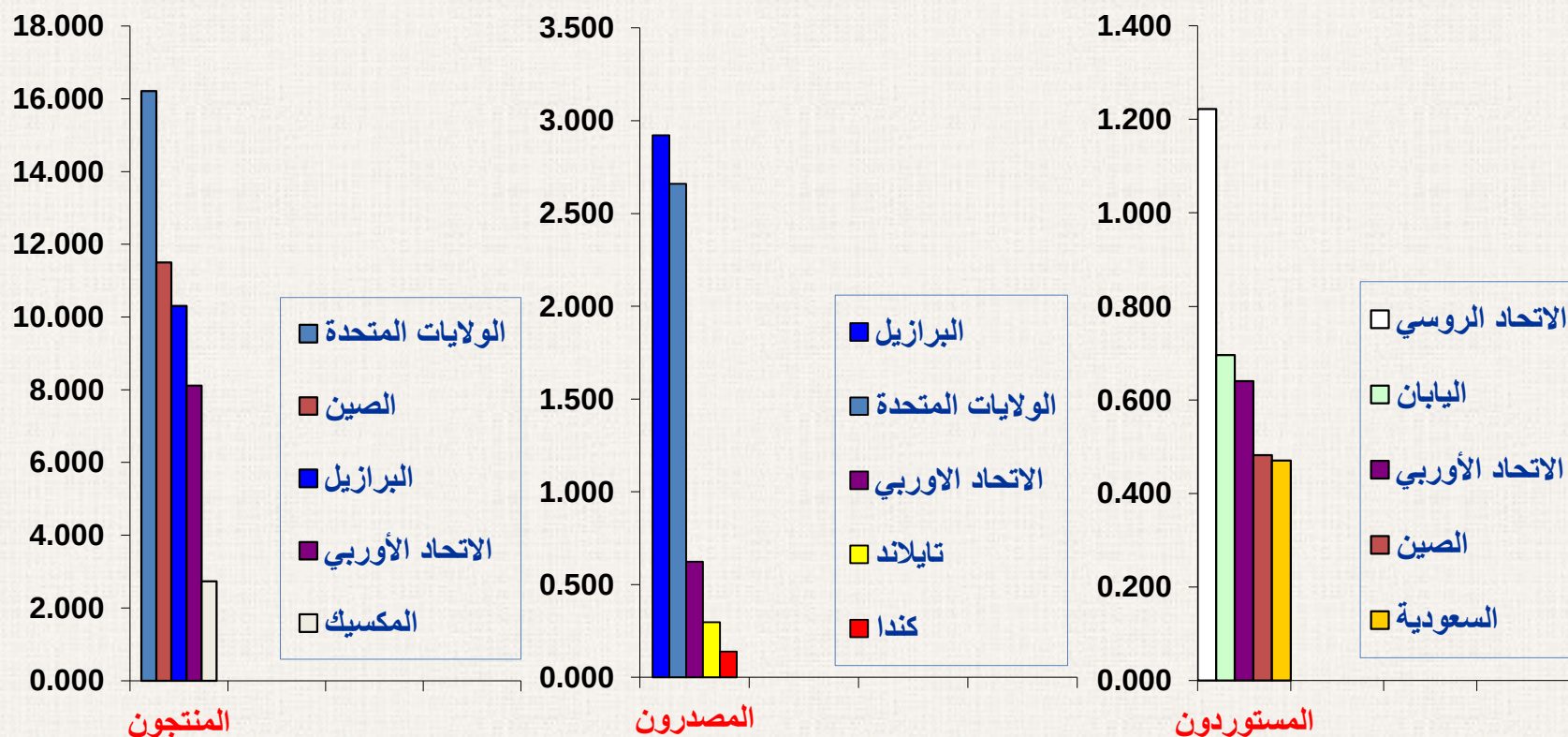
- تطور إنتاج الدجاج من اللحم والبيض في العالم منذ مطلع الستينات من القرن الماضي.
- سيرتفع الاستهلاك في الدول النامية، خصوصاً التي تشهد نهضة اقتصادية كبيرة مثل الصين والهند والاتحاد الروسي وبعض الدول الآسيوية والأفريقية بما فيها بلدان الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (البلدان العربية).
- لذلك ستستمر زيادة الإنتاج في كل مكان، والأسرع ستكون في البلدان المنتجة للأعلاف الرئيسية (الذرة الصفراء والقمح وفول الصويا) مثل الولايات المتحدة والبرازيل والصين.
- هذه الاتجاهات الإيجابية في الإنتاج والاستهلاك هي نتيجة عوامل عدة أهمها:
 - ١- زيادة في عدد السكان، خصوصاً في الدول النامية بما فيها البلدان العربية.
 - ٢- زيادة الدخل.
 - ٣- رخص الدجاج ومنتجاته مقارنة مع المنتجات الحيوانية الأخرى، خصوصاً اللحوم.
 - ٤- تغير العادات الغذائية وتفضيل الوجبات السريعة على الوجبات التقليدية.

