

الفصل الثالث عشر

تسويق الدواجن

تطلق كلمة دواجن على جميع أنواع الطيور التي تربي في البيوت والمزارع والمداجن، بهدف الاستفادة من بيضها ولحومها. وتشمل كل من الدجاج والبط والأوز والديك الرومي (الحبش) والفري والحمام...

ويعد إنتاج الدجاج من بين الطيور الأخرى هو الأهم في دول العالم كافة، نظراً لسهولة تربيته وتمتع لحومه بالنكهة الممتازة والطعم اللذيذ والسهولة في الهضم، إذ يمكن تناوله على شكل مشوي ومسلوق ومقلي. كما أن هناك العديد من الأطعمة يدخل فيها لحم الدجاج ككمون رئيسي ومكمل.

من حيث القيمة الغذائية، فإن لحم الدجاج يحتوي على كمية من البروتينات تساوي لحوم الحيوانات الأخرى. وكمية الدهن أقل منها، وهذا ما يجعله مرغوباً يناسب أصحاب الاحتياجات الغذائية الخاصة. ومن حيث الأملاح المعدنية فإن لحوم الدجاج تحتوي على الكالسيوم والفوسفور والحديد والمغنسيوم والبوتاسيوم والصوديوم والكبريت. أما محتواها من الفيتامينات فهي فيتامينات A و B1 و B2. ونبين فيما يلي القيمة الغذائية للحم الدجاج وذلك بشكل تقريبي مقارنة مع اللحوم الأخرى:

الجدول (9):

نوع اللحم	الماء %	البروتين %	الدهن %	الأملاح المعدنية %
الدجاج	72	19	8	1
الغنم	61	17	21	1
الماعز	71	18	9	1
العجل	63	18	18	1
الأسماك	72	19	8	1

أنواع لحوم الدجاج:

- 1- لحم الفروج: هو الناتج عن طيور الدجاج التي لا يزيد عمرها عن 45 يوماً. ويمتاز لحمها بالطراوة، وهي تصلح للشهي.
- 2- لحم الدجاج: هو الناتج عن طيور الدجاج البيضاء المنسقة التي انتهى عمرها الإنتاجي. تصلح هذه اللحوم للطهي كونها قاسية نسبياً.
- 3- لحم الديوك: هو الناتج عن الطيور الهرمة، لحومها قاسية وتحتاج إلى وقت طويل في الطهي، لذا تستعمل غالباً في تصنيع المرتديلات.

تسويق الطيور الحية

تسوق الطيور بموجب عقد يتم بين المربي والمسوق، يذكر فيه تاريخ ومكان التسويق والسعر للكيلوغرام وعدد الطيور في القفص الواحد والحسم بالوزن وطريقة الوزن...

وتتم عملية التسويق باتباع الخطوات المتسلسلة الآتية:

- 1- الفحص الصحي: يقوم الطبيب البيطري بزيارة حظائر الدواجن المزمع تسويقها وذلك قبل التسويق بيوم أو يومين لإعطاء قراره بصلاحية أو عدم صلاحية الطيور. ونتيجة لهذا الفحص تصنف الطيور إلى:

- طيور سليمة، يمكن تسويقها.
- طيور غير سليمة، يجب إعدامها.
- طيور مصابة بأمراض موضعية تسوق درجة ثانية.
- طيور مصابة بحالة مرضية غير متقدمة، لا تسوق، بل تبقى في الحظيرة لتعالج ثم تسوق لاحقاً.

- 2- التجويع: يجب تجويع الطيور مدة 24 ساعة قبل الشروع بتسويقها، والاقتصار على الماء فقط، هذا في حال رغبة المشتري بشحنها إلى المذبح مباشرة.

- 3- مسك الطيور ونقلها: يجب أن تطبق كافة الإجراءات الصحية والإنسانية خاصة عند المسك والنقل. كما يجب تحاشي الازدحام داخل قفص النقل لمنع

اختناق الطيور، أو ارتفاع درجة الحرارة، وللتقليل من الإصابة بالرضوض والكدمات... على أن تكون الأقفاص والشاحنة مطهرة ونظيفة بشكل جيد قبل وضع الطيور بداخلها.

4- وزن الطيور: يجب وزن الشاحنة مع الأقفاص فارغة، ثم توزن بعد تعبئتها بالطيور وبذلك يحدد وزن الطيور.

$$\text{وزن الطيور الحية} = \text{وزن الشاحنة} - \text{وزن الشاحنة والأقفاص مملوءة والأقفاص فارغة}$$

تسويق الطيور المذبوحة المبردة

الشروط الخاصة بالتصدير:

يجب أن يتوفر في الفروج المذبوح الشروط الآتية:

1- أن تكون الطيور سليمة خالية من الأمراض ومجازة من قبل الطبيب البيطري ومذبوحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية في مذبح مستوف الشروط الصحية.

2- أن تكون الطيور نظيفة وخالية من الريش والزرغب وأجزاء الأحشاء غير الصالحة للاستهلاك البشري.

3- أن تكون منطقة اتصال الرقبة مفتوحة مع تجويف البطن.

4- أن تكون خالية من الروائح الكريهة.

5- أن تكون خالية من أي مظهر من مظاهر الفساد المختلفة.

6- أن يكون اللحم موزعاً بانتظام على جميع أجزاء الطير خاصة منطقة

الصدر وحتى أعلى عظمة الصدر.

7- يمكن أن توضع الأحشاء الصالحة للأكل بعد تنظيفها في كيس نظيف وصحي داخل تجويف البطن.

8- أن تكون المياه المستعملة في عمليات التوضيب مطابقة لمواصفات الشروط

الصحية، وهي:

- خلوها من الميكروبات الممرضة. - خلوها من المواد الكيميائية السامة.

