

اعلیٰ علوم خانوادہ بیوولوچیت مائندہ یو جنہا سیندر قرصہ سینڈر سینڈر لاری فدر پارٹی نفع دے دام ھئے ودفعہ نفع ھدنا کفر بورہ و عامل اصلی ان Subject: موقع Date: ۱۰-۰۷-۲۰۲۳ NOTE BOOK

علوم حا

لھو گونہ خوراک دیا ھی ویر جیم ارزش غذائی رائٹہ باہر و خوش خوراک ھم باہم علوفہ نام دارد۔

انواع علوفہ حا اف) گلو سیندا ۱۰۰ گلو سیندا ۱۰۰ یو خلبہ: اسکے سیندا ۱۰۰ یو خلبہ: اسکے سیندا ۱۰۰ ارزش غذائی آن بیس از سایر دیا ھاں علوفہ ای ایت ارزش غذائی برگ چو دخنہ نہیں بھاٹہ آن بیس تر ایت نئی، بعد از گل کر دد قابل فرزیہ یو جیہ ارزش غذائی آن آکھی مقدار زیادی کا حصہ پر یا ہے و از دنیت پروتئن آن کا ساتھ سدھ و مقدار الیاف چاں آن افرائیں ہی یا ہے و عنوان کی عذائی عالی رتفہ رام ہے خصوص برائی گاو شیری استفادہ من سوو پروتئن و نیاسین بالا ان علوفہ نہیں معروف ہو دیت آن ایت رمان بروائیت یو و قی ۱۰۰ (تی سوم) یو فہا ہے گل سیندا درجہ عذائی گاو شیری بیت ۲ - ۴ کیلوگرم یو نیجہ تر رفعہ کافی ایت

۵. سیندر لرزخانوں کی باری دلائی انواع منوع شامل سیندر قریبہ سیندر سیندر (جنہیں معرفی کرنے والی باری) وہی باری: بعد از یو دنیا دیجئے معرفی را دارہ میران ہنسپریں از یو دنیا ایت۔

۶. اسپرس: ارزخانوں کے گلو سیندا سیت و مناطقی یو جیہ و لبیر با موقعیت ہواہ نیجہ محصول خوبی ہی رہا۔

په و هور یا هفت می مسود امر عز محقق علی عده بر سایو بن
فلاعونا بآ و کارو ~~پلاست~~ موجود در علوم پزشکی است راهنمایی
دفعه کمی موثری داشت ^{Subject:} ~~Y~~ ^{Month:} ~~D~~ ^{Date:}

اسپرس و در حال آغاز دریافت کرد و خستگی داشت
از زمان غذای آدن متابه یو بجهه بوده ولی لزنت مضر
پرتوسین گاتل حضم کر پائین تراز دوچه فشار دارد
کله خانواده گلوسین انجاد دفعه کی کند

مسود موقت - یو بجهه نیز اسپرس گز کله صنایع اخیر
عومنه بگویند باعث حواس خوبی و خوبیستگی جیره های غذایی می شود و به علت غنی بوران از
نظر پرتوسین مواد لزنه جیره دافی را در تلف و تلفه
در بردارند. خوبیستگی از نظر کلیم غنی هست و در حالت

سیر حلوا و دهنده A و در حالت خنک منع غذی و تناول
D می باشد. عومنه بگویند حلوا و لیگنین بینتری می باشد
علوفه کرامینه است. قیمت اعلم لیگنین در ساق این

لیهان جو سدده و مملکت است حلوا ترکیبات اسپرسی می باشد لازمه عومنه بگویند تو ان یو بجهه شدید است اسپرسی لوزی (لوز) می باشد. کله: ~~لیهان~~ نولیل میباشد درینه رکنها

ب) عومنه کرامینه لذت میان: لذت میان:
لیهان عومنه ای کرامینه را می توان: دودسته کی لیهان
نقیم نمود.

غذای کرامینه کیه کند بیا! مصادر غذایی ده عنوان علی
دان میکنند این ده میکنند

روضتی های درخت کاصل سطحی مؤثرانه می‌شوند از نفع باشد کنست مخلوط تقام گرا شده و کمک می‌کنند.
در بر نام کاری را نمایند.

