

تقييم تأثير وزنين للفرخ بعدد من صفات الذبائح وقياسات الجسم لفرخ اللحم كوب ٧٠٠ بعمر ٤٢ يوماً. ٢ - صفات الذبيحة وأطوالها.

بشرى سعدي رسول زنكنة

*أستاذ مساعد- قسم الثروة الحيوانية - كلية الزراعة - جامعة بغداد - alsafra2005@yahoo.com

المستخلص

اجري هذا البحث في كلية الزراعة - جامعة بغداد مستهدفاً تقييم وزنين للفرخ المتوسط (M) والبالغ ٤١.٠٠ غم والعالي (H) والبالغ ٤٦.٠٦ غم بعمر يوم واحد في عدد من صفات الذبائح وقياسات الجسم لفرخ اللحم بعمر ٤٢ يوماً ، تم تربية الفئتين الوزنتين للأفراخ تربية أرضية داخل اكنان بكثافة ٥٠ فرخ/كن وبواقع ثلاثة مكررات/معاملة و ١٥٠ فرخ/فئة إلى عمر ٤٢ يوماً ، وقد بينت النتائج مايلي : وجود زيادة غير معنوية في قيم كل من محيط الصدر والفخذ ودرجة امتلاء الجسم والصدر وطول عظمي الفخذ والوصلة الفخذية لذبائح الطيور الناتجة من افراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) . لوحظ زيادة غير معنوية في وزن الذبيحة البارد ووزن الذبيحة بعد التجميد بدرجة -١٨م° والاذابة بدرجة حرارة الثلجة ، كما أظهرت أوزان القطعيات الرئيسية (الصدر والفخذ والوصلة الفخذية) والثانوية (الرقبة والظهر والاجنحة) تحسن حسابي بعد التجميد والاذابة لذبائح الطيور الناتجة من افراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) بنسبة ٨.٤١% و ٩.٦٧% على التوالي . يستنتج من الدراسة الحالية أن الطيور الناتجة من افراخ عالية الوزن بعمر يوم واحد أعطت في نهاية فترة التربية(ستة أسابيع) تحسن غير معنوي في وزن الذبيحة وقل فقد أثناء الإذابة ، فضلا عن تحسن قياسات الجسم مقارنة بالطيور الناتجة من الافراخ المتوسطة الوزن .

الكلمات المفتاحية : وزنين للفرخ ، قياسات الجسم ، صفات الذبيحة .

المقدمة

يتزافق التغيير في نمط حياة السكان في اغلب دول العالم مع التطور الثقافي والاقتصادي وارتفاع المستوى المعاشي لافراده والذي يجعلهم يميلون الى استهلاك لحوم الدواجن مع انحصار هذا الطلب على الحوم الحمراء لما تمتاز به هذه اللحوم من قيمة غذائية عالية من انخفاض محتواها من الطاقة ادى الى توجه الشركات العالمية نحو انتاج سلالة فروج لحم تتصف بنمو جسمي جيد وذات صدر عريض يسمح بزيادة وزن قطعة الصدر بحيث تفوقه على نمو بقية اجزاء الجسم لاجل مقابلة حاجة الاسواق العالمية (ناجي، ٢٠٠٦) فضلا عن حاصل لحم بدون عظم لاستخدامه في انتاج منتجات لحمية سهلة التحضير ورخيصة الثمن ومفضلة لكل الفئات العمرية (الهجو، ٢٠٠٥) كما أخذت بعض شركات الدواجن في الدول المتقدمة الى توفير انواع غير معتادة من لحوم الدواجن مثل طيور السمان الياباني ، اذ تجاوز انتاجه في الصين الى ١٦٠ الف طن (Rogerio، ٢٠٠٩) .

أكدت دراسات حديثة وجود علاقة موجبة بين وزن بيض التفقيس مع الوزن الابتدائي للفرخ عند الفقس في عدة سلالات من الدجاج ، اذ ان البيضة الكبيرة تنتج افراخ عالية الوزن (Abiola وآخرون، ٢٠٠٨) و إن الأفراخ العالية الوزن تؤدي الى زيادة اوزانها عند التسويق بعمر ٤٢ يوم (ناجي، ٢٠٠٦) ، فضلا عن تفوق محيط الصدر وكمية حاصل اللحم للطيور بعمر ٣٥ يوم (زنكنة وآخرون، ٢٠١٠) .

