

تطوير معمل التفريخ البلدى

الجزء الأول: نظام التهوية والتدفئة وحفظ درجة الحرارة والرطوبة

سمير محمد يونس*، أشرف فتح الله راغب**

(*) أستاذ متفرغ بقسم الهندسة الزراعية – جامعة الإسكندرية

(**) مهندس زراعى – قطاع خاص

Received: 10/12/2009

الملخص العربى

أجرى هذا البحث بغرض تطوير معامل التفريخ البلدى لإنتاج الكتاكيت الداجنة والمنتشرة على مستوى الجمهورية ويقدر عددها بحوالى ٥٠٠ معمل. وأتضح أن بعض هذه المعامل قد توقفت عن العمل نظراً لهروب العمالة المدربة عن العمل بسبب الظروف الصحية السيئة والأمراض الصدرية المزمنة ويرجع السبب فى ذلك إلى ارتفاع نسبة ثانى أكسيد الكربون الناتجة عن عملية اشتعال الوقود المستخدم فى التدفئة وعدم تهوية جو الغرفة وارتفاع درجة الحرارة داخل الفرن عن ٣٧ درجة مئوية وهى الدرجة التى يحتفظ عليها البيض خلال فترة التفريخ وهى ٢١ يوماً. ويدخل العامل الفرن مرتين على الأقل يومياً لتقليب البيض المرصوص على الأرض، كل هذه العوامل كانت حافزاً قوياً وأساسياً لإجراء هذا البحث بغرض المحافظة على صحة العاملين. هذا بالإضافة إلى تهوية جو المعمل مع رفع نسبة الفقس و الاحتفاظ بتكلفة معقولة. وينقسم هذا البحث إلى محورين وهما:

المحور الأول: المحافظة على نظام التهوية والتدفئة وحفظ درجة الحرارة داخل معمل التفريخ عن طريق وضع أجهزة تقليب وتهوية الهواء ونظام تدفئة وتبريد ورطوبة وسيكون هذا الجزء هو المحور الأول من البحث

المحور الثانى: وضع البيض فى أدراج داخل المعمل مع إيجاد آلية لتقليب البيض دون الحاجة إلى عدم دخول العامل إلى المعمل. ويتبلور هذا العمل حول المحور الثانى من البحث.

وقد تم تصميم وحدة تهيئة الجو داخل المعمل والتى تحتوى على وحدة تهوية ووحدة تدفئة ووحدة تبريد ووحدة ترطيب الجو مع التحكم الأتوماتيكى للمحافظة على الدرجة المطلوبة كل على حسب أشهر التشغيل وأيضاً يوم التفريخ وهو الواحد والعشرون يوماً. وكانت التجارب ايجابية داخل معامل التفريخ التى أجريت فى إحدى المعامل بمحافظتى الشرقية والفيوم. ولاقى التطور الأول قبولاً من أصحاب المزارع بهذا النوع من التطوير دون المساس بهيكل المعمل. ويتنظر المزارعين نتيجة المحور الجزء الثانى من التطوير وهو التقليب الميكانيكى لوضع البيض وتقليبه ألياً ليكون التطوير كاملاً على المعمل وهذا هو المرجو منه.

مقدمة

INTRODUCTION

اشتهر المصريون منذ أكثر من ألفى عام بتفريخ بيض الطيور صناعياً بنجاح. وكانت ومازالت الطريقة المتبعة في التفريخ هي وضع البيض على الأرض داخل مبنى معزول بجران سميكة من الطين النقي. ويحتوى المبنى الواحد (المعمل) على عدة حجرات تسمى أفران للتفريخ حيث يقوم العامل بتقليب البيض والمحافظة على درجة حرارة معينة لتدفئته، وتهوية جو الفرن عن طريق تيارات الحمل داخل الفرن من خلال فتحات في الأفران. ويتم وضع البيض على سطح أرضية الفرن في صورة طبقة واحدة أو طبقتين ويتم تقليبه يدوياً بواسطة العامل مرتين يومياً. ويتم الحصول على رفع درجة حرارة غرفة الفرن خلال فصل الشتاء بواسطة استخدام مواقد الكيروسين، أما خلال فترة الصيف فتستخدم فتحات للتهوية في جدران الفرن. وقد أظهرت إحصائيات إدارة الإرشاد الزراعي بوزارة الزراعة المصرية أنه قد تم تفريخ ٢٨١ مليون بيضة في أكثر من ٥٠٠ معمل تفريخ بلدى منتشرة على مستوى الجمهورية وذلك في عام ١٩٩٧، وقد بينت الإحصائيات السابقة أن أعداد تلك المعامل في ازدياد مستمر.

ومن مميزات التفريخ في المعامل البلدية انخفاض تكلفة المباني المستخدمة بواسطة الطوب الني في البناء كذلك انخفاض تكلفة تفريخ البيضة وذلك لخص الوقود المستخدم في التدفئة. ولكن ظهرت أخيراً الحاجة الماسة إلى تطوير تلك المعامل لعدم دقة العامل في عملية التقليب لكل بيض الفرن وأيضاً عدم التحكم في درجة الحرارة المطلوبة لجو الفرن لإتمام عملية التفريخ وهي ٣٧.٨ درجة مئوية (Barrott ١٩٣٧))، حيث تعتمد أساساً على خبرة العامل فقط، وارتفاع نسبة ثاني أكسيد الكربون في جو الفرن الناتج عن عملية التدفئة مما يؤدي إلى إصابة العاملين بأمراض صحية مزمنة مما أدى إلى ترك العاملين في هذه المهنة وتحويلهم إلى مهن أخرى أحسن حالاً بالرغم من ارتفاع أجورهم ومشاركتهم في نسبة إنتاج الكتاكيت. كما ان عدم وجود وسائل تحكم فعال في عوامل التفريخ الرئيسية أدى إلى خسائر كبيرة في بعض دورات التفريخ. مما أدى إلى انخفاض متوسط نسبة الفقس الناتجة من تلك المعامل (أقل من ٦٥% من إجمالي البيض الموضوع) مقارنة بالنسبة المتحصل عليها من المعامل الحديثة. كل هذه الأسباب أدت إلى غلق بعض المعامل عن العمل في الوقت الذي تزايد فيه الطلب على إنتاج كتاكيت اللحم والبيض نتيجة الزيادة المضطردة في عدد السكان. أضف إلى ذلك صدور بعض القوانين بعدم هدم تلك المعامل أو صعوبة الحصول على ترخيص لمعامل جديدة لوقف البناء على الأراضي الزراعية. فكانت الحاجة الملحة لعملية تطوير تلك المعامل على تخفيض العنصر البشرى للعمل داخل المفرخات البلدية.

أهداف البحث:

وقد هدف هذا البحث إلى تهيئة الجو الداخلي للفرن باستخدام التحكم في درجات الحرارة والرطوبة والتهوية ليكون مناسباً لإنتاج الكتاكيت وهذا الجزء الأول في البحث.

ويعد نجاح الجزء الأول من عملية التطوير يمكن الدخول في الجزء الثاني بعد عملية التطوير وهو عمل نظام تقليب ميكانيكي بدلاً من النظام اليدوي مع وضع البيض في أدرج بلاستيك وحوامل بغرض زيادة سعة المعمل وتقليل العمالة اليدوية.

