

۲۰۵۱۰۱۴

السلامة

پرورش نیمچه گوشتی

مولف:

مهندس مهدی مختاریان

سرشناسه	: مختاریان، مهدی، ۱۳۶۲ -
عنوان و نام پدیدآور	: پرورش نیمچه گوشتی / مولف مهدی مختاریان.
مشخصات نشر	: تهران: انتشارات راه دکتري: سنجش و دانش، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهري	: ۱۲۶ص: جدول.
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۲۴۱-۲۴۵-۶
وضعيت فهرست نویسی	: فیپا
موضوع	: مرغ های گوشتی
موضوع	: (Broilers (Chickens
موضوع	: مرغ های گوشتی -- اصلاح نژاد
موضوع	: Broilers (Chickens) -- Breeding
موضوع	: مرغ داری
موضوع	: Poultry industry
رده بندی کنگره	: ۷/۴۹۸SF
رده بندی دیویی	: ۵۱۳/۶۳۶
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۸۰۴۵۹۷

سنجش و دانش

www.sanjesh.ir
sanjeshodanesh@iran.ir

عنوان: پرورش نیمچه گوشتی

مولف: مهدی مختاریان

ناشر: انتشارات سنجش و دانش

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۸

صفحه آرایي: مهدیه مخبري

طراح جلد: مهتاب دوستی

ناظر: نسرين خانی

تیراژ: ۵۰۰ نسخه

«کلیه حقوق برای مؤلف محفوظ است»

بهاء: ۳۵۰۰۰۰ ریال

چاپ و نشر: تهران، ملارد، مارلیک، بلوار هفت تیر، مجتمع تجاری اداری امیر، آکادمی تخصصی دکتری

مرکز پخش: تهران، خیابان انقلاب، خیابان دانشگاه، پلاک ۱۲۶

تلفن تماس: ۰۲۱-۶۵۱۴۰۰۲۷

مقدمه	۱
فصل اول	۱
سویه های نژادها	۱
سویه های جدید	۲
نژادهای قدیمی	۲
فصل دوم	۳
طراحی سائل	۳
تراکم جوجه ریزی	۴
عایق بندی	۵
مدیریت شروع پرورش (۱-۱۴ روزگی)	۶
تجهیزات	۷
سیستم های ابخوری	۷
ابخوری های زنگوله ای یا فنجان (سیستم ابخوری باز)	۷
سیستم سرپستانی یا نیپل (سیستم بسته)	۸
ابخوری های سرپستانی با فشار بالا	۸
ابخوری های سرپستانی با فشار پایین	۸
کنتورهای آب	۹
مخازن ذخیره آب	۱۰
سیستم های دانخوری	۱۱
دانخوری بشقابی اتوماتیک (آویر)	۱۱
دانخوری های زنجیره ای	۱۲
سیستم های گرمایشی	۱۲
هتراهایی که هوا را با فشار بیرون می دهند	۱۳
گرماده های زیر زمینی	۱۳

۱۴	سیستم های تهویه
۱۵	فصل سوم
۱۵	آماده سازی سائن پیش از
۱۵	جوجه ریزی
۱۶	استفاده از کل سائن
۱۶	بن بندی سائن
۱۶	بن بندی سائن پرورش
۱۶	مدیریت بستر
۱۷	وظایف مهم بستر
۱۷	موادی که به عنوان بستر مورد استفاده قرار می گیرند
۱۷	آرزیابی بستر
۱۸	حداقل ضخامت بستر
۱۸	کنترل قبل از جوجه ریزی
۱۸	کنترل تجهیزات
۱۸	کنترل هیترها
۱۸	نصب دماسنج
۱۸	کنترل دمای کف سائن
۱۹	کنترل آبخوری ها
۲۰	کنترل دانخوری
۲۱	فصل چهارم
۲۱	جوجه ریزی
۲۳	نیازمندی های مهم مدیریتی
۲۲	کیفیت جوجه
۲۳	مدیریت اوایل دوره پرورش
۲۳	تهویه در اوایل دوره پرورش
۲۴	فصل پنجم

۲۴	پس از جوجه ریزی
۲۵	لیست کارهایی که پس از جوجه ریزی باید انجام گیرد
۲۵	کنترل آبخوری های کوچک (کمکی)
۲۵	کنترل آبخوری های آویز
۲۵	کنترل آبخوری های سرپستانی
۲۶	کنترل دانخوری ها
۲۶	کنترل وزن در ۷ روزگی
۲۶	ارزیابی چگونگی آماده سازی سالن پس از جوجه ریزی
۲۸	فصل ششم
۲۸	مرحله رشد
۲۹	یکنواختی
۳۰	دما
۳۱	برنامه نوردهی
۳۲	نکات کلیدی در برنامه نوردهی
۳۴	چند برنامه نوردهی
۳۴	برنامه نوردهی استاندارد-نوع اول
۳۴	برنامه نوردهی استاندارد- نوع دوم
۳۵	برنامه استاندارد-نوع سوم
۳۶	مزایای استفاده از برنامه نوری
۳۷	فصل هفتم
۳۷	مرحله بازگیری
۴۰	فصل هشتم
۴۰	مدیریت تهویه
۴۱	تهویه حداقلی
۴۳	فشار منفی - نیازمندی های اساسی برای تهویه حداقلی
۴۴	ورودی ها