تاريخ استلام البحث ٢٧ / ٥ / ٢٠١٢ .

تاريخ قبول النشر ٣١ / ١٢ / ٢٠١٢ .

يتأثر وزن الفرخ بالعديد من العوامل مثل الوراثة والادارة والتغذية وعمر الام وغيرها (محروس، ٢٠٠٣)، لذلك أجريت البحوث والتجارب لتحسين تلك العوامل للحصول على نمو وحجم جسم وكمية لحم مأكول وكفاءة تحويل غذائي افضل لفرخ اللحم مما سبب تغييرات نحو الاحسن في لحوم الدواجن تجارياً (Anthony، ١٩٩٨) كما ويزداد وزن الفرخ بزيادة وزن البيضة وعمر الامهات

(الشيخ، ٢٠٠٧)، ويمكن التنبؤ ببعض الصفات الانتاجية لفروج اللحم بعمر التسويق من خلال معرفة اوزان الافراخ الفاقسة بعمر يوم واحد (الزوبعي، ٢٠١٠).
أكد العديد من الباحثين إن دراسة صفات الذبيحة وبعض مقاييسها تعطي مؤشراً كبيراً عن نوعية وافضلية الذبيحة من ناحية عرض الصدر ومحيط الفخذ وكمية اللحم المستحصلة من القطع الرئيسية، لذلك أجريت هذه الدراسة لقياس وزن الفروج في بعض صفات الذبيحة واطوالها للتطوير بعمر ستة أسابيع.

المواد وطرائق البحث

أجريت هذه التجربة في كلية الزراعة - جامعة بغداد للمدة من ١٠/١٠/٢٠٠٩ لغاية ٢٢/١١/٢٠٠٩ لغرض مقارنة وزن الفروج المتوسط والبالغ ٤١.٠٠ غم والعالي والبالغ ٤٦.٠٦ غم في صفات واطوال ذبائح فروج اللحم بعمر ٤٢ يوماً، إذ قسمت الأفراخ إلى مجموعتين، مجموعة الأفراخ المتوسطة الوزن (M) بمعدل وزن ٤١.٠٠ غم ومجموعة الأفراخ العالية الوزن (H) بمعدل وزن ٤٦.٠٦ غم (٥٠ فرخ/مجموعة) وبواقع ثلاثة مكررات/معاملة (٥٠ فرخاً/مكرر) ربيت الأفراخ تربية أرضية في حقل الطيور الداجنة التابع لقسم الثروة الحيوانية داخل اكنان بأبعاد ٢×٢ م/كن احتوت كل منها على ٥٠ فرخاً ونظمت درجة الحرارة بشكل اوتوماتيكي باستخدام الحاضنات الغازية وساحبات الهواء ثم خفظت درجة الحرارة تدريجياً لغاية عمر التسويق. غذيت الطيور تغذية حره على عليقة بادية ونمو تحتوي على ٢٢.٠٨ و ٢٠.٠٧% بروتين خام و ٢٩٥٤.٠ و ٢٩٩٩.٥ كيلو سعرة طاقة ممثلة/كغم علف على التوالي.

تم اخذ اثني عشر دجاجة من كل وزن للأفراخ بصورة عشوائية ذبحت بعد تصويمها قبل الذبح بـ ١٠ ساعة وجرى سمنها بدرجة حرارة ٥٤م° لمدة دقيقتين ونزع الريش واجريت عملية ازالة الاحشاء الداخلية بصورة جيدة من كل ذبيحة وفقاً لطريقة Fletcher (١٩٩٩)، ثم وزن الذبيحة بعد الانتهاء من عملية التنظيف وازالة الاحشاء حسب ما ذكره Smith وآخرون (١٩٩٨) بعدها تم قياس كل من طول الجسم باستخدام شريط قياس خاص مقسم الى اجزاء الملم، اذ تم اخذ القياس من مؤخرة الرقبة (بداية عظم الترقوه) الى نهاية الذنب (نهاية الفقرات القطنية) ومحيط الصدر وذلك بلف شريط القياس حول الصدر وبشكل ملائم له من المنطقة التي تقع اعلى الجناحين ومحيط الفخذ من خلال لف شريط القياس حول الفخذ(البغدادى وآخرون، ١٩٩٥)، فضلا عن قياس طول عظمي الفخذ وعصا الطبال باستخدام شريط القياس، واستخرجت درجة امتلاء الجسم والصدر للذبائح، وفقاً لما أشار إليه العلواني (٢٠٠٢) ، بعدها تم وضع الذبائح في الثلاجة بدرجة حرارة ٤ م° طول الليل ثم وزنت لحساب وزن الذبيحة الباردة وفق ما ذكر Smith وآخرون (١٩٩٨) ثم وضعت داخل اكياس من البولي اثلين في ثلاجة كهربائية بدرجة حرارة ٤م° وبعد ١٢ ساعة اعيد وزن الذبائح ثانية بعد تنشيفها من الماء بورق ترشيح وازالة جميع السوائل من سطحها لحساب نسبة السائل الناضح وفق لما أشار إليه Alvarado و Same (٢٠٠٢).