الاستعراض المرجعي

REVIEW OF LITERATURES

أولاً: متطلبات عملية التفريخ

تتأثر عملية تفريخ بيض الطيور بعدة عوامل منها درجة الحرارة والرطوبة النسبية والتهوية وتقليب البيض وعوامل أخرى. وتعتبر درجة الحرارة هي أكثر العوامل المؤثرة على نسبة التفريخ. وقد ظهرت العديد من الأبحاث التي أجريت على تأثير درجة الحرارة على نمو الأجنة منذ نهاية القرن الثامن عشر وحتى الآن. كما أن لدرجة الحرارة تأثير على طول الفقس وحيوية الأجنة ووزن الكتكوت. وقد أشار Barrott (١٩٣٧) إلى أن أنسب درجة حرارة تناسب تفريخ بيض الدجاج هي 37.8 درجة مئوية ± 0.3 درجة مئوية حيث أمكن الحصول على أعلى نسبة فقس مع أفضل جودة للكتاكيت عند هذه الظروف مع ثبات بقية العوامل. وقد وجد أن هناك عوامل أخرى ترتبط بالحرارة المثلى للتفريخ. وجد Barrott (١٩٣٧) و Landauer (١٩٦٧) أن درجة الحرارة المثلى للتفريخ تتناسب عكسياً مع التغيير في الرطوبة النسبية، كما تختلف درجة الحرارة المثلى للتفريخ باختلاف السلالة وحجم البيض، فقد درس Wilson (١٩٩١) نقلاً عن Huggins (١٩٤١) نوعاً وسلالة مختلفة من بيض الطيور ووجد أن هناك اختلافات في الحرارة المثلى للتفريخ تصل إلى $2.3 \pm$ درجة مئوية بسبب اختلاف حجم البيضة واختلاف البيئة، وأظهرت دراسات Landeur (١٩٦٧) أن نوع المفرخة له تأثير كبير على درجة الحرارة المثلى للتفريخ فاقترح درجة حرارة تقع ما بين 37.2 و 37.8 درجة مئوية للمفرخات التي تعمل بنظرية الهواء المدفوع و $38.8 - 39.4$ درجة مئوية للمفرخات التي تعمل بالهواء الساكن. وقد أظهرت الدراسات الحديثة التي قام بها French (١٩٩٧) إلى وجود اختلاف دائم في درجة الحرارة بين جو المفرخة والجنين داخل البيضة راجع إلى وجود طبقة هواء رقيقة حول سطح البيضة الخارجي تعمل كعازل حراري.

اعتمدت الأبحاث الأولى في مجال تأثير الرطوبة على الأجنة أثناء التفريخ على قياس الرطوبة النسبية، وقد اقترح Barrott (١٩٣٧) أن أفضل رطوبة نسبية للحصول على أعلى نسبة فقس لبيض الدجاج هي 60% وتكون ثابتة على مدى زمن التفريخ، وأشار Lundy (١٩٦٩) أن المدى من $40-70\%$ رطوبة نسبية كدرجة ممكنة لتفريخ بيض الدجاج وليبان مدى تأثير الرطوبة النسبية بعمر القطيع قام Wilson (١٩٩١) نقلاً عن Gildsleeve (١٩٨٣) بإجراء تجربة حيث وضع بيض في رطوبة نسبية ثابتة 50% من بداية التفريخ ووضع نفس البيض عند رطوبة تبدأ من 52% وتنتهي عند 67% فلم يجد أي فروق معنوية بين التجريبتين، وقد استخدمت فيما بعد في الأبحاث المتقدمة تعبير المحتوى الرطوبي 0.204 كيلو جرام ماء/كيلو جرام هواء جاف عند رطوبة نسبية 50% ودرجة حرارة 37.5 درجة مئوية هو الأفضل لتفريخ بيض الدجاج.

يحتاج الجنين إلى الأكسجين للتنفس وينتج عنه ثاني أكسيد الكربون خلال عملية التطور الجنيني، فإن لم تحفظ تلك الغازات عند نسب معينة فإن نسب عالية من الأجنة سوف تموت أثناء التفريخ، وأشار Irwin Funk (١٩٥٥) أن أي زيادة في نسبة ثاني أكسيد الكربون عن 1% سيتبعها فقد في نسبة التفريخ وتموت الأجنة عندما تصل نسبة ثاني أكسيد الكربون إلى 5% .

ذكر Deeming (١٩٨٩) أن عدم التقليب يسبب إعاقة تمدد منطقة الشعيرات الدموية وإعاقة في تكوين المسائل الجنيني ويقلل من نمو الجنين ويسبب تغيير حجم المسائل الأمونيوني

(Amniotic fluid) والآنترولوي (Allantoic fluid) ويمنع انتفاع الجنين من البياض أثناء المراحل الأخيرة من زمن التفريخ ويعيق عملية امتصاص الجنين للغذاء.

ثانياً: مبادئ تصميم المفرخات

يحتاج تصميم أى نظام لتفريخ البيض معرفة احتياجات الأجنة عند مختلف مراحل التطور الجنينى ويجب تحديد عدد من العوامل مثل: درجة الحرارة المثلى، وأفضل رطوبة نسبية وعدد مرات التقليب وأفضل وضع للبيضة، ونظام التهوية الذى يمد الجنين باحتياجاته من الهواء النقى. ينتج الجنين داخل المفرخه غاز ثانى أكسيد الكربون وبخار الماء وحرارة ناتجة من النشاط الفسيولوجى للأجنة، لذلك يجب تجديد أو إزالة تلك العوادم باستمرار لتهيئة المناخ الأمثل للتفريخ وكذلك سيلزم فى المقابل إمداد الأجنة بالأكسجين لجو المفرخه الذى يستهلك بواسطة الأجنة ولإيجاد معدل التهوية اللازم لعدد معين من البيض يمكن إيجاده عن طريق:

١- إنتاج الحرارة بواسطة الأجنة

لحساب الحرارة الناتجة من الأجنة تستخدم المعادلة المستنتجة بواسطة Romijin & Lokhorst (١٩٦٠) كالاتى:

$$H = 3.871 O_2 + 1.194 C O_2 \dots\dots\dots(1)$$

حيث:

H : كمية الحرارة المنطلقة من الجنين بالكيلو كالورى

O₂ : معدل استهلاك الأوكسجين باللتر

CO₂ : معدل انبعاث ثانى أكسيد الكربون باللتر

٢- معدل التهوية المطلوبة لإزالة عوادم التنفس

ذكر Owen (١٩٩١) أن معدل التهوية المطلوب يمكن حسابه بالمعادلة الآتية:

$$V_g = Q_g / (C_i - C_o) \dots\dots\dots(2)$$

حيث:

V_g : معدل التهوية المطلوب (متر^٣/الساعة)

Q_g : معدل الغازات المستهلكة أو المتولدة (متر^٣/الساعة)

C_i : نسبة تركيز الغازات التى يجب تصميم المفرخه على أساسها.

C_o : تركيز الغازات فى الهواء الخارجى.

٣- معدل التهوية المطلوبة لإزالة الحرارة

وصف Owen (١٩٩١) معدل التهوية المطلوب لإزالة الحرارة بالمعادلة الآتية:

$$V_h = H_v \cdot K / (t_i - t_o) \dots\dots\dots(3)$$

حيث:

V_h : معدل التهوية المطلوب لإزالة الحرارة (متر^٣/الساعة)

H_v : معدل الحرارة التى يجب إزالتها بالتهوية (وات)

t_i : درجة الحرارة داخل المفرخه (درجة مئوية)

t_o : درجة حرارة الهواء الخارجى (درجة مئوية)

K : كثافة الهواء x الحرارة النوعية للهواء / ٣٦٠٠

٤- معدل التهوية اللازم للتحكم في نسبة الغازات لعدد ١٠٠٠ بيضة

وقد أوضح Owen (١٩٩١) أيضاً معدل التهوية المطلوب لعدد ١٠٠٠ بيضة بغرض إزالة الحرارة مقررناً أنه لا يوجد مصدر لفقد أو كسب حراري غير البيض وعند مستويين من الحرارة الخارجية -٥م و٥٢٤م، ومنه يتضح أن معدل التهوية المطلوب كان صغيراً جداً في البداية وحتى اليوم الثامن والعشر ثم بدأ معدل التهوية يزيد بمعدلات كبيرة حتى في ظروف الشتاء، ومنه أيضاً يتضح أن أقصى معدل للتهوية كان حوالي ٣٠ متر مكعب هواء/ الساعة لكل ١٠٠٠ بيضة.

٥- متطلبات الرطوبة لعدد ١٠٠٠ بيضة

في تحليل لعلاقة التهوية بالرطوبة وجد أنه إذا كانت التهوية لغرض إزالة الحرارة والتحكم بها فإن معدل التهوية الكبير سيقفل من الرطوبة داخل المفرخات، ولذلك فإنه يجب إضافة مصدر للرطوبة داخل المفرخة ويمكن بالتعويض في معادلة (٢) لحساب كمية الرطوبة التي يجب إزالتها بالتهوية وستكون هي كمية الرطوبة التي يجب إضافتها بجهاز الرطوبة.