الإنتاج العالمي من لحم الفروج



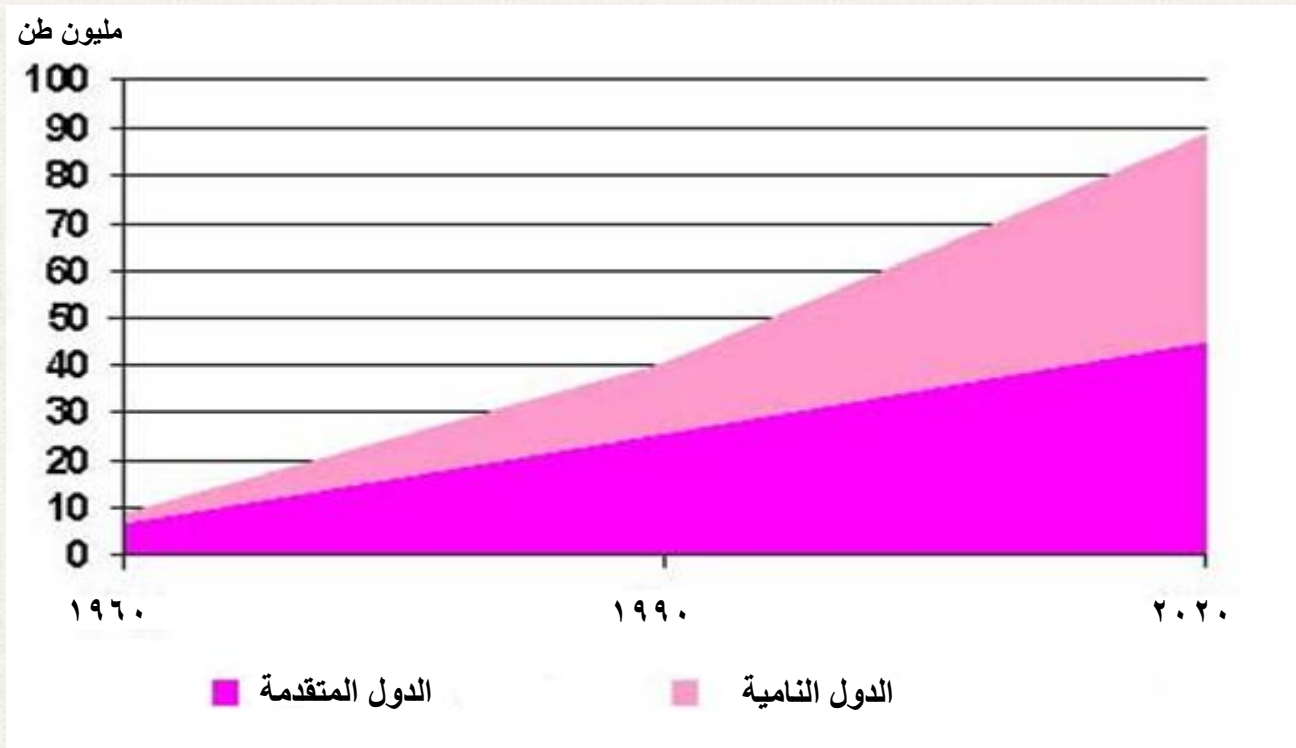
الزيادة السنوية حوالي ٤.٢ %

إنتاج وتجارة لحم الفروج (٢٠٠٧) (ألف طن)



Source: Foreign Agricultural Service/USDA
Office of Global Analysis
April 2008

إنتاج لحم الدجاج في الدول النامية مقارنة مع الدول المتقدمة



تطور الإنتاج العالمي من بيض الدجاج من سنة إلى أخرى (مليون طن)

