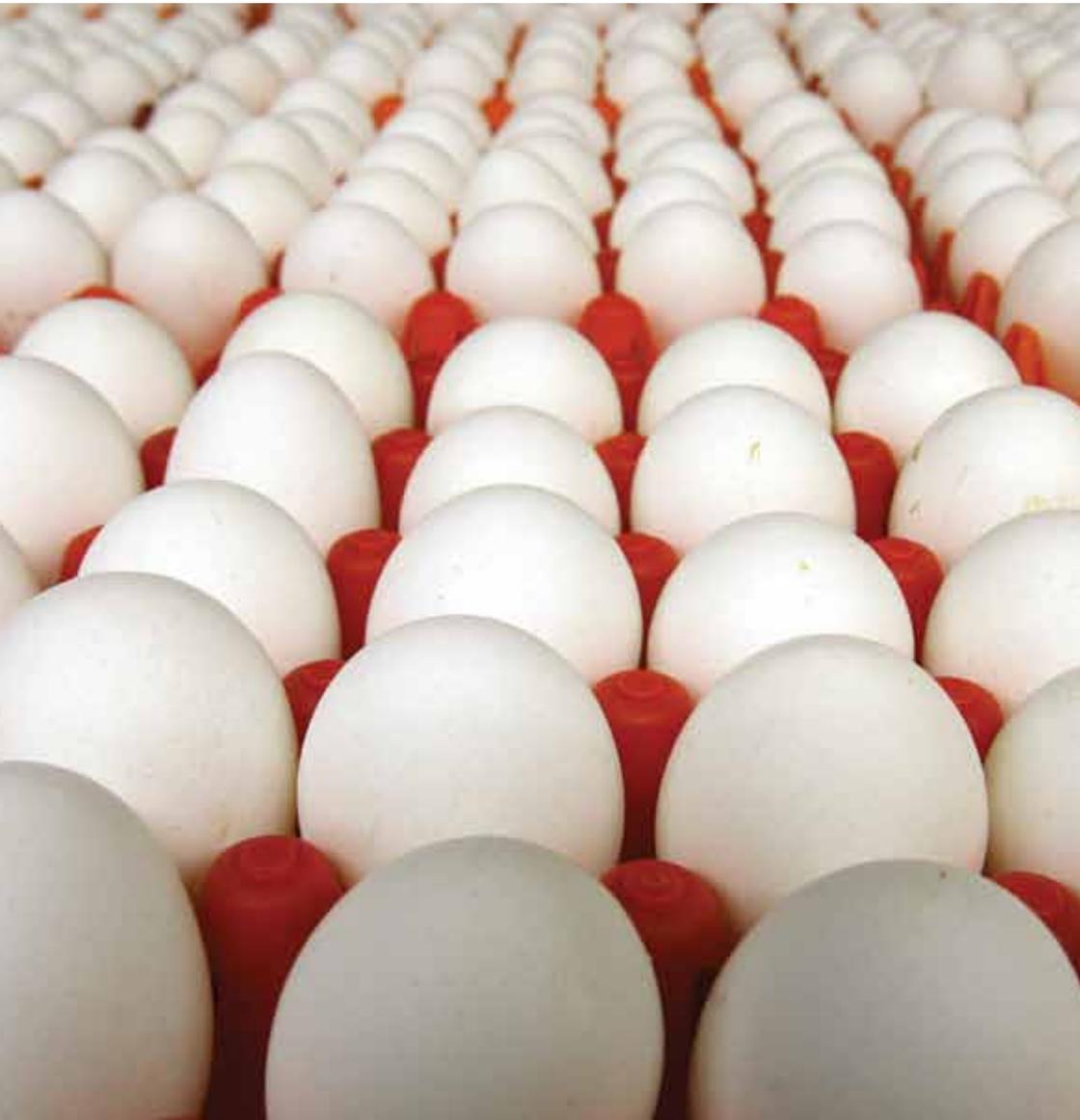




88

نشرة رقم:

بيض التفقيس ومدى علاقته بنوعية الصوص



بيض التفقيس ومدى علاقته بنوعية الصوص

مما لاشك فيه بوجود علاقة مباشرة بين نوعية الصوص وجودته بنوعية بيض التفقيس، ومما لاشك فيه وجود أمراض تورث من الأمهات إلى الصيصان من خلال بيض التفقيس الذي يؤثر سلباً على كفاءة الصوص الإنتاجية، لذا نؤكد على ضرورة اتباع بعض النقاط لنتاج بيض تفقيس ذات جودة عالية وسليمة، وبالتالي يعطي صوص ذو كفاءة إنتاجية اقتصادية.