ثم جرى تقطيع الذبائح الى القطع الرئيسية (الصدر والفخذ والوصلة الفخذية) والثانوية (الظهر والرقبة والاجنحة) وحسب طريقة USDA (١٩٩٨) ووزن كل قطعة على انفراد، ثم جمدت بدرجة حرارة -١٨م° لمدة ٣ ايام ثم اخرجت واذيبت في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة ووزنت لحساب نسبة الوزن المفقود اثناء الاذابة للذبيحة وللقطع من خلال الفرق بين الوزنين وحسب طريقة Young و Lyon (١٩٩٧)، تم تحليل البيانات باستخدام تجربة وفق التصميم العشوائي الكامل، كما جرى اختبار دنكن متعدد البيانات Duncan (١٩٥٥) لمقارنة الفروقات المعنوية بين المتوسطات للصفات المدروسة، وقد استخدم البرنامج الاحصائي الجاهز SAS (٢٠٠١) في تحليل البيانات.

النتائج والمناقشة

يبين الجدول (١) تأثير وزن الفروج المتوسط والعالي في كل من وزن الذبيحة الباردة ووزن الذبيحة بعد التجميد والاذابة ونسبة الفقد بالسائل الناضح لذبائح فروج اللحم بعمر ٤٢ يوماً، إذ يلاحظ عدم وجود فروق معنوية في قيم تلك الصفات للطيور الناتجة من افراخ (H) مقارنة بأفراخ (M)، بالرغم من ذلك

لوحظ وجود تحسن في قيم تلك الصفات للطيور الناتجة من افراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) بالمتوسطة الوزن ، اذ بلغت ١٦٥٠.٤٠غم و ١٦٠٠.٨٠غم و ١٤٦٨.٥٠غم و ٠.٤١% مقارنة بـ ١٥٢٧.٩٠غم و ١٤٦٨.٥٠غم و ٢.٥٩% على التوالي ، ويرجع ذلك لزيادة وزن الذبيحة قبل التبريد وبالتالي ازاد وزن الذبيحة البارد وبعد التجميد والاذابة وبالتالي انخفضت نسبة السائل الناضح لذبائح الطيور الناتجة من افراخ عالية الوزن مقارنة بالمتوسطة الوزن ، وهذا شيء جيد واقتصادي بالنسبة للمستهلك ، فقد أشار Pearson (١٩٨٧) إلى أن المقدار المسموح به من السائل الناضح للحم لدجاج المجد هو ٦٠غم/كغم لحم كما و ان مصدر السائل الناضح (free drip water) ينسب إلى كمية الماء المفقود من اللحم بدون استعمال القوة ويكون بحدود ٨٨-٩٥% من ماء العضلة في داخل الخلايا في الفراغ بين خويطات الاكتين والمايوسين ويقع الباقي ٥-١٢% فقط بين الليفات العضلية Myofibrils وفق ما اشارت إليه الهجو(٢٠٠٥) .

جدول ١. تأثير وزن الفرخ في وزن الذبيحة البارد والوزن بعد الإذابة ونسبة الفقد بالسائل الناضح لفروج اللحم كوب ٧٠٠ بعمر ٤٢ يوما .