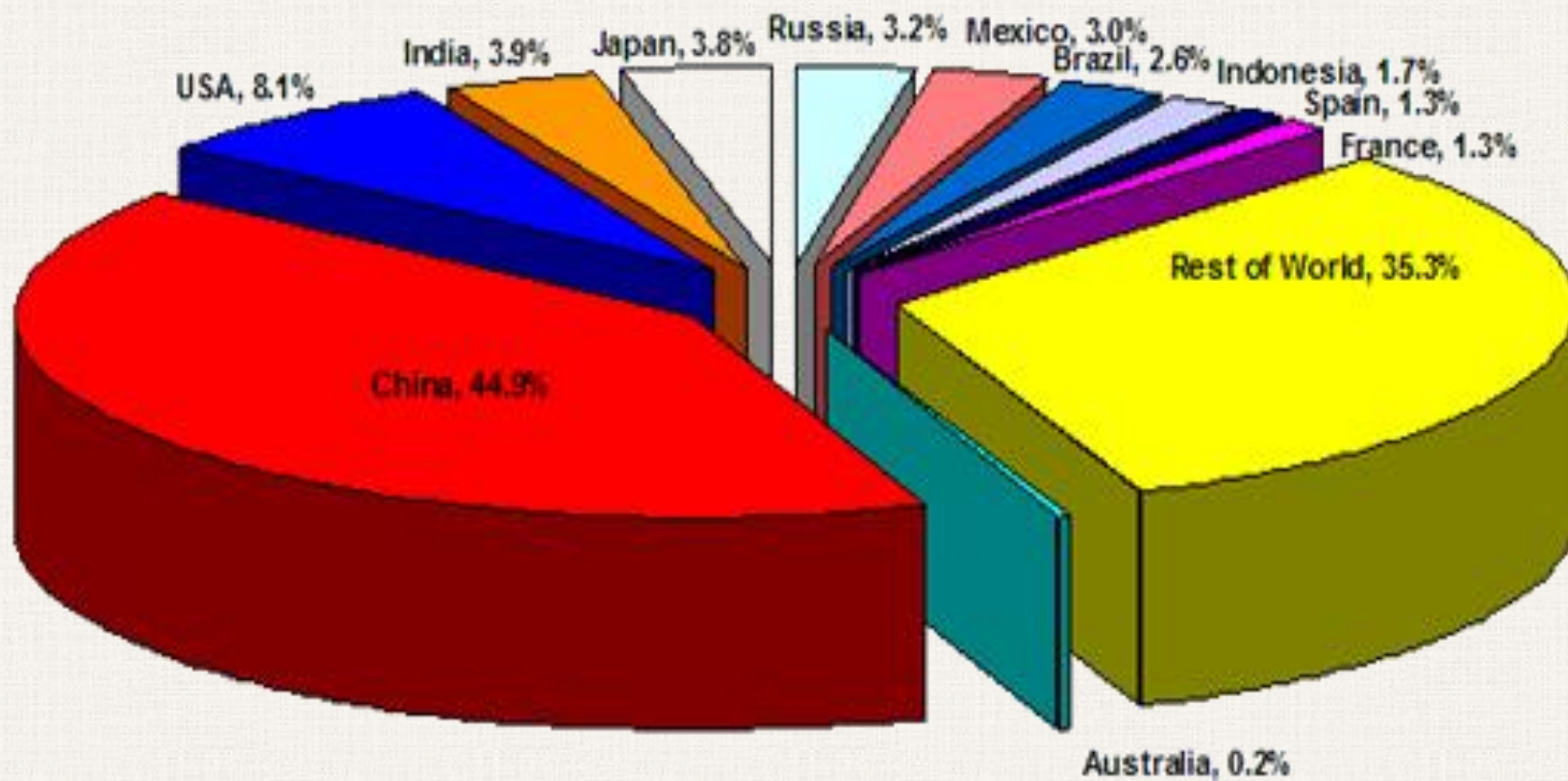


الزيادة السنوية ٢.٢ %

إنتاج البيض في العالم

- الزيادة في إنتاج البيض بلغت حوالي (٢.٢%) سنوياً خلال الفترة الزمنية المذكورة
- البطء في زيادة إنتاج البيض مقارنة مع لحم الفروج يعود إلى بعض الحذر من استهلاك البيض في الدول المتقدمة.
- لكن الإنتاج والاستهلاك يزدادان في الدول النامية والفقيرة نسبياً، نتيجة رخص هذه المادة الغذائية واستخدامها في عدد كبير من الأغذية المصنعة، خصوصاً المعجنات و الحلويات.

أهم الدول المنتجة لبيض المائدة (٢٠٠٦) (%)



Source: FAOSTAT (2006)

