

أهمية استخدام الاختبار اللاحق للأمثلية في تجهيز علائق

دجاج البيض بالمملكة العربية السعودية

محمد حمد القنيبط، عصام عبداللطيف أبو الوفا ومصطفى محمود منصور

قسم الاقتصاد الزراعي، كلية الزراعة، جامعة الملك سعود

الرياض، المملكة العربية السعودية

ملخص البحث. تهدف الدراسة إلى مساعدة مديري مصانع أعلاف دجاج البيض بالمملكة في اتخاذ القرارات السليمة لمواجهة مشكلاتهم التشغيلية اليومية نتيجة للتغيرات المتوقعة في أسعار وأنواع ومحتويات مواد العلف، وذلك من خلال استخدام أسلوب تحليل الحساسية للعلائق المثلى كأداة مباشرة لتحقيق المرونة في الخطط الإنتاجية.

كما أوضحت النتائج المدى الذي يمكن خلاله تغير أحد مستويات العناصر الغذائية المحتوية عليها كل عليقة مثل مع ثبات مستويات بقية العناصر الأخرى على حالها دون أن يصاحب ذلك تغير في تركيب العلائق المثلى من مواد العلف، بالإضافة إلى تقدير التغير في تكاليف العليقة (التكاليف الحدية) الناتج عن تغير أحد العناصر الغذائية بمقدار الوحدة التي تتحملها مصانع الأعلاف نظير الحصول على وحدة إضافية عن مستوى العنصر الغذائي بالعلائق المثلى. وبينت النتائج الحد الأدنى والأقصى لنسب العناصر الغذائية التي تظل خلالها أسعار الظل سارية المفعول بقيمتها الحالية.

وأوضحت النتائج المدى الذي يمكن أن تتغير خلاله أسعار مواد العلف السوقية والظلية دون أن يصاحب ذلك تغير في مكونات العلائق المثلى، مما يبين حدود الأمان التي يمكن من خلالها الاستمرار في إنتاج العلائق المثلى بمواصفاتها دون إعادة النظر في تركيبها كلما طرأت أية تغيرات على أسعار مواد العلف. وتعد النتائج ذات قيمة فعالة لمديري المصانع لتشغيل مصانعهم بكفاءة اقتصادية عالية.

مقدمة

تعتمد صناعة الأعلاف بالمملكة العربية السعودية في تجهيز خلطات علائق دجاج البيض على استيراد أغلب مواد العلف من الأسواق العالمية، إذ بلغت المقادير المستهلكة من الشعير والذرة الصفراء وفول الصويا في علائق دجاج البيض حوالي ١٤٢، ١٠٤٧، ١٣١ ألف طن على الترتيب خلال عام ١٩٨٦م. في حين بلغت مقادير الإنتاج الكلي المحلي من الشعير والذرة الصفراء حوالي ١٢٠، ٤٥ ألف طن على الترتيب [١].

ويؤدي اعتماد صناعة الأعلاف السعودية على سوق عالمي يتسم الوضع فيه بالتقلبات المستمرة إلى تعرض أسعار مواد العلف المستوردة وبالتالي أسعار العلائق إلى التقلبات السعرية مما ينعكس بدوره على تكاليف الإنتاج ومستويات أسعار البيض، وقد تراوح مدى تغيرات أسعار استيراد كل من الشعير والذرة الصفراء بين حدين أقصى وأدنى قدره ١٠٣٢، ٣١١ وحوالي ١٠٢٠، ٦٠٣ ريالاً للطن على الترتيب خلال الفترة من عام ١٩٨١-١٩٨٧م. كما تراوحت أسعار فول الصويا بين ١١٧٨، ١٤١٠ ريالاً للطن خلال الفترة ١٩٨٧-١٩٩٠م [٢].

ونظراً لاستمرار احتمالات حدوث مثل هذه التغيرات السعرية في مواد العلف فضلاً عن احتمالات تغير أنواع ومحتويات مواد العلف من العناصر الغذائية بالإضافة إلى احتمالات تغير المحددات من العناصر الغذائية المطلوب توافرها في العلائق فإن الأمر يقتضي دراسة مدى إمكانية ثبات نسب مكونات مواد العلف المستخدمة في تركيب العلائق المثلى التي تم تكوينها باستخدام نماذج البرمجة الخطية بغية تدنية تكاليف تجهيز العلائق عند حدوث مثل هذه التغيرات [٣].

ويطلق على مثل هذا النوع من الدراسات تحليل الحساسية الذي يعرف بأنه دراسة لمدى حساسية النتائج أو القرارات للتغير في بعض القيم التي بنيت عليها هذه القرارات واستخلصت منها تلك النتائج [٤]، ص ص ٣٩٨-٤٠٤. ويحدد تحليل الحساسية أثر التغيرات في أي من قيم الثوابت عند بقاء العوامل الأخرى على حالها، أما إذا تغيرت أكثر

من قيمة في آن واحد، فلا يمكن الاعتماد على الحدود المحسوبة لتحديد درجة استجابة الحل الأمثل لهذه التغيرات [٥]. ويعد استخدام تحليل الحساسية أداة مهمة في تخطيط الإنتاج ووضع خطط بديلة تواكب التقلبات المستمرة والمتلاحقة في ظروف الإنتاج والتسويق [٦]، ص ص ١٢٤-١٤٣].