المتوسطات ± الخطأ القياسي			وزن الفرخ (غم)
نسبة الفقد بالسائل الناضح (%)	وزن الذبيحة بعد الإذابة (غم)	وزن الذبيحة البارد (غم)	
١.٣٥±٢.٥٩	٥٤.٨٥±١٤٦٨.٥	٥٤.٨١±١٥٢٧.٩	المتوسط (M)
٠.٠٧±٠.٤١	٩٦.٨٦±١٦٠٠.٨	١٠٧.٠١±١٦٥٠.٤	العالي (H)

* الفروق بين المتوسطات غير معنوية وفق اختبار دنكن متعدد المديات

يوضح الجدول (٢) تأثير وزنين للفرخ المتوسط والعالي في كل من طول الجسم ومحيط الصدر والخذ لذبائح فروج اللحم بعمر ٤٢ يوما ، إذ يلاحظ عدم وجود فروق معنوية في قيم تلك الصفات للطيور الناتجة من افراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، بالرغم من ذلك لوحظ وجود تحسن في قيم محيط الصدر والخذ لذبائح الطيور الناتجة من افراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، اذ بلغ ٣٦.٠٠ سم و ٢٢.٦٧ سم مقارنة بـ ٣٢.٦٧ سم و ٢١.٥٠ سم على التوالي . ويرجع ذلك للزيادة الحاصلة في وزن الذبيحة وما لذلك من تأثير في زيادة وزن القطيعات الرئيسية ومقاييسها وفق ما بينه Lilburn (١٩٩٤) ، إذ تعبر مقاييس الذبائح عن النمو العام لاجزائها المختلفة وان تدريج الذبائح يعتمد على زيادة درجة تكور وامتلاء الصدر والخذ للذبائح مما يؤدي الى ارتفاع نسب القطيعات الرئيسية كالخذ والصدر وفق ما أشار إليه البيغدادي (١٩٩٧) ، وفي دراسة حديثة لزنكنة وآخرون (٢٠١٠) أشارت إلى زيادة محيط الصدر والخذ لذبائح الاناث والذكور على التوالي والناتجة من افراخ عالية الوزن مقارنة بالمتوسطة الوزن .

جدول ٢. تأثير وزن الفرخ في مقاييس الذبيحة (طول الجسم ، محيط الصدر ، الفخذ) لفروج اللحم كوب ٧٠٠ بعمر ٤٢ يوما .

المتوسطات ± الخطأ القياسي			وزن الفرخ (غم)
محيط الفخذ (سم)	محيط الصدر (سم)	طول الجسم (سم)	
٣.٣٢±٢١.٥٠	٠.٨٨±٣٢.٦٧	٠.٤٧±٢٣.٠٧	المتوسط (M)

٢.١٩±٢٢.٦٧	١.٧٣±٣٦.٠٠	٠.٢١±٢٢.٨٣	العالي (H)
------------	------------	------------	------------

* الفروق بين المتوسطات غير معنوية وفق اختبار دنكن متعدد المديات .

يلاحظ من الجدول (٣) تأثير وزنين للفرخ المتوسط والعالي في كل من درجة امتلاء الجسم والصدر لذبائح فروج اللحم بعمر ٤٢ يوماً ، إذ يلاحظ عدم وجود فروق معنوية في قيم تلك الصفات للطيور الناتجة من أفراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، بالرغم من ذلك لوحظ وجود تحسن في قيم تلك الصفات لذبائح الطيور الناتجة من أفراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، إذ بلغت ٧٢.٥٣ و ١.٥٨ مقارنة بـ ٦٧.٩٦ و ١.٤٢ على التوالي ، ويرجع ذلك لزيادة وزن الذبيحة وقطعة الصدر وبالتالي زيادة امتلاء وتكور الجسم وهذا مايشير للنسبة العالية من القطعيات الرئيسية والمفضلة من قبل المستهلك (البغدادي، ١٩٩٧) والمكتنزة بالعضلات ذات التكور الجيد (العلواني ، ٢٠٠٢) . أما بالنسبة لطول عظمي الفخذ والوصلة الفخذية فيلاحظ عدم وجود فروق معنوية في قيم تلك الصفات للطيور الناتجة من أفراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، بالرغم من ذلك لوحظ وجود تحسن في قيم تلك الصفات لذبائح الطيور الناتجة من أفراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، إذ بلغت ٨.٣٧ سم و ١١.١٠ سم مقارنة بـ ٧.٩٠ سم و ١٠.٩٠ سم على التوالي ، فقد لاحظ Bjerstedt وآخرون (١٩٩٥) زيادة طول عظم الفخذ والساق

جدول ٣. تأثير وزن الفرخ في درجة امتلاء الجسم والصدر وطول عظمي الفخذ والوصلة الفخذية لفروج اللحم كوب.٧٠٠ بعمر ٤٢ يوماً .

