



لحوم الدواجن

تعد لحوم الطيور الداجنة من اللحوم ذات القيمة الغذائية العالية فهي¹ ذات نسبة بروتين اعلى ونوعية بروتين افضل مقارنة بلحوم حيوانات المزرعة الاخرى كلحوم الابقار، والاعنام (اللحوم الحمراء). وبالإضافة لذلك فان لحوم الدواجن² تعد أرخص ثمنًا من اللحوم الاخرى ولهذا تحظى بطلب متزايد في جميع الاسواق العالمية.

انواع الطيور الداجنة المستخدمة في انتاج اللحوم

تستخدم في جميع انحاء العالم انواع كثيرة من الطيور الداجنة لغرض انتاج اللحم وتتنابن الأهمية النسبية لكل نوع من هذه الانواع من منطقة الى اخرى. وعلى العموم فان اهم هذه الانواع المستخدمة لانتاج اللحوم هي:-

اولاً. الدجاج (Chicken)

يعد الدجاج من اوسع واشهر المصادر المنتجة للحوم في جميع انحاء العالم مقارنة مع الطيور الداجنة الأخرى. و انتاج اللحوم من الدجاج من عدة مصادر ايضاً اهمها.

1. فروج اللحم

يحتل انتاج اللحوم من فروج اللحم مركز الصدارة كأحد أهم مصادر انتاج اللحوم في جميع انحاء العالم وان السلالات الهجينة والحديثة لفروج اللحم مثل Hubbard و Isa Hybro و Lohman و Ross تتميز بسرعة النمو العالية وتمتاز هذه السلالات بكفاءتها العالية في تحويل الغذاء حيث تصل هذه الكفاءة الى 1:2 أي انها تحتاج الى 2كغم من العلف لانتاج كيلو غرام واحد من اللحم. وتمتاز لحوم فروج اللحم ايضاً بنكهة وطراوة.

2. الدجاج البياض البالغ

هو الدجاج البياض الذي انهى سنته الانتاجية، او مدته الانتاجية فمن المعروف ان انتاج البيض يبدأ بعد النضج الجنسي للقطيع أي بعمر (5) اشهر تقريباً، ويستمر القطيع بانتاج البيض لسنة انتاجية كاملة (Production year) التي تمتد لمدة 12-14 شهراً. وغالباً ما يسوق الدجاج البياض بعد انتهاء سنته الانتاجية الأولى أي عند بلوغه عمر 18 شهراً (1.5) سنة تقريباً، ويبلغ متوسط وزن مثل هذا الدجاج حوالي 2-3 كغم. وتمتاز لحوم هذا النوع بانها غير طرية وغضروف عظم الصدر يكون غير مرن.



3. الديكة المخصية

ديكة الدجاج البياض تكون عديمة الفائدة حيث تجرى عليها عملية الخصي لذا يفضل بعض المشتغلين في صناعة الدواجن تسمين هذه الديكة المخصية بسبب التحسن في النكهة والطراوة للحومها. ويوجد اقبال على استهلاك لحومها وغالباً ما تجرى عملية الخصي على الديكة عند بلوغها عمر 2-4 اسابيع.

4. الديك الرومي

يحتل الديك الرومي المرتبة الثانية بعد الدجاج من حيث انتشار تربيته واستغلاله في انتاج اللحوم مقارنة مع بقية الطيور الداجنة. ولقد بدأ الاهتمام يتزايد بمرور الوقت في تربية الرومي لغرض انتاج اللحم لاسيما بعد انتاج سلالات من الرومي الابيض اللون، وتتميز بسرعة نمو عالية مثل سلالة البلتسفيل الابيض (White Beltsville) وسلالة الرومي الهولندي الابيض.

ثانياً. البط والوز

نتشر في الوقت الحاضر تربية فروج البط الذي يسمن من عمر يوم واحد ولغاية عمر 6-8 أسابيع وبصورة مشابهة تماماً لتربية فروج اللحم، حيث يصل فروج البط الى وزن 3.6 كغم للذكور و 3.29 كغم للاناث، حيث ان سرعة نمو فروج البط (Ducklings) تفوق سرعة نمو فروج اللحم، ومن اشهر انواع البط المستخدمة لانتاج اللحم هو البط البكيني.

ثالثاً. دجاج غينيا والحمام

يعد دجاج غينيا من الطيور الداجنة ذات القدرة على انتاج كميات جيدة من اللحوم وهناك سلالات من هذا الدجاج متخصصة بانتاج اللحم. لم تنتشر تربية هذا الدجاج على نطاق واسع في العالم الا في بعض الدول مثل فرنسا التي تقوم بانتاج لحوم دجاج غينيا على نطاق تجاري علماً بان هذا الدجاج يمكن تسويقه باي عمر تبعاً للطلب الاستهلاكي على لحومه.

عمليات تحضير لحوم الدواجن للاستهلاك Processing Of The Poultry Meat

عندما تبلغ الطيور الداجنة العمر الملائم للتسويق تنتقل الطيور من الحقول الإنتاجية الى معامل تحضير اللحوم أو المجازر.