المشكلة

نظراً لاعتماد صناعة الأعلاف بالمملكة العربية السعودية على استيراد أغلب مواد العلف من الأسواق العالمية ولزيادة احتمالات تعرض أسعار هذه المواد إلى التغير فضلاً عن احتمالات تغير أنواعها ومحتواها من العناصر الغذائية بالإضافة إلى احتمالات تغير المحددات من العناصر الغذائية المطلوب توافرها في العلائق مما قد يؤثر على النتائج أو القرارات التي يتم الحصول عليها من استخدام نماذج البرمجة الخطية في تكوين العلائق المثلى بهدف تدنية تكاليف تجهيزها، فضلاً عن أن نماذج البرمجة الخطية تعد وسيلة لاتخاذ القرارات في ظل ظروف التأكد، وغالباً ما يوجد العديد من العوامل التي تعتبر غير محددة بدقة في الواقع، لذلك فإن الأمر يقتضي معرفة المدى الذي تكون فيه النتائج المتحصل عليها من استخدام هذا الأسلوب عرضة للتغير من عدمه [٦].

الهدف

دراسة مدى تأثير النتائج أو القرارات المتحصل عليها من استخدام نماذج البرمجة الخطية في تركيب العلائق المثلى لدجاج البيض وذلك لتحديد مدى استمرارية هذه العلائق المثلى المقترحة وفقاً لما يحدث من تغيرات محتملة في أسعار وأنواع ومحتويات مواد العلف أو تغير المحددات من العناصر الغذائية.

الأسلوب

استخدم أسلوب تحليل الحساسية Sensitivity analysis أو ما يعرف باسم الاختبار اللاحق للأمثلية Postoptimality analysis [٧]، ص ص ١١٩-١٢٩؛ ٨، ص ١١٦] لنتائج نماذج البرمجة الخطية التي صممت من أجل تركيب العلائق المثلى من مواد العلف المتاحة

بالأسواق بهدف تدنية تكاليف تجهيزها مع تحقيق التوازن في العناصر الغذائية المطلوب توافرها.

استخدم نموذج رياضي يتضمن ثلاثة مكونات رئيسية هي :-

- ١ - دالة الهدف وتنطوي على تدنية Minimization قيمة الدالة من مواد العلف المتاحة، وتضمنت الدالة أسعار الطن من مواد العلف بالسوق المحلي.
- ٢ - البدائل العلفية وتنطوي على استخدام البدائل المتنافسة من مواد العلف التي تدخل في تركيب خلطات الأعلاف لتوفير العناصر الغذائية بالعليقة.
- ٣ - المحددات وهي تتضمن الحد الأدنى لمقادير العناصر الغذائية اللازم توافرها في العلائق في الأعمار المختلفة، ومن ثم فهي تمثل المحددات Constraints المفروضة على تدنية دالة الهدف Objective function .

ويوضح جدول ١ مصفوفة النموذج العام لتدنية دالة تكاليف تجهيز العلائق، حيث يتضمن أسعار مواد العلف المكونة لدالة الهدف، والمعاملات التكنولوجية In-put-Output coefficient وهي تمثل مكونات كل مادة علفية من العناصر الغذائية، والحد الأدنى من العناصر الغذائية اللازم توافرها في العلائق وهي تمثل القيود التي يتم في ظلها تدنية دالة الهدف وهي دالة تكاليف تجهيز خلطات الأعلاف.

ونظراً لأن نماذج البرمجة الخطية تعتبر إحدى الوسائل لانتخاذ القرارات في ظل ظروف التأكد، في حين يوجد كثير من المتغيرات الداخلة في تركيبها غير محددة بدقة فضلاً عن احتمالات حدوث تغير في أسعار ومحتويات مواد العلف، بالإضافة إلى احتمالات تغير القيود المفروض وجودها من العناصر الغذائية في العلائق مما قد ينعكس على نتائج تحليل نماذج البرمجة الخطية في تكوين خلطات الأعلاف، الأمر الذي قد يقتضي تغير القرارات ومن ثم دراسة المدى الذي تكون فيه النتائج عرضة للتغير، لذلك يستخدم تحليل الحساسية

لمعاملات دالة الهدف ومعاملات القيود للموارد حتى يمكن الوقوف على مدى مرونة أي استمرارية خلطات الأعلاف المثلى المتحصل عليها من النماذج وفقاً لاحتمالات التغير وذلك من خلال إجراء اختبار الحساسية لأسعار مواد العلف وأنواعها والقيود من العناصر الغذائية.

النتائج والمناقشة

مكونات خلطات علائق دجاج البيض

يوضح جدول ٢ مقادير العناصر الغذائية المطلوب توافرها في هذه العلائق المختلفة وفقاً لأعمار الدجاج وهي تمثل القيود المستخدمة في نماذج البرمجة الخطية المصممة للاختيار بين مواد العلف المتاحة بالأسواق حيث تمت المفاضلة بينها وفقاً لأسعارها ومحتواها من العناصر الغذائية المتوفرة لكل منها في ظل وجود قيود من العناصر الغذائية يتطلب توافرها في العلائق التي يتم تركيبها لتحقيق تدنية تكاليف التجهيز.

