

جامعة
أقسام خدمة المجتمع وتنمية البيئة
وحدة الاتصال بالمجتمع

النشرة البيئية أسماك نهر النيل

مادة علمية د. علاء الدين حامد سيد
اعداد أ/ إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلي

أهميه الأسمماك كغذاء

- ١- غذاء الدم والأسنان والعظام.
- ٢- الوقاية من أمراض القلب.



مادة علمية د/ علاء الدين حامد سيد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

أهمية الأسمالك كغذاء

وتتميز الأسمالك

- ١- إنها غذاء سهل الهضم.
- ٢- أفضل علاج للأكتئاب.

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

فوائد زيت السمك

- ١- يعمل على خفض نسبة الكوليسترول.
- ٢- يعمل على تقليل نسبة الدهون بالدم .



مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

فوائد زيت السمك

- ٣- يعمل على خفض ضغط الدم.
- ٤- يمنع الالتهابات الجلدية.
- ٥- يمنع التهاب المفاصل.



مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

أشهر أنواع الأسماك النيلية

ب- البلطي الأبيض

Mango tilapia



أ- البلطي الأخضر / الزيلي

Zilli Tilapia



تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

أشهر أنواع الأسماك النيلية

ب- البلطي النيلى

Tilapia



تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسطلى

ج- النيلى الأزرق Nile

Blue Tilapia



مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

أشهر أنواع الأسماك النيلية

٢- المبروكة العادية او الشبوط ٣- المبروكة الزنبقة او الفضية

silver carp

Grass Carp



تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

أشهر أنواع الأسماك النيلية

٥- اللبيس

Nile Lebeo



٤- البنى

Barbus bynni



تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

أشهر أنواع الأسماك النيلية

٧- الانوم

Bottle nose



٦- قشر البياض / الساموس

Nile perch / Lates niloticus



تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

أشهر أنواع الأسماك النيلية

٩- القرموط

African Sharptooth catfish



٨- الرابي

Freshwater sardine



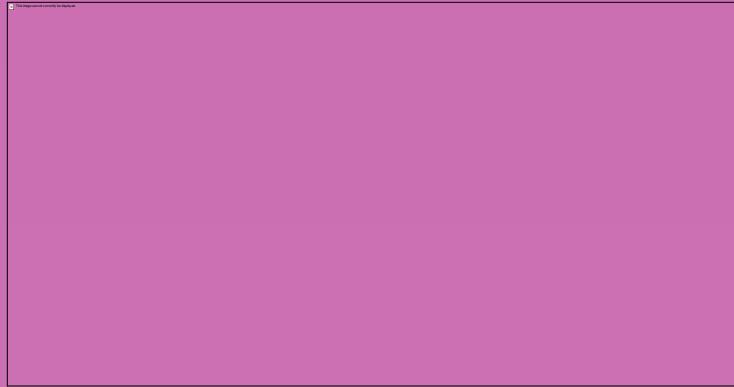
تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

الصفات الظاهرية للأسماك الصحية

١- القشور

■ متمسك مرن غير منفصل عن العظم



مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلي

الصفات الظاهرية للأسماك الصحية

٢- الرائحة

رائحتها مميزة وهي رائحة الحشائش البحرية الطازجة وخالية من الروائح الكريهة.



مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

الصفحة الظاهرية للأسماء الصحية

يسون

لمعة صافية شفافة بارزة.



مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

الصفات الظاهرية للأسماء الصحية

٤- الحيثية شيم

لونها أحمراً ناصعاً



مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

الصفات الظاهرية للأسمالك الصحية

٥- القشور الجلدية:

لامعة غير باهتة وصعبة الفصل كالبلطي أما الأنواع التي ليس بها قشور كالبياض أن يكون الجلد أملس غير مجعد.



مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

الصفات الظاهرية للأسماء الصحية

- ٦- المخاط علي الجذر قليل ويدون راحته.
- ٧- الوزن الطبيعي مثال البلطى وزنه ١٠٠-٢١٠ جرام (احيانا يصل وزن البلطى المستزرع والمعامل بالهرمونات ٦٠٠-١٢٠٠ جرام).

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

العادات السيئة المستخدمة اثناء الاستزراع السمكي

- ١- إستخدام مياه المجاري في الاستزراع .
- ٢- إنشاء مزارع سمكية متصلة بالصرف الزراعي والصناعي.
- ٣- استخدام اعلاف غير مطابقة للموصفات.
- ٤- استخدام مضادات حيوية وادويه بدون اشراف بيطري حيث ان هذه الادويه يمكنها التركيز في عضلات الاسماك وتسبب الفشل الكلوي.

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

العادات السيئة المستخدمة اثناء الاستزراع السمكى

٥- استخدام الهرمونات التي تساعد في بناء العضلات مثل الترينبولون والميثيل تستيسترون وغيرها من الهرمونات التي تسبب العقم والفشل الكلوي والسرطان وغيرها من الامراض.

٦- يمكنك تجنب هذه الأمراض بالاعتماد علي شراء أسماك نهر النيل من مصادر امنه وعدم شراء أسماك مستزرعه غير معلومة المصدر ذات أحجام غير طبيعية .

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

للوقاية من أمراض الأسماك اثناء تجهيز الطعام

١- استخدام الأسلوب المثالي في الطهي

- أ- أنواع صالحة للسلق مثل الشال، القرموط، اللبيس، وقشر البيض .
- ب- أنواع صالحة للتسيبك (طواجن) المياس والبوري .
- ج- أنواع صالحة للقلى كالبطى والبورى والمرجان .
- د- أنواع صالحة للشى مثل البورى والدنيس .

٢- استخدام الماء والملح للغسيل الخارجي والداخلي
اكثر من مرة.

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

للوقاية من أمراض الأسماك اثناء تجهيز الطعام

- ٣- الابتعاد شراء الاسماك المجهزة خارج المنزل قدر المستطاع.
- ٤- استخدام الزيت مرة واحده اثناء القلي وخاصة مع البلطي .
- ٥- استخدام الليمون بشكل دائم وبانماط مختلفة اثناء التحضير.
- ٦- تنظيف الاحشاء العامه تنظيف جيد وغسل مكانها بالماء والملح ولا تستخدم المنظفات الصناعيه.
- ٧- الطهي الجيد واستخدام درجات حراره متوسطه حتي يتم التسويه من الداخل والخارج.

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى

جامعة أسيوط
البيئية
العلوم

قطاع خدمة المجتمع وتنمية البيئة
وحدة الاتصال بالمجتمع

تمنياتي بصحة جيدة للجميع
ولكم جزيل الشكر

مادة علمية د/ علاء الدين حامد
اعداد أ/إنجي نشأت أمين

تحت إشراف أ.د/ عبد الحميد ابوسحلى