**المستخلص عربي :**

أستهدف هذا البحث دراسة تأثير الغلي أو إضافة الببوجين أو مخلوط بهارات وتوابل إلى أوراق شجر المانجروف على أداء بداري إنتاج البيض المغذاة على علائق تحتوي على مستويات مختلفة من أوراق المانجروف حيث استخدم 450 بدارية سلالة لوهمان عمر ثمانية أسابيع أختيرت عشوائياً وقسمت بين 15 معاملة تجريبية أشتملت على 3 مستويات من أوراق المانجروف ( صفر & 5&10%) حيث أدخل المستويين 5&10% من أوراق المانجروف بدون أو بعد غلي لمدة 30 دقيقة في العلائق التجريبية . وبهذا كانت هناك 5 علائق أساسية وغذيت كل عليقة في وجود أو عدم وجود 0.5 كجم علف من البيوجين أو مخلوط ( 1:1:1:1 ) من إضافات مخلوط بهارات من الهيل، الكمون، الفلفل الأحمر والفلفل الأسود بمعدل 2جم/كجم علف. نفذت الدراسة في الفترة من 8-20 أسبوع من العمر ووزعت الكتاكيت عشوائياً على المعاملات الغذائية لكل معاملة 30 كتكوت موزع على 3 مكررات بكل مكرر 10 كتاكيت ثم أستمرت الدراسة بعد ذلك إلى مرحلة البلوغ الجنسي وإنتاج البيض في الفترة من 21-28 أسبوع من العمر .

وعلى العموم يتضح من الدراسة أنه يمكن إستخدام مسحوق أوراق المانجروف الغير مغلي في علف بداري الدجاج البياض في الفترة من 8-20 أسبوع من العمر حتى مستوى 10% بدون تأثيرات ضارة على معدلات الأداء والنفوق ومع هذا فإنه يمكن إستخدام 10% من أوراق المانجروف المغلي المضاف إليه البيوجين 5.1% من أوراق المانجروف المغلي للحصول على كفاءة غذائية مشابهة لمجموعة الكنترول.

ووجد أيضاً أن إستخدام 5&10% مسحوق شجر أوراق المانجروف الخام والمعامل بالغليان والمضاف لهم مخلوط البهارات والبيوجين أدى إلى تحسين في معامل تحويل الغذاء إلى بيض ( جم/غذاء جم/ بيض) وكذلك لم يؤثر على نسب النفوق أو على وزن المبيض وقناة البيض والطحال والكلى والكبد . وأدى أيضاً إضافة التوابل إلى أوراق المانجروف إلى زيادة جوهرية في وزن البيض.

كذلك إدخال مستويات أوراق المانجروف إلى اعلاف البداري أو إلى تقليل العلف المستهلك في مرحلة البيض مع الإحتفاظ بإنتاج بيض جيد .

ولم تتأثر كتلة البيض وكذلك إنتاج البيض نتيجة التغذية المستمرة للبداري وما يعقبها في مرحلة الإنتاج لمستويات مختلفة من أوراق المانجروف المعامل بالغليان والمضاف إليه البيوجين وكذلك محلوط البهارات .

**Abstract:**

This research aims to study the effect of boiling or add Albbugen or a mixture of spices and seasonings to the leaves of mangrove on the performance accommodated in the production of eggs fed on diets containing different levels from the leaves of the mangrove was used 450 Bdaria strain Lohmann age of eight weeks were selected randomly and divided among 15 treatment trial included the 3 levels from the leaves of mangrove (zero & 5 & 10%) where both enter the 5 & 10% of the mangrove leaves without or after boiling for 30 minutes in the experimental diets. Thus, there were 5 basic diets and fed each diet in the presence or absence of 0.5 Kg of feed Albeogan or mixture (1:1:1:1) of the additions of a mixture of spices cardamom, cumin, red pepper and black pepper at 2 g / kg feed. Study was carried out in the period 8-20 weeks of age and chicks were distributed randomly on the food transactions per transaction distributor 30 chick on 3 replicates each bis 10 chicks and then continued to study after that to the stage of sexual maturity and egg production in the period of 21-28 weeks of age.

On the whole it is clear from the study can be used non-mangrove leaf powder boiled in chicken feed, accommodated in the whiteness of the period 8-20 weeks of age until the 10% level without adverse effects on performance and mortality rates, however, it can be used 10% of the mangrove leaves boiled added Albeogan to 5.1% from the leaves of mangrove boiled to get on the efficiency of food similar to a Alkntrul.

It also found that the use of 5 & 10% powder, the trees leaf mangrove crude and laboratories boil and added them to a mixture of spices and Albeogan led to improvement in the coefficient of conversion of food to eggs (g / food g / egg) and also did not affect the rates of mortality or on the weight of the ovary and oviduct, spleen, kidney and liver . The also add spice to the mangrove leaves to a substantial increase in the weight of the eggs.

Levels as well as the introduction of mangrove leaves to feed Badari or to reduce the feed consumed in the stage of egg production while retaining the eggs well.

Not affected by egg mass and egg production as a result of the ongoing nutrition accommodated in what followed in the production of different levels from the leaves of mangrove plants and added to boiling Albeogan Mahleut as well as spices.