ويوضح جدول ٣ محتويات خلطات العلائق المثلى لدجاج البيض في الأعمار المختلفة من مواد العلف والعناصر الغذائية لها فضلاً عن تكاليف تجهيز كل عليقة، وهو بذلك يوضح نتائج تدنية دالة تكاليف تجهيز العلائق. ويلاحظ أن تكاليف كل عليقة تمثل الحد الأدنى لتكاليف تركيبها مع تحقيق شرط التوازن الغذائي بتوافر قدر معين من العناصر الغذائية وفقاً لمتطلبات التغذية في كل مرحلة من مراحل عمر دجاج البيض الواردة في جدول ٢.

وتجدر الإشارة إلى أن الدراسة تتضمن سبع علائق مختلفة المحتوى من العناصر الغذائية، وهي تناظر العلائق التي تنتجها المؤسسة العامة لصوامع الغلال ومطاحن الدقيق في المحتوى الغذائي، حتى يتسنى عقد مقارنة بينهما من حيث أسعار البيع [٣] والتركيب الكيميائي للعناصر الغذائية، حيث يمكن عقد مقارنة بين التركيب الكيميائي المحسوب للعلائق المثلى كما في جدول ٢ ومحددات العناصر الغذائية التي تمثل العناصر الغذائية الموجودة في علائق المؤسسة العامة الواردة في جدول ٣.

جدول ٢ . معدات صلف دجاج البيض لتأجج البرجة الحطية لتدنية تكاليف تجهيز الأعلاف بالملكة العربية السعودية.

الملازق*

المعاصر الغذائية	الوحدة	نوع التحديد	الأولى	الثانية	الثالثة	الرابعة	الخامسة	السادسة	السابعة
بروتين	%	<	١٨	١٦	١٤	١٨	١٩	١٦	١٧
سمرات	سعر	<	٢٩٠٠	٢٩٠٤	٢٦٩٢	٢٧٥٠	٢٧٥٠	٢٧٣٢	٢٦٩٥
الألياف	%	>	٤,٥	٤,٥	٥,٥	٤,٥	٤,٥	٥,٥	٥,٥
كالموم	%	<	٠,٨	١,٥	١,٥	٣,٧	٣,٥	٣,٣	٣,٥
فوسفور متاح	%	<	٠,٤	٠,٦	٠,٦	٠,٦	٠,٥٥	٠,٥	٠,٦
ميثيونين وسيسئين	%	=	٠,٦	٠,٥	٠,٤	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٥٥
لايسين	%	<	٠,٨٥	٠,٦	٠,٤٥	٠,٦٤	٠,٦٤	٠,٦٤	٠,٦٤
تريبتوفان	%	<	٠,١٧	٠,١٤	٠,١١	٠,١٤	٠,١٤	٠,١٤	٠,١٤
أرجينين	%	<	١,٥	٠,٨٣	٠,٦٧	٠,٦٨	٠,٦٨	٠,٦٨	٠,٦٨
الليزولينك	%	>	٠,٥	٠,٥	٠,٥	١,٥	١,٥	١,٥	١,٥
الوزن	طن	=	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١

* الملازق من ٧-١ مناظرة للملازق التي تنتجها المؤسسة بأرقام ٢١٦، ٢٣٨، ٢٦٠، ٣١٨، ٣١٩، ٣١٦، ٣١٧، على التوالي.

المصدر : المؤسسة العامة لصوامع الغلال ومطاحن الدقيق، بالنسبة لمستويات البروتين والطاقة والألياف، وبقية العناصر غير المتوافرة عنها بيانات استخدم المصدر

الأصهار بالأسهم

مواد المليقة بالطن	٦-١	١٢-٧	١٧-١٣	٤٢-١٨	٤٢-١٨	٧٦-٤٣	٧٦-٤٣
ذرة صفراء	٠,٦٦٩٣	٠,٧٠٢٢	٠,٦٠٤١	٠,٦٣٧٣	٠,٦٣٠٢	٠,٦٦٢٧	٠,٦٣٢٤
القمح	—	—	—	—	—	—	—
كس القمح وخبثات المطاحن	٠,٠٣٤١	٠,٠١١	٠,٢١٢	—	—	—	—
فول صويا	٠,١٩٩٩	٠,١٥٠	٠,٠٩١	٠,١٧٤٤	٠,١٦١٩	٠,١٥٠٠	٠,١٥٠٠
نخالة القمح	٠,٠٥	٠,٠٥	٠,٠٥	—	٠,٠١١	٠,٠٣٥٦	٠,٠٤٠٩
مسحوق السمك	٠,٠١٣٥	—	—	٠,٠١٥	٠,٠٥	٠,٠٣١٧	٠,٠٣١٧
مسحوق العظم والملح	—	٠,٠٢٩٢	—	٠,٠٥٦٤	٠,٠٣٥	—	٠,٠٢١٩
مسحوق برسيم جفنف	—	—	—	—	—	—	—
حجري جيرى	٠,٠٢٣٦	٠,٠١٩	٠,٠٢٦	٠,١٠٤٣	—	٠,١٠٣٥	٠,١٠٣
فوسفات الكالسيوم	—	٠,٠٠٦	٠,٠٠٨	—	—	٠,٠٠٧	٠,٠٠٧
خليط الدهن	—	٠,٠٢٣	—	٠,٠٠٣	—	—	—
ميثونين وميثونين	٠,٠٠٣	—	—	—	—	٠,٠٠٢	—
الاجممع	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١	٠,٩٩١