٦- متطلبات التدفئة والتبريد لعدد ١٠٠٠ بيضة

نكر Owen (١٩٩١) أن نظام التبريد يجب إضافته مع التهوية التي تستخدم فقط لإزالة العوامد وبناء على معادلة (٤) فإن متطلبات التدفئة والتبريد يمكن حسابها لعدد ١٠٠٠ بيضة مع فرض أنهم موضوعين في مفرخة معزولة عزلاً مثالياً مع عدم وجود اكتساب حراري من الأجهزة الموضوعية.

٧- الاتزان الحراري للمفرخة

ترجع أهمية تطبيق الاتزان الحراري للمفرخة إلى إيجاد كمية الحرارة التي يجب إضافتها أو إزالتها للمحافظة على الظروف المثالية للتفريخ. وقد وضع Owen (١٩٩١) معادلة لوصف الاتزان الحراري للمفرخة كما يلي:

$$H_e + H_q + H_h = H_s + H_v + H_c \dots\dots\dots (4)$$

حيث:

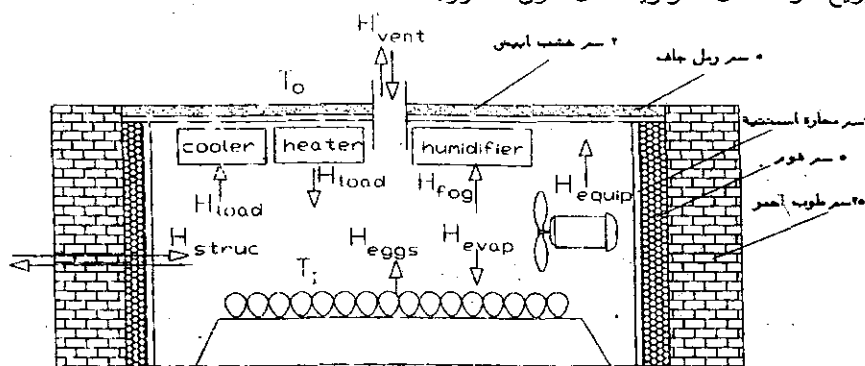
- H_e : كمية الحرارة المنطلقة من البيض.
- H_q : كمية الحرارة المنطلقة من الأجهزة داخل المفرخة.
- H_h : كمية الحرارة المنطلقة من سخانات.
- H_s : كمية الحرارة المفقودة من بناء المفرخة (الجدران والسقف والأرضية)
- H_v : كمية الحرارة المفقودة نتيجة التهوية.
- H_c : كمية الحرارة المفقودة في نظام التبريد.

ثالثاً: الاتزان الحراري لفرن التفريخ البلدي

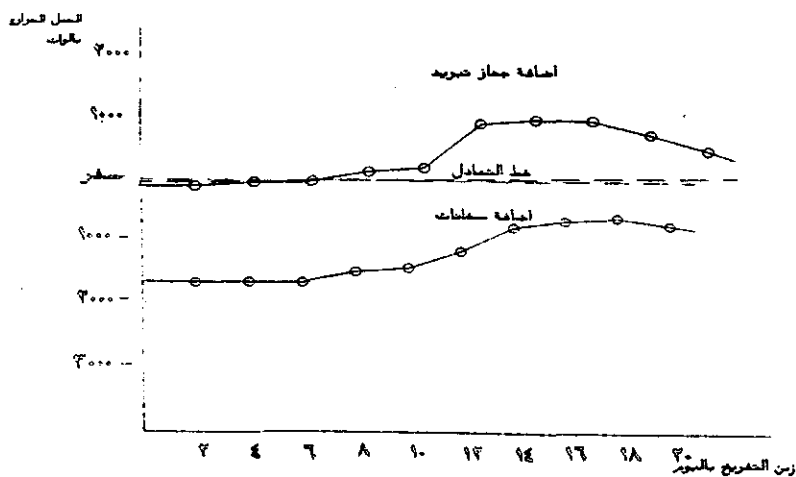
إن الغرض من ضمن تطبيق الاتزان الحراري المطلوب داخل فرن التفريخ البلدي هو إضافة وحدات تهيئة جو الفرن من الداخل سواء كان رفع درجة الحرارة أو خفضها وأيضاً للمحافظة على نسبة الرطوبة والحصول على تهوية مناسبة مما يتناسب مع ظروف التشغيل صيفاً وشتاءً على حسب ظروف البيئة الموجود بها معمل التفريخ.

يستمد الفرن الحرارة اللازمة له أساساً من سخان بالمقاومة الكهربائية الموجود خلف المروحة والمتصل بجهاز الفصل الحراري (Thermostat) الذي يفصل التيار عند وصوله درجة حرارة الفرن للدرجة المطلوبة، كما توجد مصادر أخرى قد تعمل على زيادة درجة حرارة الفرن إلى أعلى من معدلاتها الطبيعية مثل الحرارة الناتجة من النشاط الفسيولوجي للجنة والتي

تزيد بزيادة عمر الجنيني داخل البيضة جدول رقم ١، أيضاً الحرارة الناتجة من محرك المروحة الموجود داخل الفرن، وقد تنتقل الحرارة من خارج الفرن إلى داخله عن طريق سريان الحرارة عبر الجدران أو من خلال فتحة التهوية التي تعمل على رفع درجة حرارته، مما يحتم إمداد الفرن بوحدة للتبريد لمواجهة الظروف السابقة وخاصة عند التشغيل في فصل الصيف، أيضاً توجد عوامل أخرى قد تعمل على انخفاض درجة الحرارة عن معدلاتها وخاصة في فصل الشتاء، مثل انتقال الحرارة من داخل الفرن إلى خارجه نتيجة التوصيل الحراري عبر الجدران أو من خلال فتحة التهوية وأيضاً نتيجة التبخير من سطح البيضة الناتج من فقد البيض المستمر لمحتواه الرطوبي، كذلك الحرارة المفقودة نتيجة تبخير الماء من جهاز الرطوبة. ويبين شكل (١) توزيع قدرة أحمال الحرارية داخل الفرن المطور.



شكل (١) رسم توضيحي للأحمال الحرارية داخل الفرن المطور



شكل (٢): الحمل الحراري أثناء التشغيل في شهر يناير ويوليو

جدول رقم (١): كمية الحرارة المنطلقة من الأجنة عند مختلف الأعمار

عمر الجنين باليوم	الحرارة المنطلقة (بالوات)	الحرارة المنطلقة من ٧٥٠٠ بيضة (بالوات)
٢	٠	٠
٤	٥	٣٧,٥
٦	٥	٣٧,٥
٨	١٥	١١٢,٥
١٠	٢٥	١٨٧,٥
١٢	٦٠	٤٥٠
١٤	١١٠	٨٢٥,٥
١٦	١٣٠	٩٧٥
١٨	١٣٥	١٠١٢,٥
٢٠	١٢٠	٩٠٠

جدول رقم (٢): قيم أحمال التدفئة بالوات عند مختلف أعمار الأجنة أثناء التشغيل في شهر يناير

عمر الأجنة	H _{eggs}	H _{equip}	H _{struc}	H _{vent}	H _{evap}	H _{fog}	H _{load}
٢	٠	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	١١٦٨,٤-
٤	٣٧,٥	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	١٥٨٠,٩-
٦	٣٧,٥	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	١٥٨٠,٩-
٨	١١٢,٥	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	١٥٨٠,٩-
١٠	١٨٧,٥	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	١٤٣٠,٩-
١٢	٤٥٠	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	١١٦٨,٤-
١٤	٨٢٥,٥	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	٧٩٩,٩-
١٦	٩٧٥	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	٦٤٣,٤-
١٨	١٠١٢,٥	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	٦٠٥,٩-
٢٠	٩٠٠	٣٧,٥	١٤٧,٥-	١.٤٣,٥-	٧١,٥-	٣٩٣,٤-	٧١٨,٤-

جدول رقم (٣): قيم أحمال التبريد بالوات عند مختلف أعمار الأجنة أثناء التشغيل في شهر يوليو

عمر الأجنة	H _{eggs}	H _{equip}	H _{struc}	H _{vent}	H _{evap}	H _{fog}	H _{load}
٢	٠	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	٠	٢١,٥-
٤	٣٧,٥	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	٠	١٣,١٥
٦	٣٧,٥	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	٠	١٣,١٥
٨	١١٢,٥	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	٠	٨٨
١٠	١٨٧,٥	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	٠	١١٣
١٢	٤٥٠	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	٠	٤٢٥,٥
١٤	٨٢٥,٥	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	٠	٨٠١
١٦	٩٧٥	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	٠	٩٥٠,٥
١٨	١٠١٢,٥	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	١٨٣,٨-	٨٠٤,٩
٢٠	٩٠٠	٣٧,٥	٠	٩,٥	٧١,٥-	١٨٣,٨-	٦٩١,٧

وننتائج حسابات الاتزان الحرارى يظهر فى الجدولان أرقام (٢، ٣) بوضوح نتائج حسابات أحمال التدفئة أو التبريد بالوات بعد التعويض فى معادلة الاتزان الحرارى عند مختلف أعمار الأجنة وذلك عند التشغيل فى الظروف القصوى لكل من فصلى الشتاء والصيف فى كل من محافظتى الشرقية والفيوم عند أقصى سعة للفرن وهى ٧٥٠٠ بيضة دجاج كما يوضح شكل (٢) يوضح كمية الحرارة المفقودة أثناء التشغيل فى شهر يناير ويوليو والتي يلزم إضافة طاقة حرارية بواسطة السخانات للحصول على خط التعادل أو يلزم استخدام مبادل حرارى لسحب الطاقة الحرارية الزائدة بغرض الحصول على خط التعادل.

