

## پرورش کبک



وحید خاکسار (دانشجوی دکتری  
تخصصی تغذیه طیور)

Email: khaksar\_80@yahoo.com

ازای هر ۷ کیلوگرم خوراکی که مصرف می کند، ۱ کیلوگرم گوشت تولید می کند؛ بنابراین اگر یک کبک گوشتی در زمان عرضه به بازار ۵/۰ کیلوگرم وزن داشته باشد حدوداً ۳/۵ کیلوگرم خوراک مصرف کرده است.

### سیستم های نگهداری:

۱. قفس
  ۲. بستر
- که هر کدام از روش های نگهداری، مزایا و معایب خاص خود را دارد.

### نسبت جفت گیری:

این پرندوها در طبیعت تک همسر هستند یعنی به طور معمول هر کبک نر با یک ماده جفت گیری می کند اما در سیستم صنعتی، هر کبک نر می تواند با ۳ تا ۴ ماده آمیزش کند که میزان تخمگذاری و درصد جوجه آوری و سایر خصوصیات در حد مطلوبی است.

### تخمگذاری:

در شروع تخمگذاری فاکتورهای بسیاری تاثیرگذارند که از جمله مهمترین آنها می توان به سن و وزن اشاره کرد چرا که اگر این دو، در آغاز دوره تخمگذاری کمتر از حد مطلوب باشند بدون شک میزان تخمگذاری، درصد باروری تخمها و بسیاری از خصوصیات دیگر تخم را به طور منفی تحت تأثیر قرار می دهد که سن معمول شروع تولید را ۷ ماهگی به بعد بیان می کنند.

در شرایط طبیعی هر کبک بین ۲۰-۲۷ تخم در سال می گذارد، اما در سیستم صنعتی ۲ بار در سال تخمگذاری می کند که هر دوره تخمگذاری حدود ۴ ماه طول می کشد و پس از آن ۲ ماه دوره تاریکی (استراحت) را می گذرانند و سپس دوره تخمگذاری بعدی را شروع می کنند. هر کبک در اولین دوره تخمگذاری حدود ۳۰ تخم می گذارد. اما نکته حائز اهمیت این است که میزان تخمگذاری این پرندوها در دومین و سومین سال تولید، به ترتیب بیشتر از سالهای اول و دوم است اما از سال چهارم به بعد، میزان تخمگذاری، رفته رفته افت می کند.



شروع نمود.

### تغذیه:

عادت غذایی کبک در طبیعت عمدتاً دانه ها، برگ ها، میوه ها و گاه حشرات و ملخ می باشد اما در سیستم صنعتی از خوراک های کنسانتره ای فرموله شده شامل ذرت، کنجاله سویا و... استفاده می شود که بایستی برحسب نوع گوشتی یا مولد این پرنده، احتیاجات غذایی آنها تامین شود.

کبک حیوانی است که نسبت به سایر طیور در مقابله با انواع بیماری های میکروبی و ویروسی بسیار مقاوم می باشد. و علی رغم پرورش سایر طیور که لازم است از داروهای متعددی استفاده شود، پرورش کبک به نسبت، بسیار ارگانیک تر صورت می گیرد.

میزان مصرف خوراک یک کبک مولد در حین تولید حدود ۳۰ گرم در روز است و به

### معرفی:

کبک پرنده ای است با نام علمی *Alectoris chukar* و نام انگلیسی *Alectoris partridge* که از تلاقی چندین زیرگونه بوجود آمده و از آسیای میانه و اروپای شمالی به ایالات متحده مهاجرت کرده است. این پرنده، زیبا و رنگارنگ است و نر و ماده آن به لحاظ ظاهر هیچ تفاوتی با هم ندارند اما جنس نر با وزن حدود ۸۰۰-۵۱۰ گرم کمی بزرگتر از ماده آن با وزن حدود ۶۵۰-۴۵۰ گرم می باشد. البته راه های دیگری همچون اندازه و شکل سر، سیخک در پا و... برای تشخیص نر و ماده این پرنده از یکدیگر نیز وجود دارد.

### اهداف پرورش:

۱. تولید گوشت، کود، پر و... (در ادامه همین شماره درباره گوشت کبک بیشتر توضیح خواهیم داد)
۲. تأسیس کارگاه های تاکسیدرمی
۳. تأسیس شکارگاه های مصنوعی
۴. ایجاد اشتغال و...