الأصهار بالأسبوع

٧٦-٤٣	٧٦-٤٣	٤٢-١٨	٤٢-١٨	١٧-١٣	١٢-٧	٦-١	التركيب الكيميائي المحسوب:
١٧,٠	١٦,٠	١٩,٠	١٨,٠	١٤,٠	١٦,٠	١٨,٠	بروتين٪
٢٦٩٥,٠	٢٧٣٢,٠	٢٧٥٠,٠	٢٧٥٠,٠	٢٦٩٢,٠	٣٠٦٣,٠	٢٩٠٠,٠	السرعات الحرارية سعر
٢,٤٤	٢,٣٩	٢,٢٥	٢,٢٥	٣,٧٣١	٢,٧٥٣	٢,٩٧٥	ألياف خام٪
٣,٥	٣,٣	٣,٥	٣,٧	١,٠	١,٠	٠,٨	كالمسيوم٪
٠,٦	٠,٥	٠,٥٥	٠,٦	٠,٦	٠,٦	٠,٤	فوسفور كلي٪
٠,٥٥	٠,٥٥	٠,٦١٥	٠,٥٥	٠,٤٦٦	٠,٥	٠,٥٩٩	ميشونين وسيسيتين٪
٠,٨٥٤	٠,٧٩٧	١,٠٠٠٩	٠,٨٩٦	٠,٥٨٦	٠,٦	٠,٨٧٦	لايسين٪
٠,١٩٤	٠,١٨٨	٠,٢١٠	٠,١٩٣	٠,١٦٧	٠,١٨٢	٠,٢١٧	ترينوفان٪
١,١	١,١	١,٢٢٧	١,١٦٧	٠,٨٩٢	١,٠١١	١,١٤٣	أرجنين٪
٢٧٨,٨٤١	٢٦١,٥٤٩	٧٢٣,١٧٥	٧١٦,٨٣٨	٦٢٥,٧٥٥	٧٣٥,٥٠٤	٧٠٤,٥٠٤	حامض اللينوليك٪
							الكاليف

* استخدمت بيانات نموذج البرجة الخطية بجدول رقم ١ للخططات مع وضع القيود التالية:

- ١- ٣ س $0.5 < 0.15$ ، س ٤ $0.5 < 0.15$ ، س ٦ $0.5 < 0.5$ ،
- ٢- ٤ س $0.5 > 0.15$ ، س ٥ $0.5 < 0.5$ ، س ٦ $0.5 < 0.5$ ، للخطوة ٧.
- ٣- ٥ س $0.5 < 0.5$ ، للخطوة ٣.

المصدر: [٣].

وهنا يجدر التنويه إلى أن تغير أنواع مواد العلف أو أسعارها أو محتوياتها الغذائية من العناصر أو تغير المستوى المطلوب توافره من العناصر الغذائية في كل عليقة قد يؤدي إلى تغير تركيب هذه العلائق المثلّي من مواد العلف ومحتواها من العناصر الغذائية، مما ينعكس أثره على تغير تكاليف تجهيزها، الأمر الذي يتطلب دراسة مدى إمكانية ثبات نسب مكونات مواد العلف المستخدمة في تركيب هذه العلائق المثلّي عند حدوث مثل هذه التغيرات المحتملة.

تحليل الحساسية لمواد العلف

يطلق عليه بعبارة أخرى *Optimality ranges for mixing activities* ، حيث تمثل مواد العلف الأنشطة *Activities* في نموذج البرمجة الخطية للدراسة . وتنقسم مواد العلف إلى مواد تم اختيارها لتدخل في تركيب العلائق وأخرى تم استبعادها، وتتساوى أسعار السوق مع تكاليف الفرصة البديلة *Opportunity cost* للمواد الأولى وبالتالي فإن سعر الظل *Shadow price* أو السعر الاقتصادي يساوي صفرًا لهذه المواد، أما المواد المستبعدة فإنه لا يتحقق ذلك فيها [٧، ص ١٢٠؛ ٩].

ويعبر عن تكاليف الفرصة البديلة بالأثر الصافي *Net contribution* وهو يمثل قيمة عدم استخدام الوحدة من المادة العلفية بالعليقة في حين يعبر عن سعر الظل بالأثر الإجمالي *Gross contribution* ويتم الحصول عليه من خلال طرح تكاليف الفرصة البديلة للمادة العلفية من سعرها السوقي [٧، ص ١٢٥].

ويوضح جدول ٤ تكلفة الفرصة البديلة (الأثر الصافي) الناجم عن عدم إضافة الوحدة من كل مادة علفية في تكوين خلطات العلائق المثلّي في هذه الدراسة بأسعارها السوقية، في حين يوضح جدول ٥ الأثر الإجمالي للوحدة من هذه المواد العلفية وهو ما يطلق عليه أسعار الظل أو الأسعار الاقتصادية . ويؤدي إضافة وحدة واحدة من المواد العلفية السابقة في تكوين العلائق إلى زيادة التكاليف في كل عليقة بالقدر نفسه من قيمة الأثر الإجمالي السابق [٧، ص ١٢٨ و ٨، ص ١٣٠].