التجارب المعملية فى المفرخات البلدية

EXPERIMENTS IN A TRADITIONAL HATCHERIES

وقع الاختيار على معملين من معامل التفريخ البلدى لإجراء تجارب التطوير أحدهما يقع فى الوجه البحرى بمحافظة الشرقية والأخر يقع فى الوجه القبلى بمحافظة الفيوم.

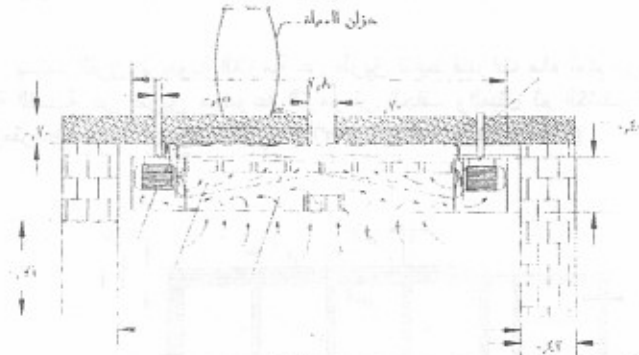
أولاً: معمل التفريخ البلدى المستخدم فى التجارب فى محافظة الشرقية

تم اختيار أحد المعامل البلدية فى قرية كفر الحديدى مركز كفر صقر بمحافظة الشرقية، وأيضاً أحد المعامل البلدية بمحافظة الفيوم لاستكمال التجارب على التطوير، يتكون المعمل الرئيسى كما هو موضح فى شكل (٣) من ثمانية أفران (حجرات) مقسمة إلى صفيين بينهما ممر وكل فرن له طابق علوى وأبعاد الفرن السفلى والعلوى كما فى شكل (٤) كالتالى:

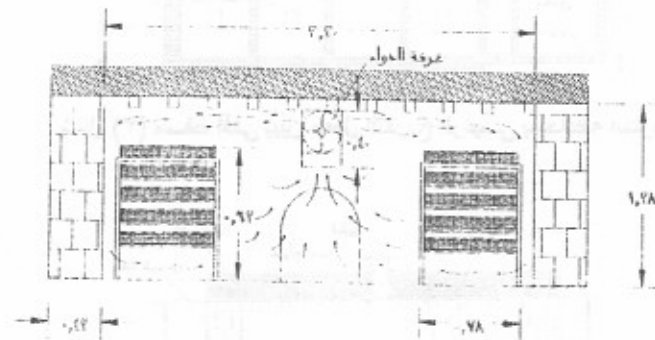
- عرض كل فرن ٣٣٠سم. - عمق كل فرن ٣٠٠سم. - ارتفاع الطابق العلوى ١٢٠سم. - ارتفاع الطابق السفلى ١١٠سم.

الحوائط الداخلية لمعمل الشرقية مبنية من الطوب النى (مخلوط الطمي والقش المجفف فى الشمس) سمك الحائط الداخلى ٤٢سم وسمك الحائط الخارجى ٨٠سم.

والوحدة مثبتة فى سقف الفرن ومثبت بطرفى تلك الغرفة عدد ٢ محرك كهربائى قدرة ٠.٣٣ حصان ومركب على كل محرك مروحة دفع هواء بعدد ٤ ريشة لدفع الهواء فى المسار العلوى الذى يأخذ شكل مسارا تناقصياً فى اتجاه المنتصف ليعمل على انتظام خروج كمية الهواء من الفتحات الموجودة على المسار العلوى، بينما توجد فتحات لدخول الهواء على المسار السفلى لدخول الهواء منها والذى يمر على مجموعة السخانات تستقر على أرضية الغرفة. شكل (٥، ٦). وللحفاظة على نسبة الرطوبة داخل الفرن تم تركيب بشبورى أعلى كل موتور موصل بصمام كهربائى (Solonoid) ليتم من خلاله تنقيط قطرات الماء على ريش المروحة أثناء دورانها فتعمل على توزيع تلك القطرات على هيئة رذاذ داخل الفرن، كما يوجد قطعة من الصوف الزجاجى أسفل كل موتور لالتقاط القطرات الكبر حجماً لإعادة تبيخيرها من خلال مرور الهواء عليها. والوحدة مصنعة من الصاج المجلفن بسمك ١مم والمدهون بمادة الأبيوكسى المقاوم للصدأ و الاحتكاك. وتهوية الفرن تتم عن طريق تركيب أنبوبتين بقطر ٥سم لهما بوابتان تحكم بذراع من داخل الفرن على منطقة الضغط السالب خلف موتورى تغليب الهواء ليتم سحب الهواء المتجدد من خارج الفرن، ويتم ضبط التهوية على أعلى معدل تهوية مطلوب منذ اليوم الأول وحتى نهاية التفريخ وهو ٣.٥ متر مكعب / ساعة / ١٠٠٠ بيضة وزن ٦٠ جم (Owen 1991). يتم التحكم فى درجة الحرارة عن طريق مجموعة الترموستات وحساسية الترموستات ٠.١ درجة مئوية. ويتم قياس



شكل (٥) قطاع جانبي يبين مكونات غرفة الهواء ومسارات الهواء بها

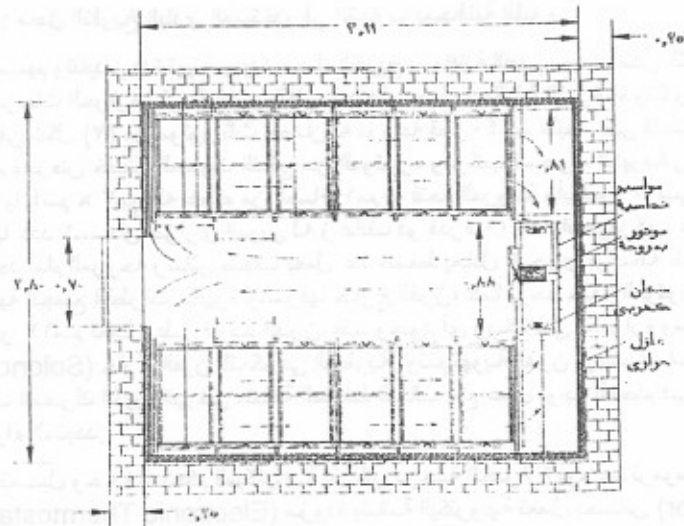


شكل (٦) قطاع رأسي يبين موقع غرفة الهواء ومسارات الهواء حول حامل البيض

ثانياً: معمل التفريخ البلدى المستخدم فى التجارب بمحافظة الفيوم

تم تصميم وتنفيذ وحدة تهيئة جديدة بمعمل التفريخ بمحافظة الفيوم بحيث أمكن التغلب على التغيير فى درجات الحرارة تبقى التجارب اللازمة داخل معمل محافظة الشرقية، وتتكون الوحدة الجديدة كما فى شكل (٧) من موتور ثلث حصان له مروحة قطر ٤٠ سم مثبت على قاعدة كاوتشوك سمك ٢سم بغرض خفض الصوت الناتج من الموتور، ومركب المحرك الكهربائى على شاسيه من الزوايا ٤سم x ٣سم وله غطاء من الصاج ١م به فتحة المروحة وأبعاده ١٠٠سم x ٩٠سم ومثبت خلفها عدد ٢ سخان حرارى انبوى له زعانف نو قدرة ١٥٠٠ وات ومركب على قواعد عازلة ويوجد أمام المروحة رشاش ضباب يعمل عند ضغط يعادل ٣ جوى بواسطة طلمبه، يوجد أسفله صينية لتجميع القطرات الكبيرة وصرفها خارج الفرن، كما يوجد خلف الموتور مواسير نحاسية بقطر ١٢مم تعمل على تبريد الفرن عند وجود أى زيادة فى الحرارة و متصلة بسولونويد (Solonoid) خارج الفرن للتحكم فى الرطوبة. وتتم تهوية الفرن بواسطة ماسورة هواء رأسية خلف المحرك الكهربائى فى منطقة الضغط السالب مع عمل بوابة للتحكم فى إمداد جو الفرن بالهواء المتجدد.