فحص الطيور الداجنة Poultry Inspection

ان جميع الطيور الواردة الى معامل تحضير لحوم الدواجن (مجازر الدواجن) يجب ان تخضع للاشراف والفحص الطبي وذلك لارتباطها بغذاء الانسان، فعليه يجب ان تكون خالية من المسببات المرضية وكذلك خالية



من السموم التي تفرزها الاحياء المجهرية والتي قد تؤثر على الانسان عند تناوله للحوم الملوثة، وعلى العموم يوجد نوعان من الفحص الصحي هما :-

1) الفحص الصحي قبل الذبح

يتم فحص جميع الطيور الواردة الى المجزرة قبل ذبحها ويقوم بالفحص طبيب بيطري مختص بفحص الطيور وهي في اقصاء التحميل ويلقي نظرة عمومية على القطيع واذا شك في بعض الطيور يقوم بعزلها وفحصها على انفراد.

2) الفحص الصحي بعد الذبح

يشمل فحص الذبائح بعد عمليات التحضير ملاحظة المظهر الخارجي للذبيحة وكذلك مظهر الاحشاء الداخلية لها ومدى سلامتها من الحالات المرضية التي تجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري.

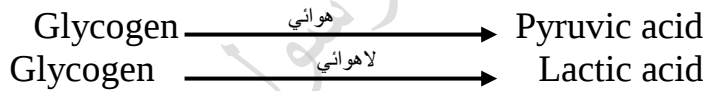
بعد وصول الطيور للمجزرة يقوم العمال بتعليق الطيور في سلسلة متحركة من منطقة الأرجل ويتدلى الرأس إلى الأسفل وتجرى عليها عدة عمليات:

1. عملية فقدان الوعي

أ) استخدام غاز CO_2 (30-40)%.

ب) استخدام الرجة الكهربائية (55 فولت / 10 ثانية) ومن محاسنها زيادة كمية الدم المفقود وتقليل الإجهاد وتسهيل

عملية الذبح ونزع الريش وزيادة طراوة اللحم وبالإضافة الى عدم حدوث ظاهره التيبس الرمي (Rigor Mortis) بوقت مبكر.



2. عملية الذبح

تجري عملية الذبح من نهاية الفك الأسفل لقطع الوريد الوداجي وقطع الشريان السباتي وانبوب المرئي والقصبه الهوائية ويترك لمدته 15 دقيقه لغرض النزف الكامل والذي يكون 35-50% من الدم الموجود في الجسم والباقي سوف يتجلط ويجب أن يكون النزف جيدا فكلما كثرت كمية الدم النازف قلت فرصة مهاجمة الأحياء المجهرية الموجودة بالدم للحم، حيث يحتوي الدم الذاهب من الأمعاء إلى الكبد الدورة البوابية الكبدية على جراثيم كبيرة العدد. وهي من المفروض أن تذهب للكبد لكي يصفىها ثم يرسل الدم الصافي للقلب عن طريق الوريد البوابي الكبدي ليذهب إلى الشريان الأبهر وثم القلب الذي يرسل الدم إلى بقية أجزاء الجسم.



3. عملية السمط

تساعد حرارة الماء على ارتخاء العضلات الجلدية التي تحيط ببصيلات الريش وبذلك تتوسع وتتراخي فتصبح عملية سحب الريش سهلة.

أ. السمط الجائر (30 – 60 ثانية/ 58-60م) هي غير مرغوبه.

ب. السمط المتوسط (30-75 ثانية/ 54.4م).

ج. السمط الخفيف (1.5-2 دقيقة/ 50.5م). وهي أكثرها انتشاراً وتحافظ على طبقة الجلد ويقلل السائل الناضج وتحافظ على مظهر جذاب ولا تؤدي إلى تهتك الجلد.

4. عملية نزع الريش

تستغرق حوالي 25-30 ثانية ينزع الريش الصنوبري بواسطه السكين والريش الباقي بواسطة ماكينة نزع الريش والزغب بواسطة اللهب.

5. عملية إزالة الرأس والارجل

يدخل الرأس إلى أسطوانة مفتوحة من الاعلى حيث تقوم بسحب الرأس وقطعه وبذلك سوف تتسحب معه القصبه الهوائية والمريء اما الارجل فسوف تنثي بواسطه آلة على السلسلة وتقوم سكينه خاصة بقطع الارجل من منطقة الرضفة.

6. عملية ازاله الأحشاء الداخلية

يتم عمل فتحه خاصة من نهاية عظم القص وتقوم آلة تسمى جهاز نزع الاحشاء وتقوم عتلات خاصة بالدخول إلى التجويف البطني وسحب الاحشاء الداخلية إلى الخارج، ويجب تفادي خطورة هذه العملية لأنها تتعامل مع وجود احياء مجهرية وملوثات داخل الاحشاء قد تلوث الذبيحة اذا ما تمت بصورة غير صحيحة. تستعمل آلة تشبه المسدس تسمى Vent gun تقوم بقطع نهاية الفتحة المخرجية يستعمل في المجازر الكبيرة الحديثة.

7. عملية التبريد

عملية التبريد يحتوي احواض التبريد على ماء مثلج ودواليب دوارة تقوم بتقليب الذبائح في الماء المثلج ويضاف لهذا الحوض الثلج المجروش باستمرار وتهدف هذه العملية الى تقليل حرارة الذبائح الى 4.4م لإيقاف تطور الاحياء المجهرية وتكاثرها وكذلك خفض عدد البكتريا الموجودة على الذبائح.

8. عملية التعليب

يتم تغليف الذبائح بواسطه اكياس نايلون او اكياس Polyethylene ويتم تسويقها وفق الآتي : الذبائح الطازجة، الذبائح المثلجة، الذبائح المجمدة.