

پرورش کبوتر گوشتی

سرمایه گذاری مناسب، نوین و ارزشمند



پرورش کبوتر گوشتی به عنوان یکی از سرمایه‌گذاری‌های نوینی است که می‌تواند نقش اساسی در امنیت غذایی و بخصوص تولید پروتئین حیوانی ایفا کند. در کشورمان پرورش کبوتر تاکنون بیشتر جنبه تفریحی، سرگرمی و زینتی داشته و کمتر کسی به طور جدی به جنبه خوراکی آن پرداخته است. مقاله ذیل در دو قسمت به معرفی خواص، نژادهای مطرح کبوتر گوشتی و شیوه پرورش آن می‌پردازد.

سورنا جانیچی
کارشناس دامپزشکی

«قسمت نخست»

گوشت کبوتر به عنوان منبع پروتئین

یکی از منابعی که می‌توان از آن جهت تولید پروتئین در کنار منابع دیگر پروتئین نظیر: گوشت مرغ، گاو و گوسفند استفاده نمود، کبوتر است.

کبوتر پرندۀ ایست از خانواده (Colombiformes) اهلی و حلال گوشت به اقسام گوناگون در رنگ‌های متنوع که اقسام معروف آن عبارت است از: کبوترهای اهلی یا خانگی، کبوتر صحرایی، کبوتر چاهی، کبوتر کوهی، کبوتر قاصد یا نامه‌بر، کبوتر طاووسی و بسیاری ارقام دیگر.

کبوتر به واسطه‌ی زیبایی آن و مؤانستش با انسان و اینکه آزارش به هیچ حیوانی نمی‌رسد، تمام قرون و اعصار محبوب نسل‌های بشر بوده و امروز نیز اسباب سرگرمی و مورد علاقه‌ی عده‌ای از مردم جهان است و این پرندۀ نجیب و زیبا به منظور استفاده از گوشت و کود آن و یا به منظور نمایش پرواز یا استفاده برای بردن پیام و نامه در مواقع قطع ارتباط تلفن و رادیو و نظایر آن در اغلب کشورهای دنیا نگهداری می‌شود.

به طور کلی کبوتر برای استفاده از گوشت و کود و یا برای تفریح و پرواز تولید و تکثیر می‌شود. در کشاورزی و دامپزشکی هدف از پرورش کبوتر گوشت و کود آن می‌باشد. بنابراین برای این منظور باید از نژادهای درشت سفید که مرتباً تخم‌گذارده و جوجه درمی‌آورند، استفاده شود.

کبوتر نسبت به عوامل و شرایط نامساعد محیطی از قبیل گرما و سرما و همچنین نسبت به بیماری‌ها دارای مقاومت نسبتاً خوبی بوده و نیز به دلیل قدرت ترمیمی فوق‌العاده زیادی که بدنش دارد، زخم‌ها و جراحاتش (به

انحاء مختلف) خیلی زود التیام می‌یابد.

مزیت دیگر این پرندگان، باروری خوب و ازدیاد نسل‌شان است؛ بدین معنی که علی‌رغم دشمنان زیادی که دارند، این موضوع دارای اهمیت زیادی می‌باشد. و از مزایای غیرقابل انکار جهت پرورش این پرندۀ مانوس با انسان این است که احتیاج به مکان وسیع و بزرگ ندارد. یک جفت کبوتر نر و ماده متوسط سالیانه می‌تواند ۱۰ الی ۱۴ جفت جوجه تولید کند. بدین ترتیب: ۵۰ جفت کبوتر متوسط سالیانه ۵۰۰-۷۰۰، ۵۰۰ جفت کبوتر متوسط سالیانه ۵۰۰-۷۰۰ و ۵۰۰ جفت کبوتر متوسط سالیانه ۵۰۰۰-۷۰۰۰ جفت جوجه تولید می‌کنند.

گوشت جوجه کبوتر

معمولاً جوجه و بچه کبوتر که به اصطلاح (نوجه کبوتر) یا (فره) نامیده می‌شود، به کبوتری اطلاق می‌گردد که مدت ۲۵ الی ۳۰ روز از مدت عمرش گذشته باشد و آماده جدایی از آشیانه است. جوجه در این موقع بین ۱۲ تا ۲۴ اونس یا ۳۳۶ تا ۶۷۲ گرم (هر اونس معادل ۲۸ گرم می‌باشد) وزن داشته و برای تهیه خوراک آماده است.