تم تعديل وحدة التحكم الميكانيكية لقياس درجة الحرارة بوحدة ثرموستات إلكترونى (Electronic Thermostate) مزودة بشاشة إلكترونية تعمل بحساس (Sensor) بخاصية المقاومة الكهربائية وتتحكم بنقطة تحكم أحدهما موصلة بالسخانات عن طريق موصل (Contactor) والخرى موصلة مباشرة بسولونويد (Solonoid) التبريد وحساسية الجهاز ٠.١ درجة مئوية. تم تعديل الطريقة الأولى للتحكم بالرطوبة باستبدال منقط الرطوبة برشاش ضباب يعمل بضغط طلمبة ثابت ومثبت أمام المروحة ويحتوى هذا الرشاش على فلتر ذاتى لضمان عدم حدوث إنسداد للرشاش. تم عزل الفرن قبل بداية التجربة الرابعة بواسطة ألواح فوم بوليسترين حيث أن المعمل مبنى من الطوب الحمر وهناك خوف من الفقد الحرارى أثناء فصل الشتاء مما يوفر كثيراً من استهلاك الطاقة الكهربائية.



شكل (٧) مسقط أفقي للطرق المعدل بتهوية المعمل وأيضاً أجهزة التقلب والتحميل الألى

النتائج والمناقشة

RESULTS AND DISCUSSION

تم الحصول على سجل التفريخ للمعمل البلدي القديم قبل التطوير خلال فترة ستة أشهر لبيان عدد البيض الداخل للتفريخ في كل مرة وأعداد البيض غير المخصب وذو الجنين الناقص ونسب الفقس من إجمالي البيض الداخل ومن إجمالي البيض المخصب، تم عمل قياسات لدرجات الحرارة و الرطوبة النسبية داخل الفرن البلدي قبل التطوير بقياس درجة الحرارة في ٩ مناطق مختلفة داخل الفرن الواحد وقياس الرطوبة النسبية لكل فرن وتدوين النتائج لعدد ٦ أفران مختلفة في أعمار البيض الموجود بها، تم عمل قياسات لدرجات الحرارة والرطوبة النسبية داخل الفرن بعد إجراء التطوير عليه بقياس درجة الحرارة داخل كل درج من أدراج البيض أثناء التشغيل ثم عمل متوسطات لدرجات الحرارة لكل صف وكل عمود وبيان الفروق بين تلك المتوسطات ومقارنته بدرجات الحرارة المثبت عليها الفرن، كذلك قياس الرطوبة النسبية لكل فرن أثناء التشغيل.

ويوضح جدول رقم (٤) يوضح الإحصائيات المدونة في معمل محافظة الشرقية (التي استخدمت بعد ذلك في عملية التطوير) خلال السنة أشهر من عام ١٩٩٧ وكان المتوسط العام لنسبة الفقس ٦٩.٦% بانحراف قياسي ٨.٤ عن المتوسط لعدد ٣٠ عينة، ونلاحظ من هذا الجدول انخفاض نسبة الفقس في الشهر الأولى خلال فترة الصيف (يوليو - سبتمبر) عن أشهر الشتاء (أكتوبر - نوفمبر) وذلك لارتفاع درجة حرارة الجو الخارجي عن الدرجة المثلى لعملية التفريخ وصعوبة انخفاضها بعملية التهوية العادية عن طريق الفتحات الموجودة في الفرن مما يصعب من الاحتفاظ بدرجة الحرارة داخل الفرن اللازمة للتفريخ عند ٣٧.٨°م تقريباً. أما خلال فترة الشتاء فإنه يمكن تقادى تلك المشكلة وذلك بزيادة عدد لمبات الكيروسين المستخدمة لرفع درجة حرارة جو الفرن إلى الدرجة المطلوبة لعملية التفريخ وهي ٣٧.٨°م.

ويوضح جدول رقم (٥) توقيع قياس درجات الحرارة في ٩ مناطق داخل ستة أفران بلدية مختلفة في عمر البيض وذلك قبل إجراء عملية التطوير ومنه يتضح وجود مناطق تصل فيها درجة الحرارة إلى ٣٣.٥ درجة مئوية مما يصعب معه الاحتفاظ بدرجة الحرارة المطلوبة وهي ٣٧.٤ درجة مئوية وهذا بالطبع يؤثر سلباً على نسبة الفقس

التحكم في درجات الحرارة والرطوبة النسبية داخل الفرن المطور

تم استخدام سخانات كهربائية للتحكم في درجة الحرارة بدلاً من لمبات الجاز التي كانت تستخدم قبل ذلك وأيضاً تم استخدام مراوح كهربائية لتوزيع الهواء داخل غرفة الفرن بدلاً من تيارات الحمل التي كانت تستخدم في توزيع الحرارة. واستخدام جهاز توزيع الرطوبة داخل الفرن البلدي مع استخدام جهاز تبريد للحصول على درجة الحرارة المطلوبة لجو الفرن في حالة ارتفاع درجة حرارة الجو عن درجة التفريخ المطلوبة وهي ٣٧.٤ درجة مئوية. ولقد أجريت التجربة الأولى وفي محافظة الشرقية كتجربة مبدئية لضبط تلك الأجهزة وكيفية التحكم فيها. وتم إجراء التجربة الثانية بنفس الفرن في محافظة الشرقية وتم قياس درجة حرارة جو المعمل، وكانت درجة الحرارة المثبتة بواسطة الترموستات على ٣٧.٨ درجة مئوية وكان الفرق بين تلك الدرجة ودرجات الحرارة المقاسة في حدود ٠.١- إلى ٠.٦- درجة مئوية وتعتبر تلك الفروق عالية نسبياً حيث أنها سوف تؤثر على متوسط نسبة الفقس المتحصل عليه. ولكن عموماً بدأ النظام كله يعمل في الاتجاه السليم. وليكن معلوماً أن جهاز قياس درجة الحرارة كان بحساسية ٠.١ درجة مئوية

وكان مدى القياس يتراوح بين ٥٠ إلى ١٥٠ درجة مئوية. وكانت درجة حرارة الجو الخارجى تتراوح بين ٦ و ٢٠ درجة مئوية أثناء فترة التفريخ و هي ٢١ يوم. وكانت الرطوبة النسبية داخل الفرن مثبتة على ٥٥% وذلك عند عمر من يوم إلى ثمان عشر يوماً ثم مثبتة على ٧٥% من عمر ١٨-٢١ يوم وتلك الدرجات مناسبة جداً لعملية التفريخ.