المتوسطات ± الخطأ القياسي				وزن الفرخ (غم)
طول عظمي الوصلة الفخذية (سم)	طول عظمي الفخذ (سم)	درجة امتلاء الصدر	درجة امتلاء الجسم	
٠.٣٨±١١.١٠	٠.٥٢±٨.٣٧	٠.٠٨±١.٥٨	٤.١٩±٧٢.٥٣	المتوسط (M)
٠.٣٢±١٠.٩٠	٠.٣٥±٧.٩٠	٠.٠٤±١.٤٢	٠.٥٨±٦٧.٩٦	العالي (H)

* الفروق بين المتوسطات غير معنوية وفق اختبار دنكن متعدد المديات .

بزيادة وزن ذبيحة الدجاج البياض، وهذا يعني زيادة طول العضلات الهيكلية الواقعة عليه (الهجو، ٢٠٠٥) . فقد لوحظ زيادة طول عظم الفخذ للذكور والإناث الناتجة من أفراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، إذ بلغ ٨.٣٠ سم و ٧.٩٠ سم مقارنة بـ ٧.٢٧ سم و ٧.٢٧ سم على التوالي (زنكنة وآخرون، ٢٠١٠) .

يبين الجدول (٤) تأثير وزنين للفرخ المتوسط والعالية في كل من اوزان القطعيات الرئيسية (الصدر والفخذ والوصلة الفخذية) والثانوية (الرقبة والظهر والاجنحة) بعد التجميد بدرجة حرارة - ١٨ م لمدة ثلاثة ايام والاذابة لذبائح فروج اللحم بعمر ٤٢ يوماً ، إذ يلاحظ عدم وجود فروق معنوية في قيم تلك الصفات للطيور الناتجة من أفراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، بالرغم من ذلك لوحظ وجود تحسن في قيم تلك الصفات للطيور الناتجة من أفراخ (H) مقارنة بأفراخ (M) ، إذ بلغت ٥٤٧.٨٧ غم و ٢٠٥.٧٧ غم و ٢٠٩.٠٧ غم و ٩٥.٨٠ غم و ٣٨١.٠٣ غم و ١٦٧.٠٧ غم مقارنة بـ ٤٩٧.٨٣ غم و ١٩٧.٨٧ غم و ١٨٦.٠٩ غم و ٩٠.١٧ غم و ٣٣٨.٥٧ غم و ١٥٢.٩٠ غم على التوالي ، وبذلك يكون مجموع اوزان القطعيات الرئيسية والثانوية بعد التجميد والاذابة للطيور الناتجة من أفراخ (H) أعلى من أفراخ (M) ، إذ بلغت ٩٦٢.٧١ غم و ٦٤٣.٩٠ غم أعلى من و ٨٨١.٧٠ غم و ٥٨١.٦٤ غم على التوالي ، وبنسبة تفوق بلغت ٨.٤١% و ٩.٦٧% للقطع الرئيسية والثانوية على التوالي ، ويرجع ذلك بالطبع لزيادة اوزان القطعيات الرئيسية والثانوية للطيور الناتجة من أفراخ (L) مقارنة بأفراخ (M) وبالتالي انخفاض الوزن المفقود بالتجميد والاذابة .

جدول ٤ . تأثير وزن الفرخ في أوزان القطعات الرئيسية والثانوية بعد الأذابة لذبائح فروج اللحم كوب ٧٠٠ بعمر ٤٢ يوما .

المتوسطات ± الخطأ القياسي						وزن الفرخ (غم)
الأجنحة (غم)	الظهر (غم)	الرقبة (غم)	الوصلة الفخذ (غم)	الفخذ (غم)	الصدر (غم)	
6.35±161.83	15.03±352.80	4.46±92.77	9.84±192.70	13.52±207.80	18.04±512.17	المتوسط (M)
9.38±175.43	30.82±392.07	1.04±99.03	13.39±215.53	16.70±211.80	39.14±561.97	العالي (H)

* الفروق بين المتوسطات غير معنوية وفق اختبار دنكن متعدد المديات .