Subject: _____
Year: _____ Month: _____ Date: _____

NOTE BOOK

بقوه لات در تغذیه طها بامکن حاير و تئی استفاده کرد
ب- ۱- خوب: معرف علوفه گندمیان در مرحله هنل از ظهور
خوش باقل آذین دست عنوان قصیل جهت تغذیه برآم
منابع ایش

ب- ۲- ذرت خوته ای (A Rain sorghum)
دارای گونه های مختلف در عبارتند از: هگری و صالو و سورا
کفر رانام برد با استراتجی خشکی بزرگاری راسته به علت
مقاومت با خشکی در مناطق خشک کنندی های متعدد
خوبی خواراک ایش و لی بدیل داشتن تانین معرف
آن در دام زیاد دخواستی های متعدد همان دیر و پیش از این
محصول ۱۱۰ درجه ایست از ماره خشک متغیری باشد
علوی بر وجود تانین در آن به علت دیوست زایور
بهتر ایش معرف آن در دامها گردیده است.

(۱) علوفه کنندگان: علوفه علایس دارای چوتیں و مواد معدنی خصوصی
کلیم کنندگان: علوفه بقوله است در ۷۰٪ از السرمان برای
علوفه های توأم در محصول (زرگ) پیروتی (کلیم) سلولز
لیکنی علوفه مفترضه (زرگ) خطر عبران از علوفه های توأم
از زرگری علوفه کنندگان نیز می باشد. این به نوع علوفه
ملوکه حاوی و علوفه گندم می باشد. این به نوع علوفه
ب دلیل خود مخصوصی از زرگ را منابع دارد و
سلولز کافی و میزان محصول منابع در گلتار، جایگاه
خاصی دارد. علوفه حاوی دارای بیانی و علف مرغ کاکن را
بید بیانه مطابق می باشد. دارای ارزش غذایی بایین زرگ
و گند بیاند منابع حمایت استفاده در

تفصیل دام در اولین سه بروایت نشود
 به جمله مدعی کند توان رسانید که این مقاله در اینجا معرفه نموده است به دلیل
 خاصیت مقاومت مناسب در برابر تکدمال نشدن فقط
 داعماً بر اینجا در تأثیر پذیری کارخانه مخلوط
~~مناسب ترین ترتیب کنندگان حلوانه است~~
 مخلوط کندیها با علوم تغذیت داشت طبق رفتار ارزش غذایی
 مخصوصاً محصولی پر وستی آن منسوب
 از مال بروایت علوم ~~گذشتیان~~: صراحت بحث در رفتار و
 هیجی بودن دانه برداشت در فنیجه محصل توسلی و
 ارزش غذایی آنرا لغایت یافته اما مخفی پر وستی آنرا
 طهی نمی‌باشد (با افرادی که این علوم می‌دانند غایرین و غاصب
 از تغذیه ای آن که نسبت یافته باشد

ناید در برداشت کردن علوم را دانندگان مصالح غذایی
 و غاصب تغذیه کمی کمی دستودند قدرت مانند گارنر
 چی باشد عوامل مؤثر رفتاری قابلیت حفظ علوفه را
 دانندگان نوع صفعه محل کنند و زمان بروایت آن
 نیاز دارد

دانش ترین قابلیت حفظ علوفه چه زمانی از برداشت مصالح غذایی
 زمانی مصالحی نشود که ارتفاع علوفه به اندازه قدر چشم را ببرد
 بهتر مصالح زمان فوق چشمی برسی رطوبت باشد
 مصالح برداشت محصل در هر چلتار کمی مدور
 تغذیه ای استفاده از علوفه (عنی: تازه) خستگی نماید این طوری
 در تغذیه دام استفاده از علوفه (عنی: تازه) خستگی نماید این طوری
 دامدار در طبقه ای اینجا می‌شود

MOBASHER

کنید می‌شود بزرگی داشته باشد

۱- مزان در بوده را مخلول علوم سیاست بس ۴ تا ۳ درصد از کل
۲- خنک محصول بوده بالاترین مقدار (۳) درجا و رانیایی وجود دارد
۳- مخفوک ای سلولز و حی سلولز در مجموع ۱۰ تا ۱۳ درصد از کل ارزش