تاريخ التفريخ	عمر الحضانة	عدد الحشرات	عدد الحشرات الناجية	عدد الحشرات المتبقية	عدد الحشرات المفقودة	عدد الحشرات الناجية
٧/٤	٢٤	١١٠٠	٣٥٤	٤٤٠	٣٥٤	٣٥٤
٧/١٢	٣٠	١٢٥٠	٣٤٥	٤٤٠	٣٤٥	٣٤٥
٧/٢٠	٣٦	١٣٥٠	٣٦٠	٤٤٠	٣٦٠	٣٦٠
٧/٢٨	٤٢	١٤٥٠	٣٧٥	٤٤٠	٣٧٥	٣٧٥
٨/٥	٤٨	١٥٥٠	٣٩٠	٤٤٠	٣٩٠	٣٩٠
٨/١٣	٥٤	١٦٥٠	٤٠٥	٤٤٠	٤٠٥	٤٠٥
٨/٢١	٦٠	١٧٥٠	٤٢٠	٤٤٠	٤٢٠	٤٢٠
٨/٢٩	٦٦	١٨٥٠	٤٣٥	٤٤٠	٤٣٥	٤٣٥
٩/٦	٧٢	١٩٥٠	٤٥٠	٤٤٠	٤٥٠	٤٥٠
٩/١٤	٧٨	٢٠٥٠	٤٦٥	٤٤٠	٤٦٥	٤٦٥
٩/٢٢	٨٤	٢١٥٠	٤٨٠	٤٤٠	٤٨٠	٤٨٠
٩/٣٠	٩٠	٢٢٥٠	٤٩٥	٤٤٠	٤٩٥	٤٩٥
١٠/٧	٩٦	٢٣٥٠	٥١٠	٤٤٠	٥١٠	٥١٠
١٠/١٥	١٠٢	٢٤٥٠	٥٢٥	٤٤٠	٥٢٥	٥٢٥
١٠/٢٣	١٠٨	٢٥٥٠	٥٤٠	٤٤٠	٥٤٠	٥٤٠
١٠/٣١	١١٤	٢٦٥٠	٥٥٥	٤٤٠	٥٥٥	٥٥٥
١١/٨	١٢٠	٢٧٥٠	٥٧٠	٤٤٠	٥٧٠	٥٧٠
١١/١٦	١٢٦	٢٨٥٠	٥٨٥	٤٤٠	٥٨٥	٥٨٥
١١/٢٤	١٣٢	٢٩٥٠	٦٠٠	٤٤٠	٦٠٠	٦٠٠
١١/٣٢	١٣٨	٣٠٥٠	٦١٥	٤٤٠	٦١٥	٦١٥
١٢/١٠	١٤٤	٣١٥٠	٦٣٠	٤٤٠	٦٣٠	٦٣٠
١٢/١٨	١٥٠	٣٢٥٠	٦٤٥	٤٤٠	٦٤٥	٦٤٥
١٢/٢٦	١٥٦	٣٣٥٠	٦٦٠	٤٤٠	٦٦٠	٦٦٠
١٢/٣٤	١٦٢	٣٤٥٠	٦٧٥	٤٤٠	٦٧٥	٦٧٥
١٣/١	١٦٨	٣٥٥٠	٦٩٠	٤٤٠	٦٩٠	٦٩٠
١٣/٩	١٧٤	٣٦٥٠	٧٠٥	٤٤٠	٧٠٥	٧٠٥
١٣/١٧	١٨٠	٣٧٥٠	٧٢٠	٤٤٠	٧٢٠	٧٢٠
١٣/٢٥	١٨٦	٣٨٥٠	٧٣٥	٤٤٠	٧٣٥	٧٣٥
١٣/٣٣	١٩٢	٣٩٥٠	٧٥٠	٤٤٠	٧٥٠	٧٥٠
١٣/٣١	١٩٨	٤٠٥٠	٧٦٥	٤٤٠	٧٦٥	٧٦٥
١٤/٨	٢٠٤	٤١٥٠	٧٨٠	٤٤٠	٧٨٠	٧٨٠
١٤/١٦	٢١٠	٤٢٥٠	٧٩٥	٤٤٠	٧٩٥	٧٩٥
١٤/٢٤	٢١٦	٤٣٥٠	٨١٠	٤٤٠	٨١٠	٨١٠
١٤/٣٢	٢٢٢	٤٤٥٠	٨٢٥	٤٤٠	٨٢٥	٨٢٥
١٥/١٠	٢٢٨	٤٥٥٠	٨٤٠	٤٤٠	٨٤٠	٨٤٠
١٥/١٨	٢٣٤	٤٦٥٠	٨٥٥	٤٤٠	٨٥٥	٨٥٥
١٥/٢٦	٢٤٠	٤٧٥٠	٨٧٠	٤٤٠	٨٧٠	٨٧٠
١٥/٣٤	٢٤٦	٤٨٥٠	٨٨٥	٤٤٠	٨٨٥	٨٨٥
١٥/٣١	٢٥٢	٤٩٥٠	٩٠٠	٤٤٠	٩٠٠	٩٠٠
١٦/٨	٢٥٨	٥٠٥٠	٩١٥	٤٤٠	٩١٥	٩١٥
١٦/١٦	٢٦٤	٥١٥٠	٩٣٠	٤٤٠	٩٣٠	٩٣٠
١٦/٢٤	٢٧٠	٥٢٥٠	٩٤٥	٤٤٠	٩٤٥	٩٤٥
١٦/٣٢	٢٧٦	٥٣٥٠	٩٦٠	٤٤٠	٩٦٠	٩٦٠
١٧/١٠	٢٨٢	٥٤٥٠	٩٧٥	٤٤٠	٩٧٥	٩٧٥
١٧/١٨	٢٨٨	٥٥٥٠	٩٩٠	٤٤٠	٩٩٠	٩٩٠
١٧/٢٦	٢٩٤	٥٦٥٠	١٠٠٥	٤٤٠	١٠٠٥	١٠٠٥
١٧/٣٤	٣٠٠	٥٧٥٠	١٠٢٠	٤٤٠	١٠٢٠	١٠٢٠
١٧/٣١	٣٠٦	٥٨٥٠	١٠٣٥	٤٤٠	١٠٣٥	١٠٣٥
١٨/٨	٣١٢	٥٩٥٠	١٠٥٠	٤٤٠	١٠٥٠	١٠٥٠
١٨/١٦	٣١٨	٦٠٥٠	١٠٦٥	٤٤٠	١٠٦٥	١٠٦٥
١٨/٢٤	٣٢٤	٦١٥٠	١٠٨٠	٤٤٠	١٠٨٠	١٠٨٠
١٨/٣٢	٣٣٠	٦٢٥٠	١٠٩٥	٤٤٠	١٠٩٥	١٠٩٥
١٩/١٠	٣٣٦	٦٣٥٠	١١١٠	٤٤٠	١١١٠	١١١٠
١٩/١٨	٣٤٢	٦٤٥٠	١١٢٥	٤٤٠	١١٢٥	١١٢٥
١٩/٢٦	٣٤٨	٦٥٥٠	١١٤٠	٤٤٠	١١٤٠	١١٤٠
١٩/٣٤	٣٥٤	٦٦٥٠	١١٥٥	٤٤٠	١١٥٥	١١٥٥
٢٠/١	٣٦٠	٦٧٥٠	١١٧٠	٤٤٠	١١٧٠	١١٧٠
٢٠/٩	٣٦٦	٦٨٥٠	١١٨٥	٤٤٠	١١٨٥	١١٨٥
٢٠/١٧	٣٧٢	٦٩٥٠	١٢٠٠	٤٤٠	١٢٠٠	١٢٠٠
٢٠/٢٥	٣٧٨	٧٠٥٠	١٢١٥	٤٤٠	١٢١٥	١٢١٥
٢٠/٣١	٣٨٤	٧١٥٠	١٢٣٠	٤٤٠	١٢٣٠	١٢٣٠
٢١/٨	٣٩٠	٧٢٥٠	١٢٤٥	٤٤٠	١٢٤٥	١٢٤٥
٢١/١٦	٣٩٦	٧٣٥٠	١٢٦٠	٤٤٠	١٢٦٠	١٢٦٠
٢١/٢٤	٤٠٢	٧٤٥٠	١٢٧٥	٤٤٠	١٢٧٥	١٢٧٥
٢١/٣١	٤٠٨	٧٥٥٠	١٢٩٠	٤٤٠	١٢٩٠	١٢٩٠
٢٢/٧	٤١٤	٧٦٥٠	١٣٠٥	٤٤٠	١٣٠٥	١٣٠٥
٢٢/١٥	٤٢٠	٧٧٥٠	١٣٢٠	٤٤٠	١٣٢٠	١٣٢٠
٢٢/٢٣	٤٢٦	٧٨٥٠	١٣٣٥	٤٤٠	١٣٣٥	١٣٣٥