إنتاج لحم الدجاج في البلدان العربية

(1000 M.T)				(ألف طن)	
Country	2007	2006	2005	متوسط الفترة ٢٠٠٠-٢٠٠٤	الدولة
Jordan	133.80	115.80	132.60	119.13	الأردن
Emirates	58.82	58.82	58.82	33.21	الإمارات
Bahrain	5.80	5.80	5.60	5.47	البحرين
Tunisia	85.90	68.04	89.30	89.66	تونس
Algeria	154.09	118.70	168.57	175.46	الجزائر
Saudi Arabia	490.00	515.00	521.00	488.91	السعودية
Sudan	26.00	25.00	24.00	18.20	السودان
Syria	177.43	173.50	162.00	134.26	سوريا
Somalia	3.90	3.90	3.90	3.68	الصومال
Iraq	81.00	60.00	85.00	64.60	العراق
Oman	20.50	22.20	24.00	13.88	عمان
Palestine	45.18	54.29	69.09	66.60	فلسطين
Qatar	7.80	3.80	4.90	5.64	قطر
Kuwait	37.42	37.42	37.42	35.57	الكويت
Lebanon	137.10	137.10	137.10	124.77	لبنان
Libya	120.00	93.50	100.00	104.80	ليبيا
Egypt	719.00	616.00	996.00	824.80	مصر
Morocco	370.00	340.00	350.00	294.00	المغرب
Mauritania	6.90	6.90	6.90	5.87	موريتانيا
Yemen	129.50	117.70	113.00	85.35	اليمن
Total	2810.14	2573.47	3089.20	2693.86	الجملة

المصدر: المنظمة العربية للتغذية والزراعة

إنتاج الدجاج في سورية

ملخص الوضع الراهن (٢٠٠٦)

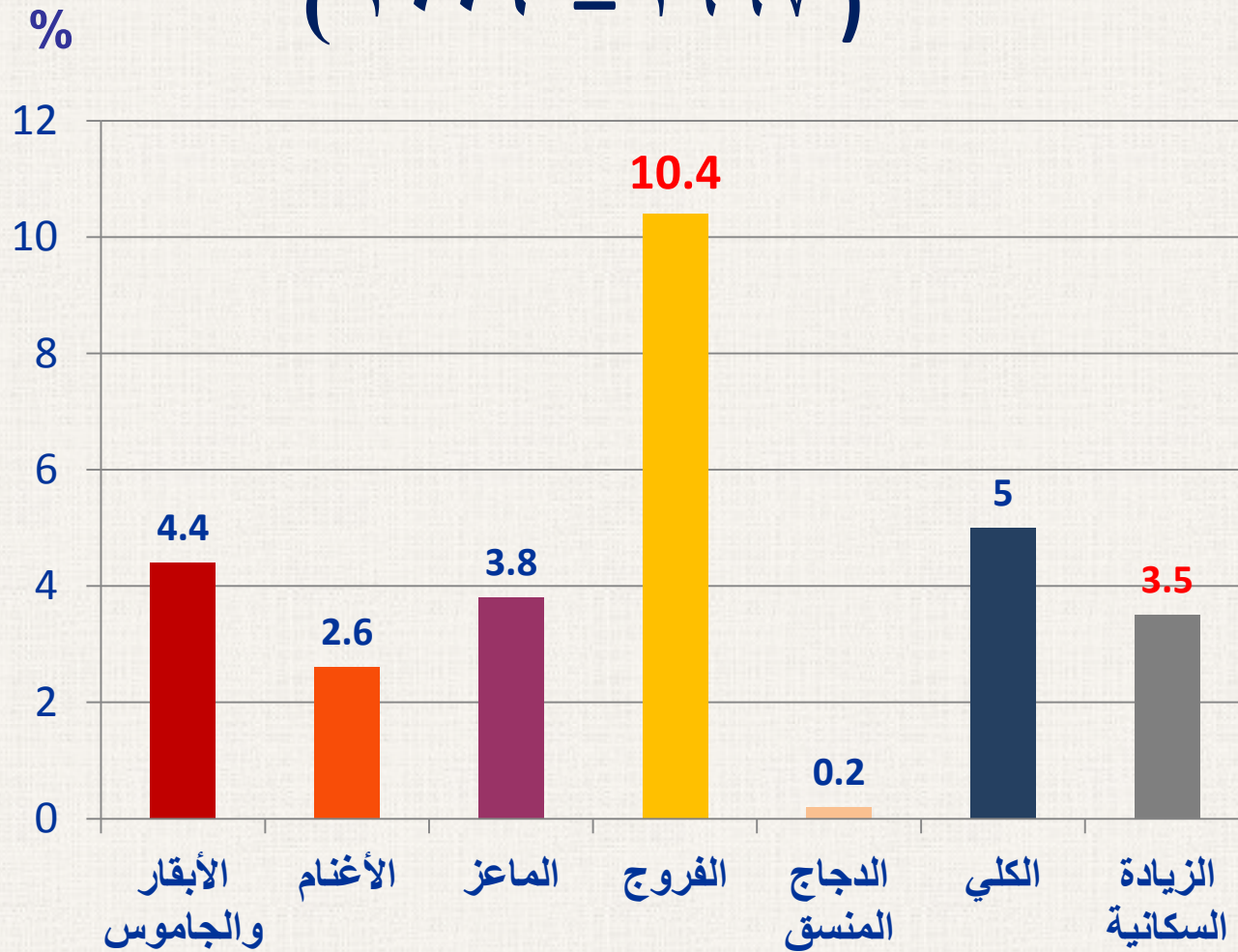
- العاملون في الزراعة من مجموع اليد العاملة **46%.**
- نسبة المنتجات الحيوانية من مجمل الإنتاج العام الزراعي **37%.**
- كمية اللحوم المنتجة: **429,057 طن.**
- كمية لحوم الدجاج المنتجة: **173,582 طن.**
- نسبة لحوم الدجاج من مجمل اللحوم المنتجة: **40%.**
- عدد أمات الفروج: **٢.٤ مليون أم.**
- عدد ناميات البياض: **12.4 مليون فرخة.**
- عدد الدجاج البياض المنتج: **18.5 مليون دجاجة.**
- عدد البيض المنتج: **3.8 مليار بيضة.**