جدول ٤ . أسعار السوق وتكلفة الفرصة البديلة لمواد العلف لعلائق تربية دجاج البيض خلال عام ١٤٠٩هـ بالريال للطن .

العمر بالأسبوع						مواد العليقة
٧٦-٤٣	٤٢-١٨	١٧-١٣	١٢-٧	٦-١	سعر السوق	
٦٠٠,٠	٦٠٠,٠	٦٠٠,٠	٦٠٠,٠	٦٠٠,٠	٦٠٠,٠	ذرة صفراء
٥٨٢,٨	٥٨٦,٠	٦٣٦,٢	٥٨٦,١	٦٣٦,٢	١٨٠٠,٠	القمح
٤٣٥,١	٤٣٩,٨	٦٠٠,٠	٦٠٠,٠	٦٠٠,٠	٦٠٠,٠	كسر القمح ومخلفات المطاحن
١١٧٨,٠	١١٧٨,٠	١١٧٨,٠	١١٧٨,٠	١١٧٨,٠	١١٧٨,٠	فول صويا
٣٥٦,٠	٣٥٦,٠	٣٥٦,٠	٣٥٦,٠	٣٥٦,٠	٣٥٦,٠	نخالة القمح
١٧٨٨,٠	١٧٨٨,٠	١٧٠٤,٤	١٣٣٥٤,١-	١٧٨٨,٠	١٧٨٨,٠	مسحوق السمك
١٥١٨,٠	١٥١٨,٠	١٤١٨,٥	١٥١٨,٠	١١٦٥,٧	١٥١٨,٠	مسحوق العظم واللحم
٣٤١,٠٤	٣٥٠,٣	٥٣٩,١	٢٣١,٤-	٥٦٨,٢	٩٨٥,٠	مسحوق برسيم مجفف
٧٠,٠	٧,٠	٧,٠	٧٠,٠	٧٠,٠	٧٠,٠	حجر جيرى محلي
١٢٠٤,٠	١١٢٣,٠	١٢٠٤,٠	١٢٠٤,٠	٥٠٨,٣	١٢٠٤,٠	فوسفات الكالسيوم
١٦١٢,٥	١٥٩٧,٤	٣٨٣,٨	٢٦٠٠,٠	٨٩٠,٩	٢٦٠٠,٠	خليط الدهون
٣١٥٨,١-	٣١٠,٢-	١٠٤,٨	٦١٣٧٢٤,٠-	٩٥٦٣,٠	٩٥٦٣,٠	ميثيونين وسيسيتين

المصدر :

١- [٢].

٢- نتائج تحليل نماذج البرمجة الخطية للدراسة .

تحليل الحساسية لأسعار مواد العلف

تتراوح أسعار مواد العلف بالعلائق المثلث التي تم تكوينها في هذه الدراسة بين حدود دنيا وقصى موضحة المدى الذي يمكن أن تتغير فيه أسعار مواد العلف بكل عليقة دون أن يصاحب ذلك تغير في مكونات هذه العلائق المثلث ويطلق على ذلك اختبار الحساسية لمعاملات دالة الهدف بالنموذج [٧، ص ١٢٧ و ٨، ص ١٣٠] وبعبارة أخرى التغيرات في

معاملات دالة الهدف Changes in the objective function coefficients .

جدول ٥ . الأسعار الظلية لمواد العلف لعلائق تربية دجاج البيض خلال عام ١٤٠٩هـ بالريال للطن

العمر بالأسبوع					مواد العليقة
٧٦-٤٣	٤٢-١٨	١٧-١٣	١٢-٧	٦-١	
—	—	—	—	—	ذرة صفراء
١٢١٧,٢	١٢١٤,٠	١١٦٣,٨	١٢١٣,٩	١١٦٣,٧	القمح
١٦٤,٩	١٦٠,٢	—	—	—	كسر القمح ومخلفات المطاحن
—	—	—	—	—	فول صويا
—	—	—	—	—	نخالة القمح
—	—	٨٣,٦	١٥١٤٢,١	—	مسحوق السمك
—	—	٩٩,٤	—	٣٥٢,٢	مسحوق العظم واللحم
٦٤٣,٩٦	٦٣٤,٧	٤٤٥,٩	١٢١٦,٤	٤١٦,٧	مسحوق برسيم مجفف
—	—	—	—	—	حجر جيرى محلي
—	٨٠,٤	—	—	٦٩٥,٦	فوسفات الكالسيوم
٩٨٥,٥	١٠٠٢,٦	١٦١٦,٢	—	١٧٠٩,٠	خليط الدهون
١٢٧٢١,١	٩٨٧٣,٢	٩٤٥٨,٢	٦٢٣٢٨٧,٠	—	ميثونين وسيستين

المصدر : نتائج تحليل نماذج البرمجة الخطية بالدراسة .

ويمكن لمدير مصنع الأعلاف أن يستشف من تلك الحدود الدنيا والقصى لأسعار مواد العلف حدود الأمان التي يمكنه من خلالها الاستمرار في إنتاج العلائق بمواصفاتها دون أن يتطلب الأمر إعادة النظر في تركيب هذه العلائق كلما طرأت أية تغيرات على الأسعار. كما يمكنه معرفة أكثر المواد العلفية حساسية لتغيرات الأسعار إذ كلما صغر المدى لسعر مادة علفية معينة دل ذلك على الحساسية الشديدة لتركيب العليقة المثلى للتغيرات السعرية في تلك المادة العلفية. ويوضح جدول ٦ الحدود الدنيا والقصى لأسعار كل مادة علفية للعلائق المثلى المختلفة التي تم تركيبها في هذه الدراسة .