٢٢/٣١	٤٣٢	٧٩٥٠	١٣٥٠	٤٤٠	١٣٥٠	١٣٥٠
٢٣/٧	٤٣٨	٨٠٥٠	١٣٦٥	٤٤٠	١٣٦٥	١٣٦٥
٢٣/١٥	٤٤٤	٨١٥٠	١٣٨٠	٤٤٠	١٣٨٠	١٣٨٠
٢٣/٢٣	٤٥٠	٨٢٥٠	١٣٩٥	٤٤٠	١٣٩٥	١٣٩٥
٢٣/٣١	٤٥٦	٨٣٥٠	١٤١٠	٤٤٠	١٤١٠	١٤١٠
٢٤/٦	٤٦٢	٨٤٥٠	١٤٢٥	٤٤٠	١٤٢٥	١٤٢٥
٢٤/١٤	٤٦٨	٨٥٥٠	١٤٤٠	٤٤٠	١٤٤٠	١٤٤٠
٢٤/٢٢	٤٧٤	٨٦٥٠	١٤٥٥	٤٤٠	١٤٥٥	١٤٥٥
٢٤/٣٠	٤٨٠	٨٧٥٠	١٤٧٠	٤٤٠	١٤٧٠	١٤٧٠
٢٥/٧	٤٨٦	٨٨٥٠	١٤٨٥	٤٤٠	١٤٨٥	١٤٨٥
٢٥/١٥	٤٩٢	٨٩٥٠	١٥٠٠	٤٤٠	١٥٠٠	١٥٠٠
٢٥/٢٣	٤٩٨	٩٠٥٠	١٥١٥	٤٤٠	١٥١٥	١٥١٥
٢٥/٣١	٥٠٤	٩١٥٠	١٥٣٠	٤٤٠	١٥٣٠	١٥٣٠
٢٦/٦	٥١٠	٩٢٥٠	١٥٤٥	٤٤٠	١٥٤٥	١٥٤٥
٢٦/١٤	٥١٦	٩٣٥٠	١٥٦٠	٤٤٠	١٥٦٠	١٥٦٠
٢٦/٢٢	٥٢٢	٩٤٥٠	١٥٧٥	٤٤٠	١٥٧٥	١٥٧٥
٢٦/٣٠	٥٢٨	٩٥٥٠	١٥٩٠	٤٤٠	١٥٩٠	١٥٩٠
٢٧/٧	٥٣٤	٩٦٥٠	١٦٠٥	٤٤٠	١٦٠٥	١٦٠٥
٢٧/١٥	٥٤٠	٩٧٥٠	١٦٢٠	٤٤٠	١٦٢٠	١٦٢٠
٢٧/٢٣	٥٤٦	٩٨٥٠	١٦٣٥	٤٤٠	١٦٣٥	١٦٣٥
٢٧/٣١	٥٥٢	٩٩٥٠	١٦٥٠	٤٤٠	١٦٥٠	١٦٥٠
٢٨/٦	٥٥٨	١٠٠٥٠	١٦٦٥	٤٤٠	١٦٦٥	١٦٦٥
٢٨/١٤	٥٦٤	١٠١٥٠	١٦٨٠	٤٤٠	١٦٨٠	١٦٨٠
٢٨/٢٢	٥٧٠	١٠٢٥٠	١٦٩٥	٤٤٠	١٦٩٥	١٦٩٥
٢٨/٣٠	٥٧٦	١٠٣٥٠	١٧١٠	٤٤٠	١٧١٠	١٧١٠
٢٩/٧	٥٨٢	١٠٤٥٠	١٧٢٥	٤٤٠	١٧٢٥	١٧٢٥
٢٩/١٥	٥٨٨	١٠٥٥٠	١٧٤٠	٤٤٠	١٧٤٠	١٧٤٠
٢٩/٢٣	٥٩٤	١٠٦٥٠	١٧٥٥	٤٤٠	١٧٥٥	١٧٥٥
٢٩/٣١	٦٠٠	١٠٧٥٠	١٧٧٠	٤٤٠	١٧٧٠	١٧٧٠
٣٠/٦	٦٠٦	١٠٨٥٠	١٧٨٥	٤٤٠	١٧٨٥	١٧٨٥
٣٠/١٤	٦١٢	١٠٩٥٠	١٨٠٠	٤٤٠	١٨٠٠	١٨٠٠
٣٠/٢٢	٦١٨	١١٠٥٠	١٨١٥	٤٤٠	١٨١٥	١٨١٥
٣٠/٣٠	٦٢٤	١١١٥٠	١٨٣٠	٤٤٠	١٨٣٠	١٨٣٠
٣١/٦	٦٣٠	١١٢٥٠	١٨٤٥	٤٤٠	١٨٤٥	١٨٤٥
٣١/١٤	٦٣٦	١١٣٥٠	١٨٦٠	٤٤٠	١٨٦٠	١٨٦٠
٣١/٢٢	٦٤٢	١١٤٥٠	١٨٧٥	٤٤٠	١٨٧٥	١٨٧٥
٣١/٣٠	٦٤٨	١١٥٥٠	١٨٩٠	٤٤٠	١٨٩٠	١٨٩٠
٣٢/٦	٦٥٤	١١٦٥٠	١٩٠٥	٤٤٠	١٩٠٥	١٩٠٥
٣٢/١٤	٦٦٠	١١٧٥٠	١٩٢٠	٤٤٠	١٩٢٠	١٩٢٠
٣٢/٢٢	٦٦٦	١١٨٥٠	١٩٣٥	٤٤٠	١٩٣٥	١٩٣٥
٣٢/٣٠	٦٧٢	١١٩٥٠	١٩٥٠	٤٤٠	١٩٥٠	١٩٥٠
٣٣/٦	٦٧٨	١٢٠٥٠	١٩٦٥	٤٤٠	١٩٦٥	١٩٦٥
٣٣/١٤	٦٨٤	١٢١٥٠	١٩٨٠	٤٤٠	١٩٨٠	١٩٨٠
٣٣/٢٢	٦٩٠	١٢٢٥٠	١٩٩٥	٤٤٠	١٩٩٥	١٩٩٥
٣٣/٣٠	٦٩٦	١٢٣٥٠	٢٠١٠	٤٤٠	٢٠١٠	٢٠١٠
٣٤/٦	٧٠٢	١٢٤٥٠	٢٠٢٥	٤٤٠	٢٠٢٥	٢٠٢٥
٣٤/١٤	٧٠٨	١٢٥٥٠	٢٠٤٠	٤٤٠	٢٠٤٠	٢٠٤٠
٣٤/٢٢	٧١٤	١٢٦٥٠	٢٠٥٥	٤٤٠	٢٠٥٥	٢٠٥٥
٣٤/٣٠	٧٢٠	١٢٧٥٠	٢٠٧٠	٤٤٠	٢٠٧٠	٢٠٧٠
٣٥/٦	٧٢٦	١٢٨٥٠	٢٠٨٥	٤٤٠	٢٠٨٥	٢٠٨٥
٣٥/١٤	٧٣٢	١٢٩٥٠	٢١٠٠	٤٤٠	٢١٠٠	٢١٠٠
٣٥/٢٢	٧٣٨	١٣٠٥٠	٢١١٥	٤٤٠	٢١١٥	٢١١٥
٣٥/٣٠	٧٤٤	١٣١٥٠	٢١٣٠	٤٤٠	٢١٣٠	٢١٣٠
٣٦/٦	٧٥٠	١٣٢٥٠	٢١٤٥	٤٤٠	٢١٤٥	٢١٤٥
٣٦/١٤	٧٥٦	١٣٣٥٠	٢١٦٠	٤٤٠	٢١٦٠	٢١٦٠
٣٦/٢٢	٧٦٢	١٣٤٥٠	٢١٧٥	٤٤٠	٢١٧٥	٢١٧٥
٣٦/٣٠	٧٦٨	١٣٥٥٠	٢١٩٠	٤٤٠	٢١٩٠	٢١٩٠
٣٧/٦	٧٧٤	١٣٦٥٠	٢٢٠٥	٤٤٠	٢٢٠٥	٢٢٠٥
٣٧/١٤	٧٨٠	١٣٧٥٠	٢٢٢٠	٤٤٠	٢٢٢٠	٢٢٢٠
٣٧/٢٢	٧٨٦	١٣٨٥٠	٢٢٣٥	٤٤٠	٢٢٣٥	٢٢٣٥
٣٧/٣٠	٧٩٢	١٣٩٥٠	٢٢٥٠	٤٤٠	٢٢٥٠	٢٢٥٠
٣٨/٦	٧٩٨	١٤٠٥٠	٢٢٦٥	٤٤٠	٢٢٦٥	٢٢٦٥
٣٨/١٤	٨٠٤	١٤١٥٠	٢٢٨٠	٤٤٠	٢٢٨٠	٢٢٨٠
٣٨/٢٢	٨١٠	١٤٢٥٠	٢٢٩٥	٤٤٠	٢٢٩٥	٢٢٩٥
٣٨/٣٠	٨١٦	١٤٣٥٠	٢٣١٠	٤٤٠		