خنک متغیر می باشد
۴- با وجود محتوای کم یو ونس (ام) علوفه سبب نیزه
اما مزان اسیده آترنیس، گلوتاکی و لیزین (دال)

سایه و در سطح قابل قبول می باشد
۵- مزان چربی پایین و حد اکثر ۴ درصد از کارهای ایست.
محدودیت های معرفت عوامل این میان کمبود بعضی مواد معکوس
سته نوع خاک منطقه کنت خنکه مقدار کواد معرفت و
کو نه گیا هی متغیر می باشد. در بورت عدم مجبور در
محنولی مواد معدنی ورداشت به موقع آن می تواند تا
۶- در هر لزر علوفه معرفتی را از رازی علوفه کامیون کوار
کلم ها و کلم زیج (a. کلم زیج b. کلم زیج کلم زیج ka)

کلم هارا در رخانه ایان طبقه بندی می کنند.
در کلم دسته های زیر مغایر با کلم زیج کتر ایست و مزان المارک
طیکن راه است * مخصوصاً غنی وجود دارد * غنی سلولولر کان زیر

اسپر کیا ت کلم ها و طبقه بندی

۱- ماده خنک کم ۲- محتوی یو ونس رکورد ۱۳-۱۵ (م)
امت ۳- لزیخا محتوی کربو هیدرات مخلول و را
فیض می باشد ۴- دارای کلم دسته بندی هست. اما P

۵- Na - K - Mg
۶- اسید های آمنه لیزین، هیپوتیون، تریپتو فایپین
۷- دارای ترکیبات کواذررکن قی باشد. از تولید هو رمون
پتروکسی جلوگیری می کنند.

میزان معرفت کم ماروچیره هزاری داری مخصوصاً کاملاً غیر
درآیند رکوست میانهای فوچنگ فندک امیر و میزان ۵۰۰۰
در راه از کل علوفه معرفتی دارهای دارند بجز از ۳۰۰۰ فوچنگ نظر
نمای خوبی است گواه رایی دارد.

(۱) علوفه سلیمانی
 سلیمانی ذرت
 سلیمانی یونجه نیسکو
 سلیمانی سرگوم
 هفت مواد حواری میتوانند:

کنف و جودای ارزش غذایی و خوشبو رایی به داشته باشند
 این علوفه حاصل از راتنج کست خلوط میان مخلوط دقوک و کنف باشند
 لازم است که این غذایی بسیار مناسب باشد و خوشبو رایی مطلوب را از
 درج کنند خوبی این کنف از خلوط آنها نیافریده است؟
 در آنرا واسیمه مرغ قلاب کنیم ولی این نوع تفت در ایران
 رایج نبوده و دامداران بجز از سلیمانی تک مخصوصی فرازورده اند

(۲) علوفه کوکو (کوکو) از علوفه سلیمانی و سلیمانی کوکو
 رکوست مخصوص از علوفه کوکو که در این مخلوط بدلیلی خوبی دارد و بر عکس دیگر
 رکوست را روحی است

(۳) علوفه سلیمانی و سلیمانی کوکو
 بجز علوفه کوکو ارزش غذایی آن بجز علوفه سلیمانی کوکو
 از این علوفه بخوبی است و در این دو علوفه بجز از هر دوی از
 بدليل تحریک این علوفه در رحله سلیمانی زمان میانه گردید
 این مخصوص در کمینه رام و سیتا کم بدو دهور را تحریک و چشم آن
 بجز بسیار سرعت از علوفه های دیگر است زیاد خواهد بود
 مولد ذکریل دسته علوفه کوکو دارد

بر اساس مرحله برداشت مکمل از فریم و نزدیک
فرآوری انجام شده در هنگام سلیمانی این علوم حاصل شده از
وی می باشد از کاظمی از روایت و ایاف قابل حضور است.

مواد تکمیل دهنده عرض شدی:

- محتوای پروتئین ملوفه ۱ تا ۲ درصد متفاوت است
او استهان به نوع علوض و عوده عمل آور آن در هنگام سلیمانی
ستگی دارد.

