

## المواد العلفية الخشنة الجافة Dry Roughages

ويشمل العلف الاخضر المجفف وبقايا المحاصيل الحقلية وتمتاز بانخفاض نسبة الرطوبة وكما يلي :

أ- الدريس (Hay): وهو العلف الاخضر المجفف اما صناعياً بتعريضة للحرارة العالية او طبيعياً بتعريضه لاشعة الشمس، يقدم الدريس للاغنام في اوقات شحة الاعلاف الخضراء مثلاً في المناطق التي تعتمد في الزراعة على تساقط الامطار كما في المناطق الشمالية من العراق، ويقسم انواع الدريس المصنع حسب نوع النباتات المحضر منها الى ما يلي:

1- دريس البقوليات Legume Hay :يعتبر من اجود انواع الدريس واكثره استساغة لاحتوائه على نسبة عالية من البروتين والكالسيوم وفيتامين A و D ولهذا يمكن ان يجهز الحيوان بكافة احتياجاته الغذائية من مجموع العناصر الغذائية المهضومة وحسب انتاجية الحيوان، يتم تحضيره بواسطة تجفيف محاصيل العلف البقولية مثل الجب والبرسيم والماش والهرطمان وغيرها تحت اشعة الشمس وبهذا تكون غنية بفيتامين D<sub>2</sub>.

2- دريس محاصيل الحبوب او ما يسمى دريس الحشائش Grass Hay

تكون القيمة الغذائية لهذا النوع من الدريس اقل من القيمة الغذائية لدريس البقوليات من حيث انخفاض نسبة البروتين والكالسيوم والفسفور وهذا يعتمد على مرحلة نضج النبات وطريقة التجفيف والخزن،يحضر من الجزء الخضري لمحاصيل الحبوب مثل الحنطة والشعير والشوفان وغيرها .

3- دريس محاصيل العلف الاخضر النجيلية :تقطع محصول الذرة الصفراء او البيضاء في بداية الازهار او تنزع العرائص ثم يجفف تحت اشعة الشمس ولكنها تحتاج الى تقليب وعناية بسبب كون سيقان الذرة عريضة ولا تفقد الرطوبة بسهولة ،يكون دريس الذرة اقل استساغة من بقية الانواع بسبب كون السيقان جافة جدا .

ويجب ان يتم تصنيع الدريس بحيث يكون ذو مواصفات خاصة من حيث النوعية الجيدة والقيمة الغذائية العالية لسد احتياجات الحيوان من المواد الغذائية نولهذا تتبع الخطوات التالية في تحضير الدريس:

1- يحصد المحصول العلفي المخصص لصناعة الدريس قبل موعد النضج بفترة قليلة وفي بداية الازهار فالحصاد في وقت مبكر يعطي محصول قليل ولكنه ذو قيمة غذائية عالية ،اما اذا تاخر موعد الحصاد فان نسبة من الاوراق تتساقط مع ارتفاع كمية الالياف خاصة اللكنين مما يؤدي الى انخفاض القيمة الغذائية للدريس.

- 2- يعرض الى اشعة الشمس المباشرة بعد ان ينشر على الارض او الاماكن المخصصة له او يعرض الى الهواء الحار في حالة التجفيف الاصطناعي،
- 3- يجب المحافظة على الاوراق من التساقط والتخلص من الادغال والنباتات الغريبة.
- 4- يقلب اثناء التجفيف لضمان فقدان الرطوبة وتقليل حصول حالات التعفن بسبب عدم الجفاف التام.
- 5- يتم خزنه بصورة صحيحة للمحافظة على قيمته الغذائية.

### ب- الاتبان او بقايا المحاصيل الزراعية Straw

مثل بقايا محاصيل الحبوب او البذور بعد الحصاد والمتبقي هو السيقان وبعض الاوراق مثل بقايل الشعير والحنطة والرز والشوفان وقد تسمى بالقش، ويعتبر هذا النوع من الاعلاف منخفضة القيمة الغذائية لاحتوائها على نسبة عالية من مكونات جدار الخلية النباتية وخصوصاً اللكتين وهو مادة غير قابلة للهضم الانزيمي والميكروبي، اضافة الى انخفاض نسبة البروتين كذلك قلة استساغة الحيوان لهذا النوع من الاعلاف مما يؤدي الى عدم كفايتها لتلبية احتياجات الحيوان الغذائية مما يتطلب اضافة اعلاف مركزة جيدة النوعية وحسب احتياجات الحيوان.

## أ- بقايا محاصيل اخرى

تمتاز هذه الانواع بانخفاض قيمتها الغذائية وانخفاض نسبة البروتين اضافة الى قلة استساغتها من قبل الحيوان مثل قشور الرز وقشور بذور القطن والبكاز (بقايا قصب السكر بعد استخلاص السكر منه ) وكوالح الذرة ومن الممكن تحسين قيمتها الغذائية باجراء بعض المعاملات الكيميائية او الفيزيائية او البايولوجية.