

قرن العلف

للمهندس الزراعي احمد هلال الخطاب

الاخصائى بادارة العلف بوزارة التومون

لم تعرف صناعة الأعلاف الحيوانية في مصر الطرق الفنية والعلمية الحديثة في أول الأمر إلا في المعاهد العلمية والهيئات الزراعية الحكومية ، ولم تتخذ هذه العملية الشكل الصناعي والتجارى إلا في أواخر عام ١٩٤٥ حين قامت بهذه الصناعة بعض الشركات التي كان إنتاجها قاصراً على التصدير للخارج .

وفي يناير من هذا العام رأى الاخصائيون بوزارة الزراعة والتومون إصدار قانون لتنظيم صناعة علف الحيوان وتداوله ، فكان أن صدر القانون رقم ٢١ لسنة ١٩٥٧ وبناء عليه صدر قرار من السيد وزير التومون بأن يكون العلف التوموني كالاتى:

٦٥ في المائة من كسب بذرة القطن غير المقشور .

٢٠ د نخالة

١٢ د رجميع كون

٢ د مسحوق حجر جيري

١ د ملح طعام .

وهذا العلف المصنع تجرى عليه عدة عمليات مختلفة من تكسير وغرلة وخلط حتى ينتج علفاً ناعماً ، وهو يمثل أغلب ما تنتجه المصانع الآن ، وإذا أضيف إليه المولاس (من مخلفات مصانع السكر) بنسبة ٥ ٪ كإضافة لاصقة أى لجعل جزيئات العلف متماسكة مع إجراء عمليات العجن والمعاملة بالحرارة والبخار والضغط بالمكابس والتقطيع ثم التجفيف كان الناتج في هذه الحالة علفاً مضغوطاً ، وهذه العمليات المشار إليها تساعد على تحسين صفات العلف ، وتزيد من معامل هضمه ،

وتقيمه من الحشرات والفطريات وعوامل التلف الأخرى ، كما أن العلف المضغوط أصحح لل تخزين من العلف الناعم ، وأكثر قابلية للحفظ الطويل دون أن تتطرق إليه عوامل الفساد ، وهو أيضاً أقل تعرضاً للإصابة بالسوس ، ويمكن تخزينه مدة قد تصل إلى سنة دون أن يفسد إذا روعيت في تخزينه الشروط اللازمة وإن كان الحكم النهائي في هذا الصدد رهين بإجراء التجارب الكافية للوصول إلى نتائج حاسمة ، وللعلف المضغوط أشكال مختلفة هي :

١ — مكعبات Cubes : ويختلف حجمها بين $\frac{1}{8}$ ، $\frac{1}{4}$ بوصة مكعبة ، وتقدم للحيوانات الكبيرة والصغيرة من الجاموس والبقر والغنم والخيول والجمال والخير والبعال .

٢ — Pellets : وهي على شكل اسطوانات في حجم حبة الأرز أو أكبر قليلاً ، وإذا كان تحضيره للدواجن تضاف إليه كميات من بعض الفيتامينات والمواد المضادة للبكتروبات Antibiotics .

٣ — ألواح رقيقة Oakes : وتقوم بتحضير هذا النوع في الوقت الحاضر شركة الملح والصودا المصرية بكفر الزيات .

وقد اشترط القرار الوزاري رقم ٣١ لسنة ١٩٥٧ إلزام أصحاب المصانع الذين ينتجون علفاً ناعماً بأن يعدوا مصانعهم لإنتاج العلف المضغوط ابتداءً من شهر يناير سنة ١٩٥٨

ولما كان أكثر الناتج من العلف الناعم لا يتحمل التخزين الطويل لعدة عوامل تؤثر في فساد العلف ويستدعى الأمر بحثها فإننا نوضحها فيما يلي :