۲- ماهه خشک بین ۱۹ تا ۲۴ ساعت (پنجه) مجموع عرض
باره صفت بالage یا رطوبت پائین Hilage متفاوت است
۳- میزان مواد معدنی ملوفه سلیمانی حدود ۲۵٪ به نوع علوض مصرفی
(کندمیان یا بقولات) در هنگام معرف فریم است بر اساس نوع
علوض محتوی مواد معدنی آن خوب نخواهد

۴- از روی طبقه متابولیم یا خوارطی می شود اما مکارول
دو کیلوگرم ماهه خشک است و سلیمانی در این میزان
باشد بیهوده بودی این از روی از روی از روی از روی
کاری (آبکاری) درست نمایند و بعد از ۲۰ دقیقه
کرد آنرا از روی کاری از روی از روی از روی کاری می شود.

آنچه معرف ملوفه سلیمانی (دلو) می شود این است
نهایتی بر اساس نوع تغذیه ای اسروش فرآوری نه نوع علوض معرف
این طرز معرفت علوض است در فرآوری دام و خاک است
محدودیت اندازه قطعات آن ای باشد خود کردن پس از
علوض و افزایش عرآتم آن را واحد چشم تأمین ایجاد نمایم
این دستگزاری دارای ایجاد محدودیت معاهجه می باشد

اصلیتیں خواری ہائی علوفہ لئی اس علمی ترکیب علوفہ خلائق میں سے ہے (علوفہ سبلوٹن) اس بات میں اس کا اعلوفہ حاضر ہے اور زراعی کی مناسبت میں اسے جتنے عقول میں اکتوبر و نومبر میں فرعی کے عینہ درستگاری رام استعمال ہے اس فرعی کو فرمائیں کہ فرعی کے عینہ کیلئے ہے۔

لذم ۶ کاہ جو ۶ و دھمنی پوستہ طاہر

مواد تکمیل علوفہ خنی : ۱- سیلانز ۴۰-۴۵٪

۲- ہیپیلوئر ۳۰-۵۰٪ ۳- لیکنیں ۱۰-۱۲٪

۴- یوپیس ۵٪ اسماں میں ہمیں آنے والیں ہیں۔

ترکیب عرف کا دردباری، کاہ بریخ، کاہ کش، کاہ جو

معبو لا جو دارا (ارزش غذائی تیز اسے)

باقیں جسے نفاذ تیکاری سے کم ارزاں ہے اسکے علوفہ جیسے

درستگاری اور نیز غذائی باقیں جس کا درجہ اسکے

ملاس و اورہ اسماں میں کذا۔

باہم جو دھنیا کا ملاس و اورہ ۲۰٪ کا باز کر میرہ

استعمالہ فراہی ہے دھنیت ۸٪ دھنیل اور مالٹا ۷٪ دھنیا میرہ اور

خوبی خوارکرنی ملوفہ خنی کا ملند ۸٪ کا جو علاوفہ

علوفہ خنی کے عینی دھنیا میں اسکے آنکھیں

نہیں (ایسے چیزیں نہیں) اور اسکی علوفہ معرفی میں میں میں علوفہ

خنی کا ملہ و مضرفہ میں اسے ۲۰٪ اور ارزاں کر جیرہ تو میں جیسا

کا مصنوعی دھنی

طیفه حنای خود روند چرخک

- ۱- **ADF** = Acid Detergent Fiber میں از
- ۲- اس خیبر عین محلول در سوئنہ اسیدی - اس وحور
عراقل ۱۸ درجہ پیرو خام نہیں بلکہ علوفہ ہے
- ۳- داٹا: مواد مندرجہ ذیل از ۱,۵۴ مٹا کرنے از از ۱۰۰ گرام
لزیادہ خنکا جائے از طرف رتیر منقول گفت خوراکیں
میزان خیبر عین محلول در سوئنہ اسیدی ۷۰٪ کرزاں ۳۰٪ رجیں
- ۴- **ملکھ طاری خود روندی**: میں از ۲۵ درجہ میزان میادہ غذہ
آنے پر ونیں خام بآئے
- ۵- **ملکھ طاری میانی خوراکیں** خاویں عراقل ۷۰٪ کو خالک
(۲۰٪ مجموع مواد معونی) با ترتیب اضافی جیسے
- ۶- **کلی**: میں از ۲۰ درجہ میادہ خنک آنے پر بآئے