- صالحة من حيث الخواص الفيزيائية.
- 9- ألا تزيد الفترة بين الذبح والتبريد عن ساعة.
- 10- أن يتراوح وزن الطير المذبوح بين 550-1800 غ بتفاوت ± 50 غ.
- 11- أن يكون خالياً من الهرمونات والمضادات الحيوية والمواد الملونة والحافظة ومواد التطرية والمنكهات ومواد إزالة الألوان.
- 12- ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في الطير عن الحدود المسموح بها.
- 13- ألا تزيد مساحة مناطق التمزق على مساحة قطرها 30 مم بالنسبة للصدر والأفخاذ و 45 مم للمناطق الأخرى.
- 14- ألا تزيد مساحة البقعة اللونية الناتجة عن الكدمات على مساحة دائرة قطرها 25 مل في منطقتي الصدر والأفخاذ و 60 مم في المناطق الأخرى.
- 15- ألا يزيد عدد العظام المفصولة خلال عظام الذيل وأطراف الأجنحة على اثنين.
- 16- ألا تزيد فترة صلاحيتها على 7 أيام من تاريخ ذبحها.
- 17- تعباً في عبوات صحية ونظيفة وسليمة تحمي الطير، ولا تؤثر على خصائصه.
- 18- توضع العبوات في صناديق مناسبة.
- 19- يُكتب على العبوة المعلومات الآتية:
 - تاريخ الذبح.
 - تاريخ انتهاء الصلاحية.
 - مبرد (باللون الأخضر).
 - الوزن.
 - تكتب عبارة يحفظ عند درجة حرارة بين 1° إلى 4° م.
- 20- ينقل في برادات مقفلة قادرة على الاحتفاظ بدرجة الحرارة المذكورة أثناء النقل. وأن تكون صحية لم يسبق استخدامها في نقل أي مادة ضارة بصفات المنتج.

خطوات التوضيب:

في حال رغبة المربي أو الشاري في تسويق الفروج مذبوح وطازج يُجري نقل الطيور الحية إلى المذابح الآلية. على أن تطبق الخطوات الأربع المذكورة في تسويق الفروج الحي، وذلك لحمايتها من الكدمات وبالتالي المحافظة على درجة جودتها. وفي المذبح الآلي تتبع الخطوات الآتية، والتي سنعمد هنا إلى ذكرها دون شرح، كونها تتم خارج سور المزرعة:

- 1- الذبح: تتم هذه العملية يدوياً. وفي المجتمعات غير الإسلامية تتم آلياً.
- 2- السمط والنتف.
- 3- شق العنق وقطع الأرجل.
- 4- التجويف، إذ يُجرى نزع المجمع وشق البطن واستئصال السواقط وقطع الرقبة.
- 5- الغسيل جيداً بالماء من الداخل والخارج.
- 6- التبريد الأولي بالماء والتلج.
- 7- التخلص من الماء الزائد.
- 8- التدريج الوزني.
- 9- التعبئة.
- 10- النقل إلى صالات البيع داخل البرادات.

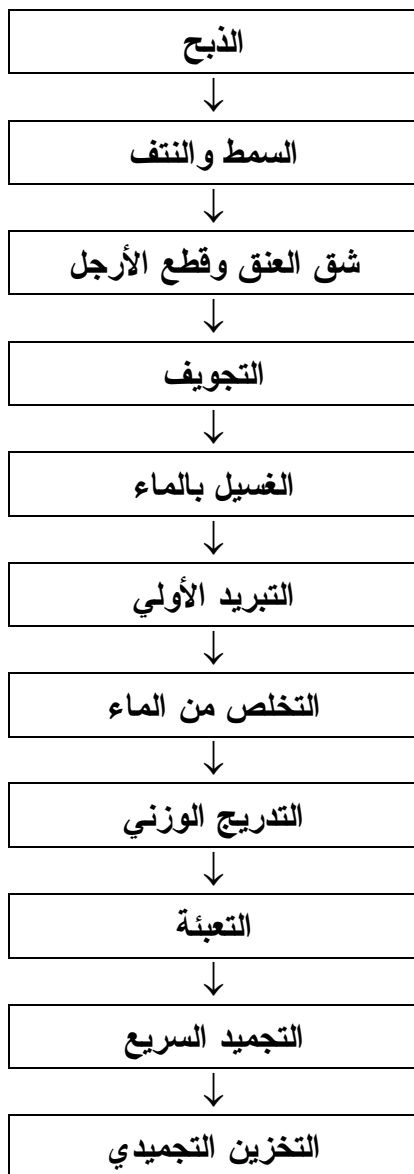
تسويق الطيور المجمدة

في حال الرغبة في تصدير الفروج، تتبع الخطوات التسعة الأولى المذكورة أعلاه، ثم يتم تعبئة الطيور ضمن أكياس فردية من البولي أثيلين مطبوع عليها المعلومات الآتية:

- اسم المزرعة أو المذبح. - الوزن. - تاريخ الذبح. - تاريخ انتهاء الصلاحية. - بلد المنشأ.

تربط الأكياس وترصف حسب أوزانها في صحن كرتونية بمعدل عشر طيور في الصحن، ثم تودع داخل نفق التجميد مدة 12-18 ساعة بدرجة برودة

-40°م. تُسحب بعدها الصحون من النفق وتُغطى بأغطيتها وتُغلف بالبولي إثيلين دون تأخير، ثم تُخزن مباشرة فوق طبالي خشبية داخل المجمدة أو داخل المجمدة المتنقلة بدرجة حرارة -18 إلى -20°م استعداداً لتصديرها وهي مجمدة.



مخطط توضيب الفروج.