- مواصفات بيض التفقيس :
- يجب أن تكون بيضاوية الشكل.
- يجب أن تكون القشرة ناعمة الملمس متجانسة السماكة.
- يجب أن لا يقل وزن البيضة بأي حال من الأحوال عن 50 غم.
- يجب أن تكون خالية من الأمراض التي تورث من الأم.
- الإجراءات الصحية اللازم اتباعها لسلامة بيض التفقيس :

أولاً:

من الضروري إجراء عملية لتبخير البيض بعد جمعة بمدة لا تزيد عن ساعتين، وذلك لمنع ترك فرصة لدخول الميكروبات إلى داخل البيضة من خلال قشرة البيضة.

ثانياً:

من الضروري تخزين البيض المنتج وبعد إجراء عملية التبخير في غرفة باردة لحين نقله من مزرعة الأمهات إلى الفقاسة في نفس اليوم للحفاظ على نسبة عالية للتفقيس.

طريقة التبخير:

تجهيز الغرفة التي يجري بها عملية التبخير.

أ. أن تكون محكمة الإغلاق.

ب. أن يكون بها مروحة شفط.

ج. أن يكون بها مروحة أرضية.

ان لا يزيد عن أطباق البيض بالرصاصة الواحدة عن 6 أطباق في كل مجموعة وان يترك فراغ بين الرصاصة والأخرى وان توضع أمام أواني التبخير.

يتم وضع إناء فيشاني أمام البيض وتكون خلفه مباشرة المروحة الأرضية لدفع المادة المبخرة باتجاه البيض بشكل مباشر.

مقادير مواد التبخير:

20 غم برمنجنات البوتاسيوم Permengent potasum

40 سم3 فورمالين بتركيز 40% Formaldehyde لكل متر مكعب من حجة غرفة التبخير.

كيفية إجراء عملية التبخير:-

توضع كمية البرمنجنات البوتاسيوم في الإناء القيشاني ثم يصب عليها مادة الفورمالين بحذر شديد بعد ان يتم تشغيل المروحة الأرضية ثم يتم إغلاق باب الغرفة بالسرعة الممكنة - تستمر عملية التبخير مدة لا تقل عن 20 دقيقة ، ومن ثم يتم تشغيل مروحة الشفط لمدة لا تقل عن 7 دقائق- ثم يتم نقل البيض إلى غرفة التخزين المبردة داخل المزرعة.

ثالثاً:

يجب إجراء عملية التبخير التي تمت بالمزرعة في داخل الفقاسة عند استلام البيض بنفس الاهتمام والمقادير والوقت.



رابعاً:

يخزن البيض داخل الفقاسة في غرفة مبردة ، والجدول التالي يوضح درجة الحرارة لغرفة التبريد ومدة التخزين

درجة الرطوبة	درجة الحرارة	مدة التخزين / باليوم
70-75%	18 م	3
	15 م	7
	12 م	10

هذا دليل لوجود علاقة عكسية بين طول مدة التخزين ودرجة الحرارة ونسبة التفقيس.

خامساً:-

عند موعد إيداع بيض التفقيس في الحاضنة يجب إخراج البيض من غرفة التبريد لمدة من الوقت لاكتساب البيض درجة حرارة الغرفة ومن ثم يتم إدخاله إلى الحاضنة ، وذلك تقادياً لحدوث تعرق في البيض ذات الأثر السلبي على نسبة التفقيس- حيث لهذه الطريقة يتم رفع درجة حرارة البيض بشكل تدريجي قبل إيداعه في الحاضنة .

سادساً:

عند إدخال البيض إلى الفقاسة Hetchary يجب وضع صواني في أسفل الفقاسة ، بها ماء ومادة الفورمالين لتساعد في عملية تطهير الصيصان خلال عملية التفقيس لإنتاج صوص خالي من الميكروبات.



السلطة الوطنية الفلسطينية
وزارة الزراعة

إعداد: م. محمد قمحية
الإدارة العامة للإرشاد والتنمية الريفية

حقوق الطبع محفوظة © ٢٠١٢