وفما يتعلق بمواد العلف التي تدخل في تركيب خلطة العليقة الأولى للعمر من ٦-١ أسابيع في هذه الدراسة يتضح أنه طالما كان سعر الطن من الذرة الصفراء يقع بين حد أدنى قدره ٤٤٠ ريالاً للطن وحد أقصى قدره ١٠٢٤ ريالاً للطن فإن مكونات هذه العليقة المثلى

جدول ٦. نتائج تحليل الحساسية لأسعار مواد الملف لتربية دجاج البيض وفقاً لأسعارها عام ١٤٠٩هـ بالريال للطن.

		المصدر بالأسبوع					مصدر الملف	
٧٤-٤٣	٤٢-١٨	١٧-١٣	١٢-٧	٦-١				
الحد الأعلى	الحد الأدنى	الحد الأعلى	الحد الأدنى	الحد الأعلى	الحد الأدنى	الحد الأعلى	الحد الأدنى	
٨٨١,٦	١٠١,٥	٧٦٩,٥	٩٠,٢	٩٤٢,٧	٤٣٣,٨	١٠٣٣,٨	١٠٣٣,٩	
—	٥٨٢,٨	—	٥٨٦,٠	—	١٣٦,٢	—	٦٣٦,٢	
—	٤٣٥,١	—	٤٣٩,٨	٧٣٤,٨	٥٢٨,٠	٩٢٥٥,٨	٥١,٧	
—	١١٤٢,٣	٥٤٣٦,٤	١١٦١,٩	١٢٢٣,٧	٥٩٥,٧	—	١٤١٩,١	
٤٣٣,٢	—	٣٩٢,١	—	٥٦٨,٤	—	٢٦٣٤,٦	—	
١٩١٨,٨	—	١٨٨٣,٩	—	١٧٠٤,٤	—	—	١٨٤٦,٣	
١٦٠٧,٥	١٢٩٦,٤	١٥٣٨,٤	١١٣٦,٠	١٤١٨,٥	٧٢١١,٥	—	١١٦٥,٧	
—	٣٤١,٠	—	٣٥٠,٣	—	٥٣٩,١	—	—	
١٥٨٠,١	—	٥٣٤٢,٥	—	٧٢٧,٩	—	٢٣٥٩٤,٤	—	
٢٢٦٥,٩	٩٠٢,٧	—	١١٢٣,٦	١٥٧٨,٢	—	٢١٩١٥,٢	—	
—	١٦١٢,٥	—	١٥٩٧,٤	—	٩٨٣,٨	—	٩٣٣,٤	
—	—	—	—	—	١٠٤,٧	—	—	
							٣٠٩٨٩,١	
							٥٦٧٥,٦	
							ميشونين وميستون	
							حجر جير كل	
							مسحوق العظم واللحم	
							مسحوق بروتين جفيف	
							فوسفات الكالسيوم	
							خليط الدهون	
							ميشونين وميستون	

المصدر: نتائج تحليل نتائج البرجة الخطية المستخدمة بالدراسة.

تظل كما هي بدون تغير. أما بالنسبة لمواد العلف غير الداخلة في تكوين هذه العليقة مثل القمح فإن انخفاض سعر الطن منه حتى ٦٣٦ ريالاً للطن لا ينجم عنه تغيير في مكونات هذه العليقة المثلى في حين أن انخفاض السعر إلى أقل من ذلك الحد يستوجب إعادة النظر في تغيير مكونات هذه العليقة المثلى بإدخال القمح فيها. وهكذا بالنسبة لباقي مواد العلف وباقي العلائق للأعمار المختلفة الموضحة بجدول ٦.

تحليل الحساسية لقيود العناصر الغذائية

ويتم من خلاله دراسة المدى الذي يمكن فيه تغير أحد مستويات العناصر الغذائية (التي تمثل قيوداً) المحتوية عليها كل عليقة مثلى تم تركيبها مع ثبات مستويات بقية العناصر الغذائية الأخرى على حالها دون تغير في تركيب العليقة المثلى من مواد العلف [٧، ص ١٢٨ و ٨ ص ١٢٩]. ويطلق عليه Range of feasibility for constraint values.

ومن الجدول ٦ يتضح أن القيود الغذائية التي تم استيفاؤها بالكامل في عليقة مثلى - أي التي لا يوجد منها فائض - وهي تعني وصول القيد الغذائي بالعليقة إلى حالة المساواة بين القدر المحدد والقدر المستخدم من العنصر وفقاً للتركيب الكيميائي المحسوب بجدول ٣، وبذلك يكون للقيود أثر إجمالي يعكس فيه التكلفة الحدية للوحدة الإضافية من العناصر الغذائية للعليقة، أو بمعنى آخر يعكس التغير في تكلفة العليقة المثلى الناتج عن تغير أحد عناصرها الغذائية بمقدار وحدة واحدة والتي يتحملها مصنع العلف نظير الحصول على وحدة إضافية واحدة زائدة عن مستوى القيد المفروض.