إنتاج اللحوم في سورية (١٩٩٧ - ٢٠٠٦) (طن)

نوع اللحم	1997	2006	الزيادة %
الأبقار والجاموس	41950	60571	44.3
الأغنام	148353	187467	26.4
الماعز	5374	7437	38.4
الفروج	78804	160824	104.1
البياض المنسق	12484	12758	2.0
المجموع	286965	429057	49.5

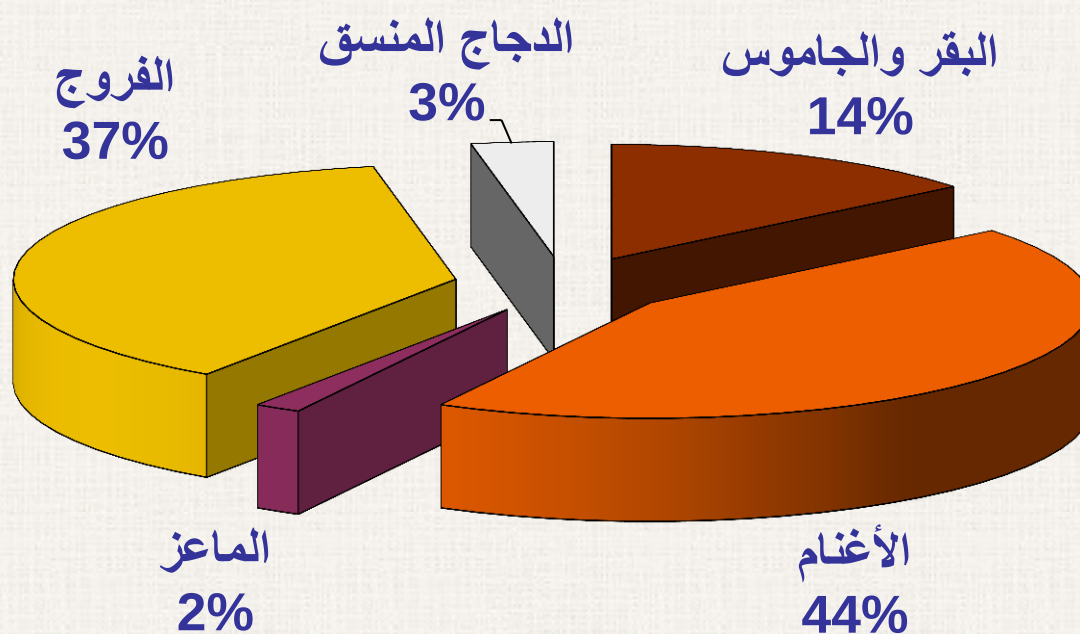
Source: Annual Agricultural Statistical Abstract (Syria).

متوسط الزيادة السنوية لإنتاج اللحوم في سورية (%) (١٩٩٧ - ٢٠٠٦)



Source: Annual Agricultural Statistical Abstract (Syria).