١ — نسبة الزيت : نسبة الزيت الموجودة في كسب بذرة القطن غير المقشور تتراوح بين ٤ و ٨ ٪ ونسبة الزيت في رجميع الكون نحو ٦ ، ١٤ ٪ وقد تصل في بعض الأحيان إلى ٢٠ ٪ ولهذا فإنه كلما طالت مدة تخزين العلف، خزنا غير ملائم تزنج وأصيب بالثلف وأصبح غير صالح لتغذية الحيوان ، وإذا أمكن استخلاص الزيت الموجود في رجميع الكون وصلنا إلى درجة السكال ، ولأمكن تخزين العلف مدة طويلة دون أن تتطرق إليه عوامل الفساد . ويوجد فعلاً الآن

بشركة الملح والصدودا المصرية بكفر الزيات جهاز لاستخلاص الزيت من رجميع الكون ليتبقى رجميع الكون المستخلص أى الخالى من الزيت ، وقد أدرج مجلس الإنتاج القومى فى ميزانيته مبالغاً كبيراً لإنشاء شركة مساهمة لإجراء هذه العملية أيضاً حتى يمكن استخلاص رجميع الكون الناتج من كل المضارب للاستفادة من زيتة فى الصناعة .

٢ — نسبة الرطوبة : وهذه يجب أن تكون ملائمة ، فلو كانت مرتفعة لأصبح من السهل نمو الفطريات والعفن والبكتريا الضارة بالعلف ، فيصبح غير صالح للتغذية . وغنى عن البيان أنه عند استخلاص الزيت يتطلب ذلك أولاً التخلص من الرطوبة حتى يمكن أن تتم عملية الاستخلاص على الوجه المطلوب والتخلص من نسبة الزيت الموجودة فيه .

٣ — نسبة المولاس : فى حالة العلف المضغوط يجب أن تكون هذه النسبة كافية للصق وتماسك جزيئاته ، وفى هذه الحالة يكون لنسبة المولاس ولعملية الكبس فضل كبير فى تماسك العلف الذى يجب أن يمر على هواء جاف ساخن لطررد الرطوبة ، أو بمعنى أصح لتقليل نسبة الرطوبة إلى الحد المعقول ، ثم يلى ذلك تبريد العلف بسرعة لخفض درجة الحرارة ، وفى هذا ضمان عدم فساد العلف .

٤ — درجة حرارة الجو : الحرارة الشديدة المباشرة من أهم العوامل التى تسبب فساد العلف ، ولذلك يجب خزنه تحت مظلات Shades فى حالة عدم وجود المخازن المغلقة ، أما فى حالة خزن العلف - وخاصة الناعم منه - فى العراء مع تغطيته بالشمعات فى فصل الصيف ، فإن ذلك لا يسمح بالتهوية الكافية علاوة على وصول حرارة الشمس المباشرة للعلف ، فيسكون لها أثر فى ترسخ العلف المرتفعة نسبة الدهن فيه أو فساده ، وإذا خزن العلف فى المخازن المغلقة يجب خزنه على درجة الحرارة العادية مع التهوية الواجبة .

٥ — المواد الخام : لا بد من استخدام أجود أنواع المواد الأولية بحيث تكون طازجة ما أمكن أى من ناتج نفس العام ، وذات رائحة مقبولة ، خالية عن العيوب التجارية والغذائية ، كالتلف أو التكتل والتزنج والمواد الغريبة والمواد

الضارة بالحيوان ، ومن أجل المحافظة على تركيب العلف أصدرت وزارة الزراعة قراراً وزارياً في سنة ١٩٥٧ لتحديد مواصفات المواد الأولية الداخلة في تكوين العلف التويني ، فتصبح مواصفات العلف الناتج والمخضر منها جيدة ، وتقوم الوزارة المذكورة بمراقبة مصانع الأعلاف فتحصل على عينات فجائية لتحليلها وتعاقب المسؤولين من اصحاب المصانع إذا ثبت أنهم خالفوا القانون .