ويوضح جدول ٧ قيمة الأثر الإجمالي ومقدار الفائض للعناصر الغذائية للعلائق المثلى المختلفة، وقدر الفائض بطرح قيم المحدد للعنصر الغذائي المبينة في جدول ٢ من قيم المستخدم منه والموضحة في جدول ٣.

كما تشير القيود الغذائية التي تم استيفاؤها بالكامل، أي المحققة لفائض يساوي الصفر، إلى أن انخفاض أي من هذه القيود بمقدار وحدة واحدة من شأنه أن يخفض

تكاليف الطن من العليقة بمقدار قيمة الأثر الإجمالي المقابل لها بالجدول ٧ وهو بذلك يمثل التكلفة الحدية .

ومن ثم فإن محاولة مدير المصنع زيادة مستوى القيود للعناصر الغذائية عن معدها الحالي بالعليقة الأولى (مثلا للعمر ١-٦ أسابيع) بمقدار وحدة واحدة لأي من البروتين، السعرات الحرارية، والفوسفور الكلي يؤدي إلى زيادة تكلفة طن العليقة بمقدار ٤, ١٢, ٠, ٠٨٤, ٤, ٢٢ ريال للوحدة لكل منها على الترتيب، وذلك بفرض ثبات بقية القيود الغذائية الأخرى بالعليقة على حالها، بينما يؤدي زيادة الكالسيوم بمقدار الوحدة إلى نقص تكلفة طن العليقة بمقدار ٦, ٢ ريال (جدول ٧).

أما القيود الغذائية التي لم يتم استيفاؤها أي المحققة لفائض سالب فتشير إلى زيادة القدر المستخدم عن المحدد للعنصر الغذائي في العليقة المثل، وهذا يعني أن طن العليقة المثل يحتوي على كمية أكبر من الحدود الدنيا المفروضة على القيد الغذائي، حيث تبين أن طن العليقة المثل الأولى يحتوي على كمية زائدة من عنصر اللايسين والتربتوفان والأرجنين قدرها ٢٦, ٠, ٠٤٧, ٠, ١٤٤, ٠, لكل منها على الترتيب (جدول ٧).

في حين تشير القيود الغذائية المحققة لفائض موجب إلى زيادة القدر المحدد عن المستخدم من العناصر الغذائية كما في الألياف بالعليقة الأولى وهو ما يعني أن طن هذه العليقة يحتوي على كمية أقل من الحدود القصوى المفروضة على القيد الغذائي لكل منها بالعليقة بمقدار ١, ٥٢, ١, ٠٪ إذ أن مستوى تحديد قيد الألياف أقل من أو يساوي ٥, ٤, ٠٪ من الألياف، مما يعني أن زيادتها بمقدار الفائض الموجب لن يكون له تأثير على قيمة تكاليف الطن للعليقة المثل (جدول ٧).

وتوضح نتائج تحليل الحساسية للقيود الغذائية الحد الأدنى والأعلى لنسب العناصر الغذائية التي تظل خلالها أسعار الظل سارية المفعول بقيمتها الحالية كما هو مبين في جدول ٨ ويتضح من نتائج التحليل للعليقة الأولى أن قيد الألياف ليس له حدود عليا وله حدود دنيا فقط في حين أن بقية العناصر الغذائية لهذه العليقة لها حدود عليا ودنيا. ويختلف ذلك الوضع من عليقة لأخرى في مختلف علائق تربية دجاج البيض للأعمار المختلفة (جدول ٧).

المسر بالأسبوع						الوحدة		المعاصر الغذائية
٧٤-٤٣	٤٢-١٨	١٧-١٣	١٢-٧	٦-١	الأثر الإجمالي	الفاقد	الفاقد الإجمالي	
—	١٩,٢	—	١٨,٩	—	١٦,٣	—	١٧٤,٥	١٢,٤ %
—	٠,٢١٧	—	٠,٢١٧	—	٠,٠٩٩	١٥٩,٢-	—	٠,٠٨٤ سعر
٢,٥٥	—	١,٧٤	—	١,٧٦٨	—	١,٧	—	١,٥٢ %
—	١٢,٧	—	١٣,١	—	١,١٩٨	—	٩٧,٣-	٢,٦ %
—	٦٥,٩	—	٦١,٧٤	—	٦٠,١٤٨	—	٣٦,٢	٢٢,٤ %
٠,٢١٤-	٤٧,٧-	٠,٠٦٥-	—	٠,٠٦٦-	—	١٠٢٢٢,١-	٠,٠٠٠٤	١٥٦,٩ %
٠,٠٥٤-	—	٠,٣٦٩-	—	٠,١٣٦-	—	٢١٥,١	٠,٠٢٦-	— %
٠,٤٠٣-	—	٠,٠٧١-	—	٠,٠٥٨-	—	٠,٠٤٢-	—	٠,٠٤٧ %
٠,٥٤٢-	—	٠,٥٤٧-	—	٠,٢٢٢-	—	٠,١٨١-	—	٠,١٤٤ %
—	—	٠,٤٩١-	—	—	—	—	—	— %

* الأثر الإجمالي يقاس بالريال للوحدة؛ ومقدار الفاقد يقاس بالوحدة.