باید در نظر داشت که جوجه‌های تازه رسیده به نحو محسوسی بیش از کبوتران بالغ در کالبد خود پروتئین قابل هضم و جذب دارند و در عین حال عضلات و اعصاب انعطاف‌پذیر در پوست آنان کمتر از کبوتران بالغ است. ضمناً بدن نوزادان پرونوپلاسم مایع بیشتری داشته و از لحاظ ویتامین B و فسفر از والدین خود غنی‌تر می‌باشد.

بدن جوجه کبوتر از بافت ظریف‌تری تشکیل شده و گوشت لذیذتری دارد. همچنین گوشت نوزادان تردی

خاصی داشته و به سهولت در معده هضم می‌گردد. روی این اصل پزشکان برای افراد علیل و بیمار خوردن آن را اکیداً توصیه می‌کنند. مضافاً به اینکه یک جوجه کبوتر سالم دارای حجم و وزن مناسبی می‌باشد.

در ایران کبوترهای درشت و پرنسلی وجود دارند که برای استفاده از گوشت باید آنها را نگهداری و جهت تولیدمثل و تکثیر آن نژاد را پرورش داد. این نژاد که به رنگ سفید است به (کبوتر شاه‌ی) معروف بوده و نسبت به سایر کبوتران ایران جثه درشت‌تری داشته و تا ۱۴ جفت جوجه در سال می‌دهد.

نژادهای کبوتر گوشتی

کبوتر دارای انواع زیادی است، ولی آنچه که در دنیای امروز پرورش و نگهداری آن را توصیه می‌کنند، انواع ممتاز آنها را در ذیل معرفی می‌کنیم (این نژادها در سال‌های اخیر به ایران هم آورده شده‌اند). کبوترهای ممتاز و پرنسل که برای جفت‌گیری و تکثیر مورد استفاده قرار می‌گیرند عبارتند از:

۱- کبوتر کینگ یا شاه کبوتر (King):

در سن بلوغ وزن آن به ۳۰ اونس (۸۴۰ گرم) بالغ می‌گردد. دارای کالبدی کشیده و مستقیم و دم افقی است. استحکام بال‌ها بسیار زیاد و اندام محکم که قسمت خلفی جثه کاملاً مدور و سینه عریض می‌باشد و گردن ستبر و تشکیل بوده و جمجمه‌اش گرد و بزرگ، به رنگ سفید و مخطط است. یک جفت نر و ماده سالانه بین ۱۶ تا ۲۲ جوجه می‌دهند. وزن جوجه‌ها معادل ۱۶ تا ۲۴ اونس (۴۴۸ تا ۶۷۲ گرم) می‌باشد. رنگ پرها در کلیه قسمت‌های بدن سفید یکدست است.

برای آگاهی از چگونگی سرمایه‌گذاری و اطلاعات تکمیلی با مرکز هدایت و مشاوره سرمایه‌گذاری حیوانات و

جانوران خاص تماس بگیرید

iranacrocodile@yahoo.com

فکس: ۸۸۸۳۳۳۶۱

تلفن: ۸۸۸۳۳۲۸۱

دیگر اینکه برای تغذیه انسان گوشت مناسب و لذیذی دارد.

این نژاد دارای رنگ‌های مختلف است که معمول‌تر از همه، رنگ‌های آبی و سفید را می‌توان نام برد.

انواع دیگر

کیوت‌های دیگری که از لحاظ جوجه‌کشی کم و بیش حایز اهمیت می‌باشند، عبارتند از کیوت‌ر رانت (Runt)، کیوت‌ر مجار (Hungarian)، کیوت‌ر مالت (Maltese) که عموماً پاها و گردن دراز و کالبد محکم و کوتاه دارند.

گرم) و جوجه‌ها ۲۸ اونس (۷۸۴ گرم) است. این نژاد تنومند بوده و دمش پایین افتاده، معمولاً به رنگ سفید می‌باشد.

۴- کیوت‌ر هومر (Homer)

کیوت‌ر غول‌آسای هومر، تنها نژادی است که جوجه‌های درشت و مناسبی به وجود می‌آورد. و بیشتر کارشناسان این نوع کیوت‌ر را برای جوجه‌کشی مناسب‌تر می‌دانند. این نژاد دو خاصیت ممتاز دارد: یکی آن که از جمله بارورترین و پرنسل‌ترین پرندگان به شمار می‌آید. و

۲- کیوت‌ر کارنو (Carneo):

این کیوت‌ر در تولید جوجه معروفیت تام دارد ولی از لحاظ جثه از کینگ به طور محسوس کوچکت‌ر است. وزن کیوت‌ر بالغ تا ۲۶ اونس (۷۲۸ گرم) و جوجه کیوت‌ر ۲۱ تا ۲۵ اونس (۵۸۸ تا ۷۰۰ گرم) است. در این نژاد نوع سفید و قرمز آن معروف است. رنگ نوع قرمز آن تقریباً به رنگ شاه‌بلوط و بسیار زیباست.