۴۵	تهویه انتقالی
۴۶	تهویه تولی
۴۸	دمای موثر در واقع تلفیقی از عوامل زیر می باشد
۵۰	خنک کننده های تبخیری
۵۱	مدیریت بامپ ها
۵۲	طراحی صفحات خنک کننده تبخیری
۵۳	مدیریت صفحات خنک کننده تبخیری
۵۳	محاسبات مربوط به صفحات خنک کننده
۵۴	علل بروز خستگی بستر و افزایش رطوبت بستر سالن
۵۴	سیستم های مه پاش
۵۶	تهویه طبیعی
۵۶	اصول مدیریتی در آب و هوای گرم
۵۸	فصل نهم
۵۸	مدیریت آب
۵۹	مواد معدنی
۵۹	آلودگی میکروبی
۶۰	بهداشتی نمودن آب و تمیز کردن سیستم آبرسانی
۶۰	عبور دادن آب با فشار از لوله
۶۰	پتانسیل اکسیداسیون احیاء
۶۱	PH
۶۲	کل مواد جامد محلول در آب
۶۲	تمیز نمودن سیستم آبرسانی در فاصله بین دو جوجه ریزی
۶۳	آزمایش آب
۶۴	روش های نمونه گیری آب
۶۵	فصل دهم
۶۵	مدیریت دان

۷۱	فصل یازدهم
۷۱	امنیت زیستی و بهداشت مرغداری
۷۲	امنیت زیستی
۷۴	بهداشت مرغداری
۷۷	فصل دوازدهم
۷۷	سلامت برنده
۷۸	واکسیناسیون
۷۸	راهنمای به کار گیری واکسن به صورت اشامیدنی
۸۳	مدیریت بهداشتی و سلامتی
۸۳	باسخ ایمنی
۸۵	برنامه های مایه کوبی
۸۷	روش های مایه کوبی
۸۸	زمان بندی مایه کوبی
۸۹	اقدام خاصی از واکسن ها
۹۰	زیست ایمنی
۹۴	ضد عفونی و رعایت فاصله ها
۹۶	نمونه برداری از خون و بافت
۹۶	مواد ضد میکروبی و ضد کوکسیدیوزی
۹۸	کنترل رشد کپک و سموم حاصل از آنها
۱۰۰	کنترل حشرات
۱۰۳	انگل های داخلی
۱۰۳	کنترل جوندگان
۱۰۳	ملاحظات عمده در مدیریت سلامتی نیمچه گوشتی
۱۱۳	سایر بیماری ها
۱۲۴	فصل سیزدهم
۱۲۴	ثبت اطلاعات

مقدمه

تولید جوجه گوشتی در سال ۳۲-۴۲ بیلیون در جهان می باشد. این رقم در ایران در سال ۱۶۰۰۰۰۰۰ قطعه می باشد. ۲-۳ متر بر ثانیه عبور هوا برای کاهش رطوبت کافی می باشد. که ۱۸۵۰۰۰۰ تن از این تولیدی ایران، تولید جوجه گوشتی می باشد. از این مقدار ۲۵ درصد افت لاشه می باشد و ۲۵-۲۶ کیلوگرم مقدار گوشت مرغ سالانه می باشد. مقدار خوراک مصرفی در ایران ۴۰۰۰۰۰۰ تن و ضریب تبدیل به طور میانگین برابر ۱/۲، در مرغداری های خوب ۱/۷-۱/۸، در مرغداری هایی به ۲/۵-۲/۷ به علت تلفات بالا هم می رسد، در جهان ۱/۴-۱/۵ می باشد. خوراک مصرفی در ایران با هدر روی ۴/۵-۵ کیلوگرم می باشد. افزایش طول دوره جوجه ریزی ضریب تبدیل را کاهش می دهد. طول دوره جوجه ریزی در اروپا ۴۲ روز می باشد.

از مقدار جوجه ریزی ۳۵-۴۲ درصد از سویه نژاد Aviagen و ۳۰-۴۰ درصد از سویه نژاد Cobb و مابقی از سویه نژادهای دیگر می باشد.