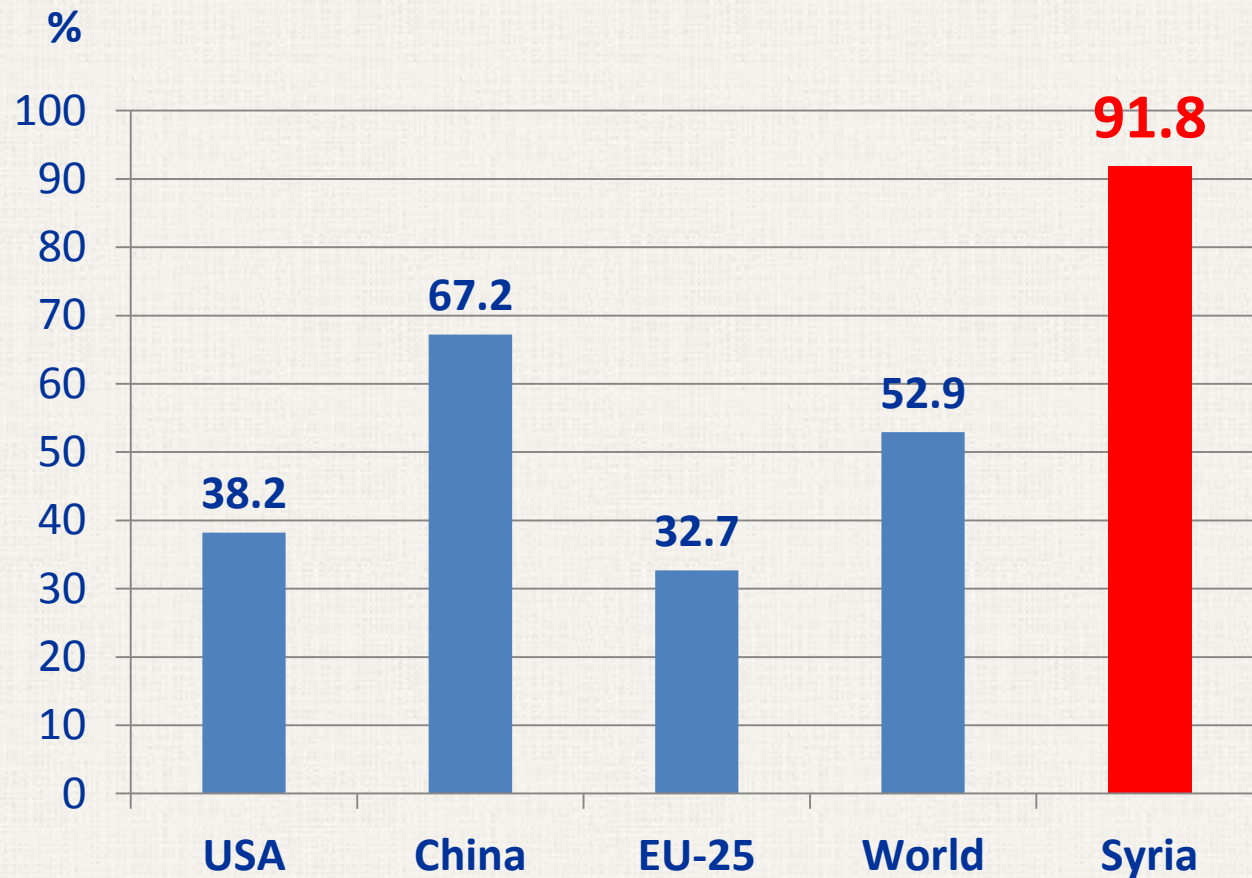
إنتاج اللحوم في سورية (٢٠٠٦)



Source: Annual Agricultural Statistical Abstract (Syria).

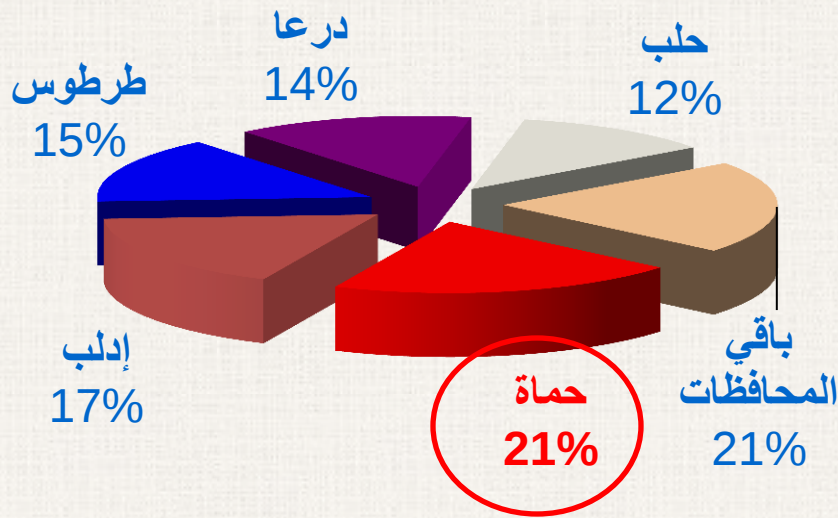
مقارنة نمو الإنتاج في سورية والدول الثلاث الأولى في إنتاج الفروج

نسبة النمو بين ١٩٩٥ و ٢٠٠٥



Source: FAO

أماكن تربية الفروج في سورية (٢٠٠٦)