۳- کیوت‌ر موندن سونیسی (Swissmodaine):

حداقل وزن این نژاد در سال‌خورده‌ها ۳۲ اونس (۸۹۶

قدر فرصت تجارت حلال را بدانیم برند حلال، مرکزیت تولید یا پایگاه واردات؟!



پنج‌شنبه ۷ آذر ۸۷ جلسه‌ای در هتل داریوش کیش با حضور کارشناسان داخلی و خارجی و به میزبانی آقای ثابت و با موضوعیت غذای حلال، برگزار گردید.

حضور مدیر مسوول و سردبیر مجله دام، کشت و صنعت به عنوان نماینده رسانه ملی بخش کشاورزی و صنایع غذایی کشور و مسوولین انجمن پرورش تمساح به عنوان یک انجمن پیش‌تاز در صنعتی نوین، همچنین حضور حجت‌الاسلام سلطانی، نماینده ولی فقیه در سازمان دامپزشکی، نماینده شورای کنفرانس اسلامی ایران به عنوان متولی امر در ایران، نمایندگان برند حلال از مالزی در کنار نمایندگان کشورهای چون مراکش، ازبکستان، آلمان، اسپانیا و... از نقاط برجسته این نشست بود.

خانم مریم عبداللطیفی، معاون توسعه برند حلال پس از تشکر از برگزارکنندگان این نشست، از ایران به عنوان کشوری که با دارا بودن سواحل غنی آب شور در مجاورت خلیج همیشگی فارس و سواحل کم‌نظیر آب شیرین در مجاورت دریای خزر به عنوان یکی از قطب‌های آینده غذاهای حلال دریایی نام برد.

وی متذکر شد بدون در نظر گرفتن اختلاف‌نظرهای مذاهب اسلامی، هر موجود زنده‌ای که از دریا صید شود حلال است مگر به سه شرط:

- ۱- سمی باشد.
- ۲- زهرآگین باشد.
- ۳- برای سلامتی انسان ضرر داشته باشد.

خانم عبداللطیفی سپس در پاسخ به نماینده ایران در خصوص حلال بودن مارماهی ایل گفت: اگر زهر آن کاملاً از بدن مارماهی ایل خارج شود، بسته‌بندی آن می‌تواند برند حلال را داشته باشد؛ ولی در صورتی که ماهی‌های معمولی دارای میزان بالای فلزهای سنگینی مانند جیوه باشند، بسته‌بندی آنها مجاز به استفاده از برند حلال نمی‌باشد، زیرا برای بدن انسان مضرند.

در حال حاضر با به کارگیری این سیاست در امکان استفاده از برند حلال در محصولات غذایی، کشورهای غیراسلامی نیز تمایل فراوانی برای استفاده از محصولات با برند حلال از خود نشان داده‌اند و عملاً برند حلال متقاضی بیشتری را نسبت به برند غیرحلال به خود جذب نموده است و حتی شاهد آن هستیم که کشورهای غیراسلامی اقدام به تسخیر بازارهای فراوانی با استفاده از این برند نموده‌اند. در حال حاضر با دستیابی به تکنولوژی پرورش ماهی در قفس می‌توان در شمال و جنوب کشور اقدام به تکثیر و تولید حجم انبوهی از محصولات حلال دریایی نماییم و ضمن ایجاد اشتغال فراوان، تولیدی تضمین شده داشته و بتوانیم حجم روزافزونی از بازارهای جهانی را با برند حلال مال خود نماییم.

در این نشست نمایندگان کشورهای مختلف به شکلی کاملاً مصمم و امیدوار به آینده تجارت حلال جلسه را به اتمام رساندند که به طور حتم به زودی شاهد اقدامات جدی آنها در کسب برند حلال برای محصولات دریایی خواهیم بود. شواهد امر بیانگر این است که ایران قرار است مرکزی مهم برای صادرات محصولات دریایی با برند حلال باشد و این مزیتی شگرف و ارزآور برای صنعت غذا و حتی اقتصاد کشورمان است. در این راستا اما باید به هوش باشیم تا با واگذاری بازار رقابت تجارت حلال، کشورمان تبدیل به مرکزی مهم برای واردات محصولات دریایی با برند حلال نشود. قطعاً مسوولین امر، تمهیدات لازم را در این خصوص اندیشیده‌اند.

در شماره‌های بعد نظرات مسوولین شیلات و سایر مدیران ذی‌ربط را به اطلاع شما خواهیم رساند.

