

بسم الله الرحمن الرحيم

تربية ووراثة الحيوان

(344 نجح) ووراثة وتربية الحيوان

تمرين (1)

الاسم: _____ الرقم: _____

عند تلقيح سلالة من نبات البسلاء طويلة الساق و ذات بذور صفراء مستديرة (DDGGWW) مع سلالة ذات ساق قصيرة وبذور خضراء مجعدة (ddggww) فما هي النتائج المتوقعة في الجيل الأول؟ وما هي صفات ونسب الأشكال المظهرية عند تزواج أفراد الجيل الأول مع بعض؟ مع العلم بأن صفات الطول واللون الأصفر والسطح الأملس للبذرة سائدة سيادة تامة على الصفات الأخرى.

بسم الله الرحمن الرحيم
تربية ووراثة الحيوان
(344 نجح) ووراثة وتربية الحيوان

تمرين (2)

الاسم: ----- الرقم: -----

(1) احسب عدد الجاميطات التي يمكن أن ينتجها الأفراد ذات التراكيب الوراثية التالية:

AABB
AaBb
AACCEEWW
AaBBCcssYyJjMmRr

(2) إذا علمت أن الجين W يعطي بذور ملساء وهو سائد على اليله w وان الجين G مسؤول عن اللون الأصفر للبذور وهو سائد على اليله g والمسؤول عن اللون الأخضر، فما هو عدد التراكيب الوراثية الناتجة من التلقيحات التالية، واحسب نسب الأشكال المظهرية؟

WwGg X WwGg
WWGG X wwgg
WwGG X WWgg
WwGg X WWGG

(3) عند تزاوج فردين تحمل التركيب الوراثي Rr حيث أن الجين R يسبب اللون السود وهو سائد على اليله r المسبب للون الأحمر. وتم الحصول على 8 أفراد احسب الاحتمالات التالية:
أن تكون الأفراد الناتجة 4 سوداء و 4 حمراء.
أن تكون الأفراد الناتجة 6 سوداء و 2 حمراء.

بسم الله الرحمن الرحيم
تربية ووراثة الحيوان
(344 نجح) ووراثة وتربية الحيوان

تمرين (3)

الاسم: _____ الرقم: _____

في عشيرة من ماشية الشورتهورن وجدنا ما يلي:
515 ذات لون ابيض ww و 2628 لونها طوبي Ww و 2857 لونها احمر WW، من هذه البيانات احسب تكرار الجين W واليله w. ؟
احسب تكرار الجين إذا تم استبعاد الحيوانات ذات اللون الأبيض. هل العشيرة الآن في حالة اتزان هاردي واينبرج أم لا؟

تربية ماشية اللين

تمرين 1

الاسم: ----- الرقم: -----

1- المعامل التكراري ()

التعريف:

الأهمية:

أمثلة:

2- المكافئ الوراثي ()

التعريف:

الأهمية:

أمثلة:

3- القيمة التربوية ()

التعريف:

الأهمية:

أمثلة:

4- الارتباط الوراثي ()

التعريف:

الأهمية:

أمثلة:

5- التربية الداخلية ()

التعريف:

الأهمية:

أمثلة:

- قوة الهجين ()

التعريف:

الأهمية:

أمثلة:

تجارب الإنتاج الحيواني

تقدر فترة بقاء منتج اللحوم المغلف في حرارة غرفة التجهيز بحوالي يومين بعدها تبدأ خواص اللحم بالتغير في اللون والعصيرية والرائحة وغيرها من الصفات. وجد أن استخدام طرق أخرى للتغليف والتجهيز قد تعطي نتائج جيدة مثل تفرغ الهواء و استخدام CO₂ أو استخدام مخلوط من الغازات.

لاختبار هذه الفرضية جرى طالب دراسات عليا تجربة باستخدام 12 قطعة لحم تزن كل واحدة 75 جم وزعت على 4 معاملات بالتساوي ثم بعد تسعة أيام من التخزين على درجة حرارة 4° تم قياس عدد البكتريا على سطح قطعة اللحم كمؤشر لجودة العينة. وكانت النتائج كما يلي:

Packaging	Bacteria		
	Log (count/cm ²)		
Commercial plastic	7.66	6.98	7.80
Vacuum	5.26	5.44	5.80
CO, O2, N	7.41	7.33	7.04
CO2	3.51	2.91	3.66

- ماهي فرضيات الباحث المراد اختبارها؟
- ماهي المعاملات وتصميم التجربة المستخدمة ؟
- كيف يتم تجهيز البيانات للتحليل ببرنامج SAS؟
- ماهو الموديل الخطي المستخدم (مع الفرضيات)؟
- اكتب برنامج الـ SAS الممكن استخدامه في التحليل؟
- احسب الـ ANOVA ؟ اختبر الفرضية المستخدمة ؟
- ماهي الاستنتاجات والتوصيات؟