طرق الخزن :

أولاً : الخزن في العراء يتبع في معظم شون بنك التسليف الزراعى والتعاونى حيث يخزن العلف على ألواح خشبية تجعله بمعزل عن الأرض وتحت مظلات . إلا أن العلف في هذه الحالة يكون عرضة للجرذان والحشرات ولا ينصح بخزنه صيفاً تحت المشمعات ، لأن الحرارة الشديدة مع عدم وجود التهوية تعملان على سرعة فساد العلف .

ثانياً : الخزن في عنابر كبيرة : هذه الطريقة هى المستعملة عادة في خزن أنواع مختلفة من الحبوب تنسرب إليها الحشرات ويصعب في أكثر الأحوال تنظيفها . ويمكن استخدام هذه الطريقة في خزن العلف بشرط تخصيص هذه العنابر للعلف وحده مع تنظيفها وتبخيرها وتهويتها بين وقت وآخر قبل الخزن .

ما يجب مراعاته في إنشاء مخزن معلق :

١ — إقامة المخزن بعيداً عن مصادر المياه والرشح ، بعيداً عن المساكن ومنعزلاً عن مصادر الحريق .

٢ — عمل سقف ملبس ذات أسطح ملساء من الداخل وجدران ملبسة .

٣ — أن يكون المخزن متناسب الأبعاد ، وقد صدر القرار رقم ٧٠٨ لوزارة الشؤون البلدية والقروية بتاريخ ٢٣ أبريل سنة ١٩٥٧ المعدل للقرار رقم ٤٢٦ لسنة ١٩٥٧ بانسراط أن يكون مخزن العلف ذا سعة كافية ، وأن يكون للدواب الختام مخزن منفصل عن مخزن العلف .

٤ - أن تكون الأرضية من الخشب ، فإذا كانت من الأسمنت أو مبلطة
ووجب وضع عروق خشبية لرص شوالات العلف عليها بحيث لا تمس الأشولة
أرض المخزن حتى لا تتعرض القروية منها للتلف بعد وقت قصير .

٥ - يجب مراعاة وجود فتحات كافية بجوانب المخزن وسقفه لتهوية
الأعلاف ، وقد ورد بالقرار رقم ٧٠٨ لوزارة الشؤون البلدية والقروية أنه يجب
ألا تقل مساحة الفتحات في المخزن عن ربع مساحة الأرضية .

تعبئة العلف :

الأفضل تعبئة العلف في فوارغ سليمة نظيفة خالية من السوس والحشرات
التي تؤدي إلى تلف العلف ، وأن تكون العبوات موحدة الحجم ، وأن توضع
بطاقة داخل الشوال وخارجه يدون عليها اسم المصنع ، وتاريخ التصنيع ، ونسب
المواد الداخلة في تكوين العلف كما تقفل بالرصاص .

رص أشولة العلف :

يجب رص شوالات العلف بحيث يكون كل شوالين متعامدين على ما فوقهما ،
وأي يزيد ارتفاع الرصات على ١٠ أشولة ، ويمكن الارتفاع بأكثر من ذلك
حتى قرب سقف المخزن إذا كانت التهوية كافية . ويجب رص الشوالات في مراود
أو صفوف يبعد كل صف عن الآخر ٥٠ سم لسهولة التهوية وإمكان حصر وعدة
ما بالمخزن من شوالات ، علاوة على سهولة أخذ العينات منها دون حدوث
أى اضطراب في المخزن كما يحدث في الرص بغير نظام .

وإذا قامت مصانع الأعلاف باختيار أجود أنواع المواد الأولية الداخلة
في تركيب العلف وأحسن تجهيزه بتعريض هذه المواد الأولية لعمليات التصنيع
المختلفة على أساس سليم ثم قامت بتعبئة العلف وتخزينه بالطرق الصحيحة
التي أوضحنا ذلك ضمناً لوصول علف سليم من الناحية الصناعية والغذائية
إلى الحيوان ، وبذلك تكون المصانع قد حققت الغرض الذي قامت من أجله
وأتت رسالتها على الوجه الأكمل .