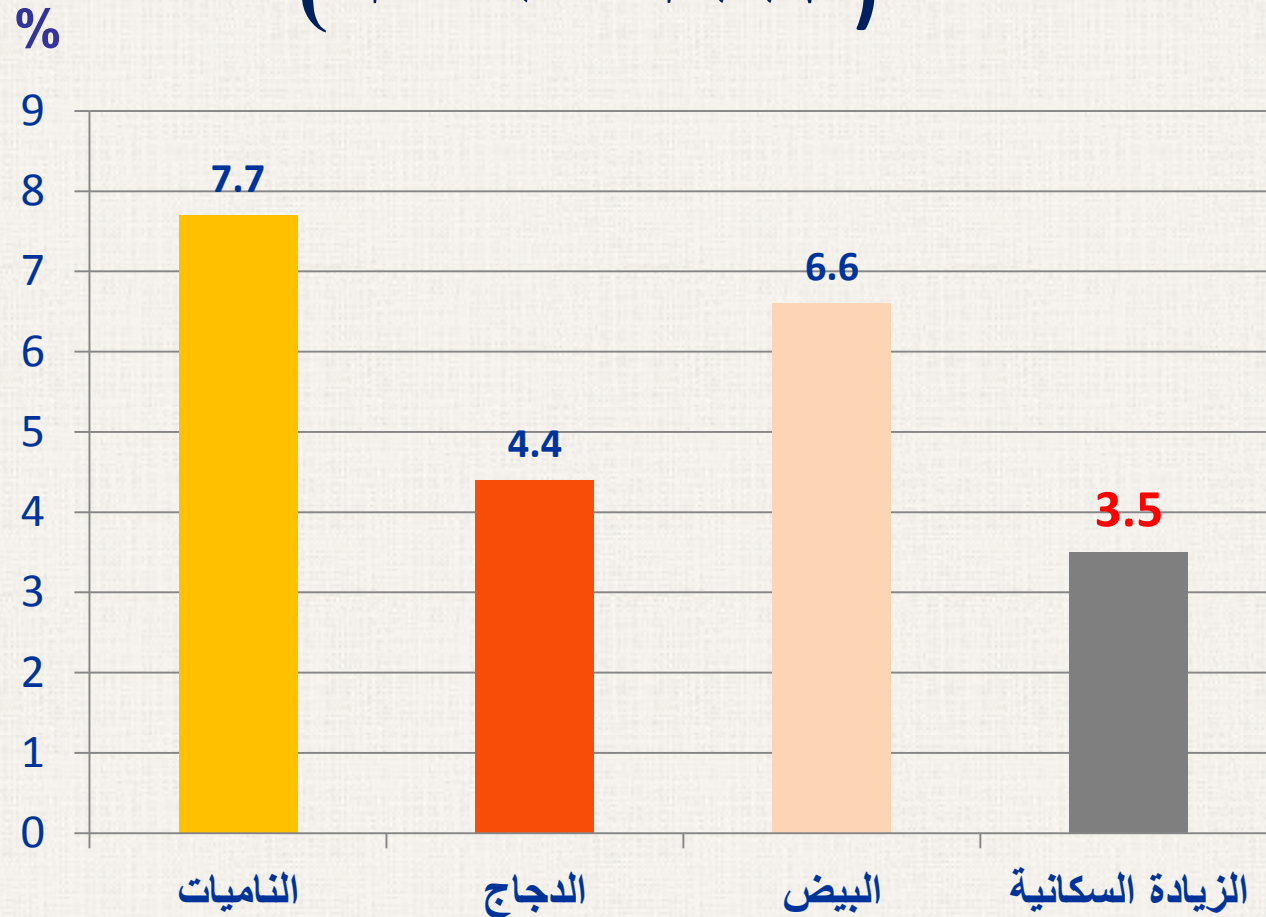


إنتاج بيض المائدة في سورية (٢٠٠٦) (مليون)

نوع الإنتاج	1997	2006	نسبة الزيادة %
ناميات في مرحلة الرعاية	7.049	12.433	76.5
دجاج في مرحلة الإنتاج	12.876	18.513	43.8
عدد البيض المنتج	2,273.104	3,780.882	66.3

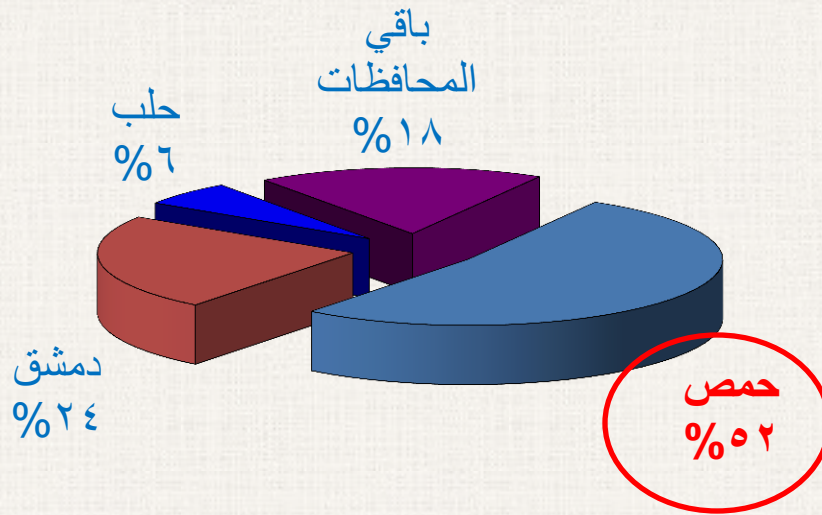
Source: Annual Agricultural Statistical Abstract (Syria).