يستنتج من هذه الدراسة ان الطيور الناتجة من افراخ عالية الوزن اعطت بعد ستة أسابيع طيور ذات وزن ذبيحة بارد والوزن بعد الاذابة افضل ، فضلا عن وزن قطعيات بعد التجميد والاذابة احسن مقارنة بالطيور الناتجة من افراخ متوسطة الوزن .

المصادر

- البغدادي ، محمد فوزي . ١٩٩٧ . تأثير معاملات اللحوم قبل الطبخ على التركيب الكيمياوي للسائل الناضح والصفات الحسية لقطعيات فروج اللحم . وقائع المؤتمر العلمي الأول لكلية الزراعة . جامعة الانبار .
- البغدادي ، محمد فوزي ، عبد سلطان حسن وطارق فرج شوكت . ١٩٩٥ . تأثير الخط الوراثي والكثافة في الصفات النوعية والقطعيات لذبائح الذكور خطين من خطوط فروج اللحم(فاوبرو) . مجلة البصرة للعلوم الزراعية . المجلد ٨ . العدد ٢ . ص: ١١-١٣ .
- الزوبعي ، رويدا جمال روؤف . ٢٠١٠ . التنبؤ ببعض صفات الفقس والأداء الإنتاجي لفروج اللحم كوب ٧٠٠ من خلال وزن البيضة ووزن الفرخ الفاقس . رسالة ماجستير . قسم الثروة الحيوانية . كلية الزراعة . جامعة بغداد .
- الشيخ ، طلعت مصطفى . ٢٠٠٧ . تأثير عمر الأمهات ووزن البيضة للسمن الياباني على معدل النفوق الجنيني ونسبة الفقس وجودة الكتاكيت الفاقسة . المجلة المصرية لعلوم الدواجن . المجلد ٣ . العدد ٢٧ . ص : ١٢ - ٢٠ .
- العلواني ، محمود احمد حمادي . ٢٠٠٢ . تقييم لحوم الدجاج البياض المسن . رسالة ماجستير . قسم الثروة الحيوانية . كلية الزراعة . جامعة الانبار .
- الهجو ، نادية نايف عبد . ٢٠٠٥ . تأثير العمر في الأداء الإنتاجي والخصائص النوعية والحسية لفروج اللحم المربي بأعمار متقدمة مع دراسة الجدوى الاقتصادية للمشروع . أطروحة دكتوراه . قسم الثروة الحيوانية . كلية الزراعة . جامعة بغداد .
- الهجو ، نادية نايف عبد . ٢٠٠٧ . تأثير العمر والجنس على بعض الخصائص الفيزيائية والكيميائية لذبائح فروج اللحم (٣٠٨) Ross . مجلة الانبار للعلوم الزراعية . المجلد ٤ . العدد ٣ . ص : ٢٨٢-٢٩١ .
- زنكنة ، بشرى سعدي رسول ، أياد شهاب احمد و رويدا جمال روؤف الزوبعي . ٢٠١٠ . تأثير وزن الفرخ والجنس على بعض صفات الذبيحة ومقاييسها لفروج اللحم كوب ٧٠٠ بعمر ٣٥ يوم . ٢- صفات الذبيحة ومقاييسها . مجلة البحوث الزراعية ، جامعة كفر الشيخ . مجلد ٧٣ ، عدد ٢ ، ص :- ٣٩٥-٤٠٥ .