المصدر:

١ - جمعت وحسبت من نتائج تحليل مزاج الرجحة الخطية المستخدمة بالدراسة.

٢ - جمعت وحسبت من الجدولين ١، ٢.

جدول ٨. تحليل الحساسية لتقود العناصر الغذائية لعلائق تربية دجاج البيض بالمملكة العربية السعودية^(١٠).

	العمر بالأسبوع						الوحدة	المناصر الغذائية			
	٧٤-٤٣	٤٢-١٨	١٧-١٣	١٢-٧	٦-١						
الحد الأعلى											
الحد الأدنى											
بروتين	١٧,٨	١٦,٤	١٩,٩	١٨,٦	٢٧,٢	١٢,٠	١٦,١	١٥,٧	١٨,٨	١٧,٦	%
سحرات	٣٧٧٧,٠	٢٦٧٦,٧	٢٧٧١,٢	٢٦٧٧,١	٢٩٧٨,٤	٣٣٣٣,٧	٣٠٦٣,٢	—	٢٩٨٠,٧	٢٨٦٢,٤	سعر
إلياف خام	—	٢,٤	—	٢,٢	—	٣,٧	—	٢,٧	—	٢,٩٧	%
كالمسيوم	٤,٢	٣,٣	٣,٧	٢,٩	٣,٣	٠,١٩	١,٤	٠,٨	١,٥	٠,٤٦	%
فوسفور كلي	٢,٣	٠,٥	٠,٦	٠,٤	١,٢	٠,٤	١,٠٣	٠,٥	٠,٤٢	٠,٣٨	%
ميثيونين وسيسثيون	٠,٦	٠,٥	٠,٦	—	٠,٥	—	٠,٥	٠,٥	٢,١	٠,٥٨	%
لايسين	٠,٨	—	١,٠	—	٠,٦	—	٠,٦	٠,٦	٠,٨٧	—	%
تريبتوفان	٠,٢	—	٠,٢	—	٠,١٦	—	٠,٢	—	٠,٢٢	—	%
أرجينين	١,١	—	١,٢	—	٠,٩	—	١,٠١	—	١,١٤	—	%
اللايثريك	١,٥	—	١,٥	—	—	—	—	—	—	—	%

* قيد العناصر الغذائية يقاس بالوحدة.

المصدر: جمعت وحسبت من نتائج تحليل نماذج البرجة الخطية المستخدمة بالدراسة.

المراجع

- [١] وزارة الزراعة والمياه. إنتاج واستهلاك الأعلاف في المملكة العربية السعودية. الرياض: إدارة الدراسات الاقتصادية والاحصاء، ١٤١١هـ.
- [٢] المؤسسة العامة لصوامع الغلال ومطاحن الدقيق. أسعار شراء مواد العلف. الرياض: إدارة التسويق، ١٤٠٩هـ.
- [٣] القنبيط، محمد الحمد؛ أبو الوفا، عصام و منصور، مصطفى. «إمكانية تخفيض تكاليف تغذية دجاج البيض بالمملكة العربية السعودية». مجلة الاسكندرية للبحوث الزراعية، دراسة مقبولة للنشر، أغسطس (١٩٩١م).
- [٤] أبوroman، محمد عبدالعزيز. البرمجة الخطية (نظرية وتطبيق). القاهرة: المطبعة الفنية الحديثة، ١٩٨٠م.
- [٥] التطاوي، نشوى عبد الحميد يونس. «إدارة وتنظيم أعمال منشآت تصنيع الإنتاج الزراعي الغذائي في جمهورية مصر العربية». دراسة تطبيقية على شركة أدفينا للأغذية المحفوظة، مصر، (١٩٨٩م).
- [٦] الحناوي، محمد. بحوث العمليات في مجال الإدارة. الاسكندرية: دار الجامعات المصرية، ١٩٧٦م.
- [٧] Beneke, R. R. and Winterboer, R. D. *Linear Programming Applications to Agriculture*. Ames, Iowa: The Iowa State University Press, 1973.
- [٨] Cook, T. M. and Russell, R. A. *Introduction to Management Science*. Second Edition, Englewood Cliffs, N.J: Prentice - Hall, Inc., 1981.
- [٩] National Academy of Sciences. *Requirements of Poultry*. Washington, DC: National Research Nutrient Council, 1984.

The Importance of Using Postoptimality Analysis in the Preparation of Layers Feed in Saudi Arabia

Mohammad H. Al-Qunaibet, Essam A. Abo-Elwafa,
and Mostafa M. Mansour

*Department of Agricultural Economics, College of Agriculture,
King Saud University, Riyadh, Saudi Arabia*

Abstract. This study was aimed to help the manager of layers's feed mills to take economically viable decisions regarding daily problems arising from price fluctuation and/or types of feed ingredients.

Five optimal layers' feed rations for different ages were tested through postoptimality analysis as a direct tool to give managers more flexibility in production planning.

Empirical results showed the range within which feed ingredient market prices and shadow prices can change without changing the ingredients of the optimal feed ration. This helps to continue the production of the optimal feed ration without changing the ingredients as long as we are within these price ranges.

The results also showed the range within which a feed ingredient can change in an optimal feed ration, keeping other ingredients fixed, without changing the least cost ration.