جدول (٦) يوضح درجات الحرارة فى الحامل الأيمن والأيسر على الترتيب للتجربة الثالثة بمحافظلة الفيوم بعد إجراء تعديل فى نظام توزيع الهواء أسفل أدراج البيض وكانت طريقة قياس درجات الحرارة بنفس مواصفات التجربة الثانية. وكان فرق درجات الحرارة يتراوح بين - ٠.١ إلى ٠.٢ درجة مئوية بالرغم أن درجة حرارة الجو الخارجى كانت تتراوح ما بين ٢٢ إلى ٤٥ درجة مئوية ودرجة حرارة الفرن مثبتة بواسطة الترموستات على ٣٧.٤ درجة مئوية وكانت الرطوبة النسبية مطابقة للدرجة المضبطة عليها وهى ٥٥% من عمر ١-١٨ يوم ثم ٧٥% من عمر ١٨-٢١ يوم.

وفى التجربة الرابعة والخامسة بمحافظلة الفيوم كان فرق درجات الحرارة وصلت إلى صفر + ٠.١ درجة مئوية وكانت الرطوبة النسبية مطابقة للدرجة المثبتة عليها وهى ٥٥% من عمر ١-١٨ يوم ثم ٧٥% من عمر ١٨-٢١ يوم. وهذا النظام الكامل التحكم فى درجات الحرارة والرطوبة النسبية قد يؤدى على ارتفاع نسبة الفقس وتخفيض نسبة النافق داخل الأفران البلدية. وقد تم أخذ متوسط القراءات لكل تجربة من خلال أربعة حساسات وذلك خلال فترة التفريخ بمعدل تقريباً مرة كل ثلاث أيام وكانت شاشة بيان القراءة لدرجة الحرارة خارج غرفة الفرن ونسبة الرطوبة وسيتم إظهار النتائج لنسبة الفقس المتحصل عليها مع نتيجة عملية التطوير فى الجزء الثانى من البحث.. إن شاء الله.

	المنطقة الأولى	المنطقة الثانية	المنطقة الثالثة	المنطقة الرابعة	المنطقة الخامسة	المنطقة السادسة	متوسط المناطق
التجربة الأولى	٣٧.٧	٣٧.٩	٣٧.٦	٣٧.٦	٣٧.٤	٣٧.٢	٣٧.٦
التجربة الثانية	٣٧.٧	٣٧.٦	٣٧.٦	٣٧.٧	٣٧.٧	٣٧.٦	٣٧.٦
التجربة الثالثة	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٨
التجربة الرابعة	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٧	٣٧.٨	٣٨.٠	٣٧.٩	٣٧.٤
التجربة الخامسة	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٨	٣٧.٩	٣٧.٩	٣٧.٤

جدول (٦) متوسط درجات الحرارة المسجلة المعمل (التجربة الثانية) خلال فترة التفريخ بعد إجراء التطوير الأولى - درجة الحرارة المثبت عليها الفرن (٣٧.٨)°م

الخلاصة

الجزء الأول من عملية تطوير معامل التفريخ البلدى يشمل تصميم وحدة تهينة الجو داخل معمل التفريخ والتي تحتوى على وحدة تهوية ووحدة تدفئة ووحدة تبريد وترطيب الجو مع التحكم الأوتوماتيكي لدرجات الحرارة للمحافظة على الجو المناسب لجو الغرفة طوال فترة التفريخ وهى ٢١ يوم وقد تم تركيب الوحدات المستخدمة فى عملية تطوير المعامل فى محافظة الشرقية والفيوم لإجراء تجارب عليها لتلافي أى عيوب فى عيب التشغيل استعداداً للجزء الثانى من نتيجة التطوير . ولقد لاقت عملية التطوير قبولا عند أصحاب المزارع منتظرين النتيجة النهائية من عملية التطوير .

المراجع

REFERENCES

أولاً: المراجع العربية

- ١- الهيئة العامة لإحصاءات الثروة الحيوانية إحصاءات معامل التفريخ من ١٩٩٢ - ١٩٩٧
- ٢- قمر، جمال الدين - بدر، فاروق حسين، ١٩٤٨. معامل التفريخ البلدية: مجلة الدواجن
- ٣- راغب فتح الله أشرف، تطوير معمل التفريخ - رسالة ماجستير - هندسة زراعية - جامعة الإسكندرية - ٢٠٠٠
- ٤- الأبياري، حسين. ١٩٤٦ - التفريخ الصناعي في مصر: صفحة ١٣٥-١٤٦ مجلة الدواجن.
- ٥- نشرة الإرشاد الزراعي ١٩٩٢ - قسم الإرشاد الزراعي - كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية
- ٦- هيليكسون، ميلو أ. ووكر جون ن. ١٩٩٧ - تهوية المنشآت الزراعية - ترجمة د/ محمد حلمي إبراهيم - جامعة الملك سعود - الرياض - المملكة العربية السعودية

ثانياً: المراجع الأجنبية

- 7- **Andye, T.B. and H.R Wilson ., 1982.** *Hatchability of chicken embryos exposed to acute high temperature stress at various ages. Poultry Science, 60, 1561-1566*
- 8- **Barott. H.G, 1937.** *Effect of temperature, humidity, and other factors on hatch of hen/s eggs and on energy metabolism of chicks embryos. USDA Technical Bulletin No. 553*
- 9- **Deeming, D.C. 1989.** *Characteristics of unturned eggs: critical period retarded embryonic growth and poor albumen utilization. British poultry science, 30,239-249*
- 10- **French, N.A., 1997.** *Modeling incubation temperature: The effects incubator design, embryonic development and egg size Poultry science 76: 124-133*
- 11- **Funk, E.M. and M.R Irwin, 1955.** *Hatchery operation and management. John willy & sons, inc. New York*
- 12- **Landauer, W. 1967.** *The hatchability of chicken eggs as influenced by environment and heredity. Storrs Agricultural experiment station. The world's poultry science.*
- 13- **Owen, J., 1991** *Principles and problems of incubator design chapter 13. pages 205-226 in: Avian incubation, S.G. Tuellett, ed. Butterworth-*

Heinemann, London, UK

- 14- **Romanoff, A.L. 1960.** *The Avian Embryos. Pp. 200-207. New York, Macmillan.*
- 15- **Romijn, C., and Lokhorst, 1960.** *Foetal heat production in the fowl. J. physiol. 150:239-249*
- 16- **Tuellett, S.G. 1990.** *Science and the art of incubation. Poultry Science, 69: 1-15*
- 17- **Wilson, H. R., C. J. Wilcox, R.A. Voitle C.D. Baird, and R.W. Dorminey, 1975.** *Characteristics of White Leghorn chickens selected for heat tolerance. Poultry Science, 54 126 – 130.*
- 18- **Wilson, H.R., 1991.** *Physiological requirements of the developing embryo: Temperature and turning. Chapter 9. pages 145-156 in: Avian Incubation. S.G Tullett, ed. Butterworth – Heinemann, London, UK*

**DEVELOPMENT OF A TRADITIONAL HATCHERY
PART I: CONTROL SYSTEM OF VENTILATION,
HEATING, CONSTANT TEMPERATURE AND
HUMIDITY**

By

Samir M. Younis* and Ashraf F. Ragheb**

* Professor Emeritus in Agric. Eng. Dept., Univ. of Alex.

** Agricultural Engineer – Private Sector.

Abstract

The Purpose of this investigation was to develop the old conventional hatcherie which produces poultry chicks. The development was done on two steges to:

- 1- develop in active temperature, humidty, and ventilation control system.
- 2- Develop a mechanical system to handle the eggs in trays and trollys, and to provide easy turning mthods for the eggs.

Bassed on the heat balance calculations, the selected air handling unit was prorided to control temperature, humidity, and ventilation air.

Five experiments were conducted in sharkia and Fayouma govrnates?. The experiments gave good results, for the first development in this area, and waiting the second development to fulfil the study on the traditional hatchery.