متوسط الزيادة السنوية لإنتاج البيض في سورية (%) (١٩٩٧ - ٢٠٠٦)

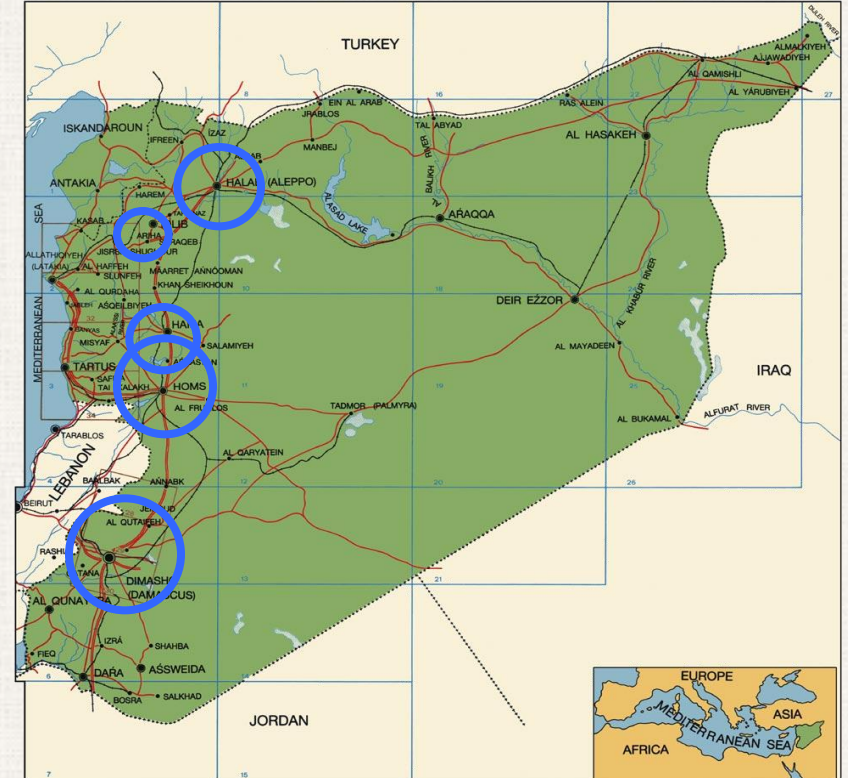
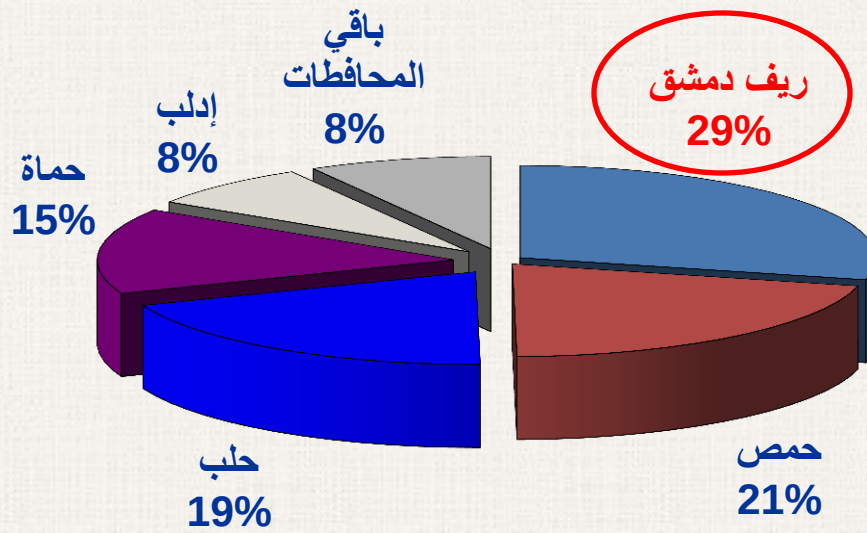


Source: Annual Agricultural Statistical Abstract (Syria).

أماكن إنتاج بيض المائدة في سورية (٢٠٠٦)



أماكن تربية أمات الفروج في سورية (٢٠٠٦)



شكراً لكم