- محروس ، خالد محمد احمد . ٢٠٠٣ . مقالة منشورة . مجلة دواجن الشرق الأوسط وشمال أفريقيا . عدد ١٧٢ . ص : ٣٦-٣٥ .
- ناجي ، سعد عبد الحسين ، ٢٠٠٦ . النمو التعويضي لمعالجة مشاكل السلالات الحديثة لفروج اللحم جمعوية علوم الدواجن العراقية . النشرة الفنية (٨) . مطبعة العصامي .
- Abiola , S . S . , A . O . Afotabi and O . J . Dosunmu . ٢٠٠٨ . Hatchibility of chicken eggs as influenced by turning frequency in hurricane tantern incubator . *African J. of Bio.* ٧ : ٤٣١٠-٤٣١٣ .
- AL-Khalifa , A . S . and A . A . Dawood . ١٩٩٣ . Effect of cooking methods on thiamin and riboflavin contents of chicken meat . *Food Drug Cosmetic law J.* ٤٨ : ٦٩-٧٤ .
- Alvarado , C . Z . and A . R . Same . ٢٠٠٢ . The role of carcass chilling rate in the development of pale exudative turkey pectoralis . *Poultry Sci .* , ٨١ : ١٣٦٥-١٣٧٠ .
- Anthony , N . B . ١٩٩٨ . A review of genetic parameters in poultry . Efforts to improve meat quality . *J . Muscle Foods* . ٩ : ٢٥-٣٣ .
- Bjerstedt , H . , F . Robinson , R . Hardin and T . Wautier . ١٩٩٥ . Carcass traits and reproductive organ morphology in ٦٢ week old scwl hens . *Canadian J . Animal Sci.* , ٧٥ : ٣٤١-٣٤٤ .
- Duncan , D . B . ١٩٥٥ . Multiple range and multiple F test . *Biometrics* , ١١ : ١-٢٤ .
- Fletcher , D . L . ١٩٩٩ . Broiler breast meat color variation , pH and texture . *Poultry Sci .* , ٧٨ : ١٣٢٣ - ١٣٢٧ .
- Lilburn , M . S . ١٩٩٤ . Skeletal growth of commercial poultry species . *Poultry Sci .* , ٧٣ : ٨٩٧-٩٠٣ .
- McKee , S . R . and R . R . Sames . ١٩٩٨ . Rigor mortis development at elevated temperatures induces pale exudative turkey meat characteristics . *Poultry Sci .* , ٧٧ : ١٦٩-١٧٤ .
- Pearson , A . M . ١٩٨٧ . Muscle function and post mortem changes . Ch . ٤ in *Meat and Meat Products* . ٣ th edition . J . F . Price and B.S. Schweing . P : ١٥٥-١٩٢ . Food and Nutrition Press . Inc . Westport
- Rogério , C . T . ٢٠٠٩ . Quail meat undiscovered alternative . *World poultry* Vol . ٢٥ No . ٢ : ١٢-١٤ .
- SAS . Institute . ٢٠٠١ . SAS User's Guid :. Statistics Version ٦.١٢ end . , institute. Inc . Cary . NC , USA SAS
- Smith , E . R . , G . M . Pesti , R . I . Bakalli , G . O .
- Ware and J . K . M . Menten . ١٩٩٨ . Further studies on the influence of genotype and dietary protein on the performance of broilers . *Poultry Sci .* , ٧٧ : ١٦٧٨-١٦٨٧ .
- United States Department of Agriculture (USDA) . ١٩٩٨ . Poultry grading manual agriculture handbook number ٣١ , Washington .

**EFFECT OF TWO CHICKS WEIGHT ON SOME CHARACTERISTICS
CARCASS OF COBB ٧٠٠ BROILER AT AGE ٤٢ DAYS
١- SOME CARCASS CHARACTERISTICS AND ITS LENGTHS.**

Bushra, S.R. Zangana

* Assistant Prof.- Animal Resource Dept.- College of Agriculture – Univ. of Baghdad.

alsafera٢٠٠٥@yahoo.com

ABSTRACT

This study was carried out at the College of Agriculture – Baghdad University aiming the evaluation of two days old chicks weights ٤١.٠٠ and ٤٦.٠٦g on carcass characteristics of broiler at age ٤٢ day . The result obtained indicated the following :-

It will be better in circumambient of breast , thigh ,body and breast fleshing , length of thigh bones and drumstic for chicks resultant from (H) comparison with (M) . There were consequential better in weight of cold carcasses and after frozen and thawing under temperature -١٨ c for carcass of birds resultant from (H) comparison with (M) . Predominant weights of the carcass main (breast , thigh , drumstic) and secondary cuts (neck , back , wing) after thawing for birds resultant from chicks (H) comparison with (M) with percent ٨.٤١% and ٦.٩٦% respectively . It could be concluded that chicks (H) gives at ٦ weeks carcass with pest characteristics like circumambient of breast , thigh also batter in body dimension and low of thawing loose comparison with chick (M).

Key word: chicks weights, body lengths , carcass characteristics