### راه اندازی واحدهای صنعتی و نحوه

#### پرورش:

روش های راه اندازی یک واحد پرورش کبک:

۱. خرید تخم بارور (با وزن ۲۵-۱۶ گرم و اندازه ۳۱×۴۲ میلی متر و دوره جوجه کشی ۲۵-۲۳ روز می باشد)
۲. خرید جوجه یکروزه
۳. خرید نیمچه
۴. خرید گله مولد

#### پرورش:

جوجه های تازه از تخم خارج شده (یکروزه) این پرنده تقریباً ۱۳ تا ۱۴ گرم وزن دارند که به منظور تولید یک گله گوشتی یا مولد، پرورش می یابند. چنانچه هدف، پرورش کبک گوشتی باشد معمولاً پرنده را تا ۲۰ هفتگی نگهداشته تا به وزن مورد نظر برسد و سپس به بازار عرضه می شود اما چنانچه هدف، پرورش گله تخمگذار باشد، بایستی پس از این ۲۰ هفته، گله را به مدت حداقل ۸ هفته وارد دوره تاریکی (خاموشی یا استراحت) کرد و بعد از آن می توان با تغذیه جیره های مخصوص دوره تولید، تخمگذاری را

در جدول زیر، ارزش غذایی ۱۰۰ گرم گوشت کبک نشان داده شده است.

مواد کاملاً طبیعی استفاده می‌شود بنابراین گوشت حاصل، طعم و بوی طبیعی خود را حفظ می‌کند. وجود مقدار زیادی از مواد معدنی در گوشت این پرنده نشان‌دهنده ارزش حیاتی آن است. مقدار پتاسیم این گوشت زیاد است و کلسیم، فسفر، منیزیم، آهن و گوگرد موجود در آن نیز می‌تواند نیاز بدن را تأمین کند. کانی‌های موجود در این گوشت به خوبی جذب بدن می‌شود و به همین جهت مواد مورد نیاز بدن را در دسترس سلول قرار می‌دهد.

(امام موسی کاظم علیه‌السلام می‌فرمایند: گوشت کبک ساق را محکم می‌کند و تب را می‌برد)

لازم به توضیح است که علاوه بر گوشت کبک، مغز سر، جگر خام، زهره، بیضه و... این پرنده در درمان بیماری‌هایی هم‌چون یرقان، صرع، تقویت چشم و حافظه، لاغری و... نیز مفید است.

سعی کردیم در این شماره، شما را به طور اجمالی با اهداف و نحوه پرورش صنعتی و فرآورده‌های تولیدی این پرنده خاص در شرایط ایران آشنا کنیم امید است بتوانیم در شماره‌های بعدی اطلاعات جامع و با جزئیات بیشتری را در زمینه هریک از موارد پرورشی، تغذیه، تولیدمثل، اخذ مجوز راه‌اندازی واحدهای صنعتی پرورش کبک و... در اختیار شما قرار دهیم.

نوع ماده	در ۱۰۰ گرم	اسیدهای آمینه	در ۱۰۰ گرم
انرژی	۱۵۸kcal	والین	۱۸۸۰ mg
چربی	۶g	ایزولوسین	۱۸۲۱ mg
کلسترول	نزدیک به صفر	لوسین	۲۸۸۰ mg
پروتئین	۲۱g	سیستئین	۴۷۰ mg
متیونین	۱۰۰۰mg	کلسیم	۴۶mg
لیزین	۳۲۳۱ mg	فسفر	۳۱۰ mg
فنیل آلانین	۱۶۴۰ mg	پتاسیم	۴۱۰ mg
تیروزین	۱۳۴۹ mg	منیزیم	۳۶mg
تریپتوفان	۴۷۰ mg	آهن	۷/۷mg

**ویژگی‌های منحصر به فرد گوشت کبک:**

پروتئین‌های حیوانی مانند گوشت دام و طیور به دلیل داشتن مقادیر بالای عناصر کلسیم و فسفر، ویتامین‌های B کمپلکس، اسیدهای آمینه ضروری متیونین و لیزین و تعادل مناسب اسیدهای آمینه ضروری در مقایسه با منابع پروتئین گیاهی مانند سویا، ذرت و... ارزش بیولوژیکی بالاتری دارند. حال گوشت کبک نه تنها مضرات گوشت قرمز دام‌های بزرگ را که روزانه از سوی متخصصان پزشکی گوشزد می‌شود، ندارد بلکه توانسته نیازهای مردم به تنوع گوشت سفید در بازار را برآورده کند و حتی به لحاظ طعم و مزه هم به بسیاری از گوشت‌های سفید همچون مرغ، بلدرچین و... ارجحیت دارد. چرا که گوشت این حیوان دارای طبیعت گرم بوده و زود هضم می‌باشد و خواص دارویی و درمانی فراوانی دارد که برای مثال می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

۳. تقویت حافظه (درمان فراموشی)
  ۴. تقویت سیستم گوارشی
  ۵. پیشگیری از ابتلا به عوارض قلبی و عروقی (به دلیل کلسترول بسیار پایین)
- برخلاف تصور بسیاری افراد، خواص گوشت کبک پرورشی کمتر از نوع وحشی آن نمی‌باشد زیرا همان طور که اشاره شد در تغذیه این پرنده از

۱. تقویت قوای جنسی

۲. برطرف نمودن ضعف عمومی بدن و درد

مفاصل

