بسمه تعالی

**برخی عوامل تغذیه ای و پرورشی مؤثر بر کیفیت گوشت مرغ**

تهیه کننده : علیرضا آذربایجانی، عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان

(محقق معین تحقیقاتی شهرستان برخوار)

امروزه توجه به رضایت مشتری و مصرف کنندگان و در واقع مشتری محوری، اساس کار هر صنعت و حرفه موفق است، خصوصاً زمانی که تولید کننده برای تولید و عرضه محصول خود رقیب داشته باشد و مصرف کننده بتواند نوع محصول را انتخاب کند.

مصرف کنندگان عموماً گوشت مرغی را ترجیح می‌دهند که خوش رنگ و خوش فرم، کم چربی و خوش طعم باشد و از سوی دیگر گوشت مرغ با پوست زرد پر رنگ، چرب و بد طعم که بوی زهم بدهد را نمی‌پسندند یا با نارضایتی مصرف می‌کنند، که در نهایت بر روی میزان مصرف یا انتخاب مارک و نوع مرغ مصرفی تأثیر می‌گذارد. همچنین در صورتی که مصرف کننده اطمینان یابد در پرورش این مرغ آنتی بیوتیک غیر مجاز استفاده نشده است و اگر با نظر دامپزشک از آنتی بیوتیک مجازی استفاده شده است، به موقع قبل از کشتار حذف شده است، بر روی میزان مصرف، انتخاب و رضایت آنها تأثیر زیادی خواهد داشت.

عوامل متعدد ژنتیکی، محیطی، پرورشی، تغذیه ای، بهداشتی و همچنین نحوه کشتار، فرآوری و عرضه گوشت مرغ بر کیفیت گوشت مرغ تأثیرگذار هستند. وجود یک یا چند مشکل از مشکلات زیر می توانند باعث کاهش کیفیت و مشتری پسندی گوشت مرغ شوند.

از مشکلات گوشت مرغ می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

1. درصد چربی لاشه زیاد است که عواملی همچون استفاده از درصد چربی زیاد در جیره، نامتعادل بودن جیره و سن بالای کشتار مرغ در آن نقش دارند.
2. بزرگی و چرب بودن لاشه‌ها بر روی شکل ظاهری مرغ نیز اثر نامطلوب می‌گذارد.
3. پوست مرغ در برخی موارد زرد است و وقتی داخل پلاستیک قرار می‌گیرد، زردتر نیز به نظر می‌رسد که استفاده از درصد بالای ذرت و روغن در جیره، هر دو بر رنگ پوست مرغ اثر دارند.
4. در برخی مزارع دان به موقع قبل از کشتار قطع نشده و تا روز آخر پرورش، دان حذف نمی‌شود که موجب می‌شود گوشت مرغ بد بو، بد طعم و بد رنگ بشود.
5. پودر ماهی در برخی مزارع بیش از حد استفاده شده و یا اینکه تا روز آخر پرورش قطع نمی‌شود که موجب می‌شود مرغ بوی زهم بدهد.
6. آنتی بیوتیک‌ها در برخی موارد تا روز آخر پرورش حذف نمی‌شوند که می‌تواند بر روی بو و طعم گوشت مرغ اثر داشته باشد.

راه حل‌ها :

1. **کنترل میزان چربی یا اسیدهای چرب و استفاده از آنتی اکسیدان مناسب در جیره** به نحوی که میزان چربی در مرحله آغازین و رشد حداکثر 1 تا 2 درصد و در مرحله پایانی حداکثر 3 تا 4 درصد جیره باشد.
2. **پرهیز از استفاده از منابع روغن بی کیفیت یا استفاده از روغن ماهی** که موجب بو گرفتن گوشت و چربی مرغ می‌شود.
3. **کنترل درصد پودر ماهی و حذف آن در هفته آخر پرورش**، به نحوی که میزان پودر ماهی در جیره بیشتر از 2 تا 3 درصد نبوده و در صورت نیاز برای تأمین پروتئین جیره، از پودر گوشت یا سایر منابع پروتئینی استفاده شود.
4. **کنترل درصد ذرت مورد استفاده در جیره برای کنترل رنگ پوست مرغ**، به طوری که می‌توان 10 درصد جیره آغازین و رشد و 20 درصد جیره پایانی را به گندم اختصاص داد، بدون اینکه نیازی به افزودن آنزیم به جیره غذایی باشد.
5. **رعایت میزان انرژی جیره و رعایت تناسب انرژی و پروتئین** برای جلوگیری از تجمع چربی در لاشه مرغ
6. **پرهیز غذایی و حذف به‌موقع غذا قبل از کشتار مرغ** برای داشتن لاشه‌های تمیز و بدون آلودگی به محتویات روده‌ها ضروری است. به طوری که حداقل زمان لازم قطع مصرف غذا، برای داشتن کمترین آلودگی ناشی از مدفوع و غذای باقیمانده در چینه دان، 6 تا 8 ساعت است.
7. **کنترل سن کشتار و اینکه سن مرغ بین 42 تا 49 روز بوده و بیشتر از 49 روز نشود**. با افزایش سن مرغ میزان چربی لاشه نیز افزایش می‌یابد.
8. **کنترل مصرف آنتی بیوتیک‌ها، خودداری از مصرف آنتی بیوتیک‌های غیر مجاز و حذف بموقع آنتی بیوتیک‌های مجاز** قبل از کشتار مرغ، تحت نظر دامپزشک ضروری است.
9. **کیفیت آب مصرفی باید مورد توجه قرار گیرد** که آب مصرفی دچار جلبک زدگی در مخزن یا مسیر لوله نشده باشد که این خود نیز بر طعم و بوی گوشت مرغ اثر می‌گذارد.

|  |
| --- |
|  |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |