

أهمية الدواجن:

1- منتجات الدواجن من أعلى المواد في قيمتها الغذائية خاصة البيض واللحم، فمثلا البيض يحتوي على العناصر الأساسية لتغذية الإنسان مثل البروتين، والفيتامينات، والأملاح، أما اللحوم فتجد أنها تحتوي على كمية عالية من البروتين عالي القيمة الغذائية لاحتوائه على جميع الأحماض الأمينية كما تتميز لحوم الدواجن بانخفاض نسبة الدهون التي قد تضر بصحة الإنسان، وفيما يلي جداول تبين القيمة الغذائية للبيض واللحم.

التركيب الكيميائي لبيضة الدجاجة

العناصر المتكونة	القشرة	البياض	الصفار	البيضة كاملة
ماء	٪١,٦	٪٨٨,١	٪٤٨,٨	٪٦٥,٦
بروتين	٪٣,٣	٪١٠,١	٪١٦,٤	٪١٢,٠
دهون	-	-	٪٣٢,٩	٪١٠,٥
مكونات عضوية	-	٪١,٢	٪٠,٢	٪١,٠
مكونات غير عضوية	٪٩٥,١ أغلبها كربونات الكالسيوم	٪٠,٦	٪١,٧	٪١٠,٩
المجموع	٪١٠٠	٪١٠٠	٪١٠٠	٪١٠٠

مقارنة بين مكونات البيض من الطيور المستأنسة

مقارنة بين مكونات البيض من الطيور المستأنسة

الطائر	متوسط وزن البيضة	نسبة الصفار %	نسبة البياض %	نسبة القشرة %
الإوز	١٦٠	٣٥,٦	٥١,٦	١٢,٨
الرومي	٨٥	٣٢,٩	٥٥,٩	١١,٢
البطل	٧٠	٣٥,٨	٥٣,٩	١٠,٣
دجاج غينيا	٤٢	٣٧,٤	٤٧,٦	١٥,٠
الحمام	١٩	٣٨,٨	٥٠,٩	١٠,٣
السمان	١٠	٣٤,٧	٥٦,٧	٨,٦

القيمة الغذائية للحوم الدواجن مقارنة بلحوم الأبقار والجاموس

القيمة الغذائية للحوم الدواجن مقارنة بلحوم الأبقار والجاموس

النوع	التركيب الكيماوي (%)			
	الماء	البروتين	الدهون	الرماد
الدجاج	٧٤.٥	٢٢.٤	١.٦	١.٥
الرومي	٦٧.٧	٢٣.٥	٨.٥	٠.٣
البيط	٦٢.٣	١٦.٠	٢١.٢	٠.٥
الإوز	٧٠.٩	١٩.٤	٩.٣	٠.٤
الأبقار	٧١.٥	١٧.٠	١٠.٥	١.٠
الجاموس	٥١.٦	١٦.٤	٣١.٠	١.٠

- 2- تحويل الاعلاف غير الصالحة للاستهلاك البشري الى مواد غذائية صالحة مثل مخلفات صناعة الزيوت النباتية والمسالخ ومخلفات الدواجن، وبالتالي فان هذه المواد الاولية والمخلفات حولت الى مواد غذائية (مثل البيض واللحم) لتغذية الانسان.
- 3- كفاءة وسرعة الانتاج (سرعة دورة راس المال) خاصة في دجاج اللحم اذ يقدر معامل التحويل الغذائي (2 : 1) وفي فترة انتاجية (5-7) اسابيع حتى التسويق.
- 4- البيض مصدر مستمر للغذاء حيث يقوم دجاج البيض التجاري بإنتاج البيض بشكل شبه يومي خلال الدورة الانتاجية التي تتراوح بين 12 الى 20 شهر من عمر الطائر.
- 5- رخص اسعار منتجات الدواجن.
- 6- سهولة الاعداد للأكل.
- 7- سهولة الهضم، لذلك ينصح الاطباء دائما بان تقدم منتجات الدواجن من البيض واللحم للمرضى، والاطفال، والحوامل، وكبار السن.
- 8- سهولة توفرها وتربيتها.
- 9- توفير مجال عمل مستمر طوال العام.
- 10- لا تتطلب مساحات واسعة من الارض.
- 11- تحتاج الى راس مال قليل.

- 12- ربح المربي وذلك لاستمرارية الطلب على اللحوم والبيض.
- 13- نفقات تغذية الدواجن اقل نسبيا في مشاريع الانتاج الحيواني الاخرى.
- 14- تصدير الفائض منه بأسعار مجزية.
- 15- زيادة الدخل القومي عند انتشار المشاريع.
- 16- تحتاج مشاريع الدواجن الى انشاء وتشغيل عدد من الصناعات الاساسية مثل صناعة العلف، وادوات الذبح وصناعة تعليب لحوم الدجاج.
- 17- يمكن استخدام المنتجات الثانوية لصناعة الدواجن في كثير من الصناعات الحديثة مثل:
- أ- يستخدم البيض الفاسد ونواتج عمليات التفرخ في صناعة الاسمدة وبعض الاغذية الحيوانية.
- ب- يستخدم بياض البيض في بعض المستحضرات الطبية والاصباغ وحبر الطباعة وورق التصوير وديج الجلود.
- ج- يستخدم صفار البيض في صناعة ارقى انواع الصابون ودهانات الشعر وانواع الحلويات المختلفة.
- د- يستخدم القشر في تحضير بعض الاغذية الحيوانية الغنية بالمعادن وكذلك الاسمدة.
- هـ- يستخدم الريش في صناعة الاثاث والقبعات والمفارش وبعض ادوات الزينة كما يستخدم في بعض الصناعات الالكترونية لامتناس الغبار مثل ريش النعام.
- و- تستخدم الاجزاء الغير مأكولة والنااتجة من المذابح الالية في صناعة مساحيق اللحوم المجففة والتي تستخدم في صناعة الاعلاف.
- ز- تستخدم مخلفات المزارع من الفرشة وزرق الطيور في استخدامات مختلفة منها: استخدام الزرق المجفف في علف الدواجن، واستخدام الزرق والفرشة كسماد عضوية.
- ح- تستخدم الدهون الناتجة من بعض انواع الدواجن في صناعة العطور والزيوت الطبية كما في النعام.
- ط- يمكن استخدام البيض في انتاج المضادات الحيوية او صناعة الشامبو.
- ك- يستخدم فراء الارانب في عمل بعض الملابس.

تعود الأهمية الاقتصادية من خلال تمتعة بالميزات التالية:

- 1 - لاحتياج الدواجن الى مساحات كبيرة اذ بالامكان تربية اعداد كبيرة من الدجاج في مساحات محدودة
- 2 - لا يخضع انتاج الدواجن لنظام الانتاج الموسمي ،فهو اقل تأثرا بالظروف الطبيعية التي يعتمد عليها الانتاج الزراعي
- 3- تعد منتجات الدواجن من المصادر الغذائية الجيدة للانسان وتتمتع بقيمة غذائية عالية فضلا عن كونها مصدرا جيدا ورخيصا يعوض عن النقص في اللحوم الحمراء
- 4 - لا يحتاج الانتاج الى راس مال كبير مقارنة مع المشاريع الزراعية او الصناعية الاخرى
- 5 - يمتاز انتاج الدواجن بسرعة دوران راس المال وتحقيق دخل جيد بالنسبة للقائمين على انتاجها.
- 6 - يوفر العمل لاعداد كبيرة من القائمين على انتاجها والعاملين في مختلف مراحل الانتاج في المفاص وحقول التربية والمجازر وغيرها
- 7 - تعدد استعمالات منتجات الدواجن فهي تستخدم في الغذاء كما تستخدم في مجال الصناعة وفي الامور الطبية والعلمية وغيرها

صناعة الدواجن

تعرف صناعة الدواجن بانها جميع الاعمال الزراعية والصناعية والتجارية والعلمية ذات الصلة بإنتاج الدواجن واستغلالها من قبل الانسان باعتبارها أحد موارد الدخل. اما علم الدواجن فهو في الحقيقة مجموعة من العلوم المنفصلة التي تقوم في مجموعها صناعة الدواجن وتشمل:

1 - علم تربية الدواجن Breeding Poultry :

وهو العلم الذي يختص بدراسة طرق وكيفية توريث الصفات الشكلية والإنتاجية وعمق توريثها واستحداث السلالات والأنواع.

2 علم تغذية الدواجن Nutrition Poultry

وهو العلم الذي يعطي صورة واضحة عن الأساليب العلمية والحديثة في تكوين الخلطات العلفية (للعلائق) وتركيبها وخواصها الحيوية التي تلائم كدلالة او نوع وحالتها الإنتاجية

3 علم فسلجة الدواجن Physiology Poultry

وهو العلم الذي يهتم بالجوانب الفسلجية لأجهزة الجسم المختلفة ومدى تأثير العوامل الخارجية في الأداء للطيور والتشريحية وكيفية الحد من تأثير هذه العوامل

4 علم إدارة الدواجن Management Poultry

يختص هذا العلم بالطرق الإدارية الصحيحة والحديثة ولمشروع الدواجن وتطبيق أحدث أساليب الفقس والحضانة والإسكان القاعة لإيواء الطيور الى موعد تسويقها.وتهيئة

5علم تكنولوجيا الدواجن Technology Poultry

وهو العلم الذي يختص بالوسائل والتقنيات الحديثة في صناعة الدواجن كمكائن ومعدات إدارة ونتاج وتصنيع منتجات الدواجن وتسويقها

6 علم صحة وامراض الدواجن Hygiene Poultry

وهو العلم الذي يهتم بالجوانب الوقائية والصحية والعلاجية للطيور الداجنة من خلال وضع البرامج الوقائية. وتشخيص الحالات المرضية وتحديد العلاج والادوية المناسبة وفترة استخدامها وتأثيرها الجانبي على الطائر وعلى المنتج.

مشروع الدواجن

نقصد بمشروع الدواجن هوكل حقل الدواجن ومعمل يختص بحلقة من حلقات صناعة الدواجن كان يكون حقل لإنتاج الافراخ او الفروج او الأمهات او دجاج بيض المائدة او حقل الإنتاج بيض التفقيس او المشروع فد يكون معمل لإنتاج الاعلاف ولتصنيع العلائق او مجزرة لجزر الدجاج وتقطيعه وتغليفه وتسويقه. المهم ان المشروع يختص احدة او أكثر من الحلقات الإنتاجية الخاصة بالدواجن.

بشكل عام يمكن اجمال مشاريع صناعة بما يأتي:

اولا: حقل الدواجن : ويضم حقول لإنتاج الدجاج - حقول لإنتاج الرومي والسمان - حقول لإنتاج

الطيور المائية وعليه يمكن تقسيم حقول الدجاج حسب نوع الإنتاج الى:

أ. حقول لإنتاج الأفراخ وتتخصص بإنتاج الأفراخ فقط ويرتبط بها مفقس متخصص وقد يرتبط بها أيضا مزرعة لإنتاج بيض التفقيس او تعتمد على مصدر مجهز.

ب. حقول لإنتاج اللحم وتتخصص هذه المزارع بتربية افراخ اللحم وتسويق فروج اللحم الى المجازر وتتكون من قاعات لحضانة ورعاية الأفراخ وتسمينها ويرتبط بها مخازن للعلف او معمل علف

ت. حقول لإنتاج بيض المائدة وتتخصص هذه الحقول بإنتاج بيض الاكل حيث ان الدجاج الموجود في قاعات الحقل متخصص بإنتاج بيض المائدة (اناث فقط) وتحتوي هذه الحقول على قاعات الدجاج التي تكون اما مفتوحة او نصف مفتوحة او مغلقة واما تكون أرضية التربية أو ان التربية تكون في اقفاص على طابق واحد أو عدة طوابق يرتبط بهذه الحقول مخازن للعلف والبيض والخرن التدريجي وقد يرتبط بالحقل معمل للعلف وغرف مبردة وورشات صيانة.

ث. حقول لإنتاج بيض التفقيس / التفريخ وهذه الحقول تختص بإنتاج بيض خاص للتفريخ وليس للأكل وتكون هذه الحقول مختصة حصريا بهذا النوع من البيض وتحتوي عادة على قاعات وإيواء الدجاج المنتج للبيض والمتواجد معها ديكة لأغراض التسفيد وهذه المساكن على العموم تكون التربية فيها أرضية ويلحق بها مخازن وغرف مبردة وورشات صيانة ومعمل علف الإنتاج وقد تلحق بمفقس بالمزرعة كحلقة ثانية للإنتاج.

ج. حقول التربية والابحاث العلمية وتكوين الانواع والسلالات الجديدة وإنتاج هجن وإصدار المقررات الغذائية والتوصيفات فمص واختبار المواد العلفية والمركبات العناصر الغذائية او اختبار المصول واللقاحات والادوية والعلاجات وغيرها من الأمور العلمية.

ثانيا: المفاسق : عبارة عن ابنية و منشأة تحوي على مكائن الحضانة والتفريخ و تختص باستلام البيض المخصب و إدخاله إلى غرفة التفريخ وإنتاج الأفراخ بعمر يوم واحد وتسويقها الى مزارع التربية (حقول الدواجن) ويرتبط بالمفاسق وحدة بيطرية للقاحات ومخازن وقاعات فرز وعزل وتلقيح وتعبئة وتسويق.

ثالثاً: معامل العلف : وظيفة مصنع العلف هو انتاج مخاليط اعلاف كاملة (علائق كاملة) توفر الاحتياجات الغذائية للقطيع المعني و يسهم معمل العلف في توفير العلف الى الحقل بنوعية افضل و مسيطر عليها و معروفة التركيب و خالية من الشوك و التلاعب و بكلفة انتاج اقل مما يشتري من السوق المحلية و طاقة معمل العلف و عادة يعبر عن طاقة معمل العلف تعتمد على المزرعة و طاقتها بالإضافة الى إمكانات المستثمر او رب العمل و عادة يعبر عن طاقة معمل العلف بعدد الاطنان المنتجة خلال ساعة واحدة يضم معمل علف المباني التي تضم مكائن الجرش و الخلط و الوزن و مخازن او سايلوات صوامع) المواد الأولية و الاحزمة الناقلة الى مكائن الجرش و الخلط ثم سايلوات خزن العلف الجاهز يرفق بهذه الأقسام قسم التنظيف ، قسم التعبئة ، التكييس ، قسم الوزن ، قسم اذابة و غلي الدهون و قد يوجد في معمل العلف قسم لإنتاج العلف المكبوس على شكل حبيبات Pellets و يفترض ان يوجد في مصنع العلف ميزان جسري لوزن ناقلات العلف و المواد الأولية و كما يوجد مخازن كبيرة لتخزين المواد الأولية و الاعلاف المصنعة و قد يرتبط بمعمل العلف سيارات خاصة تنقل العلف اما حوضية او على شكل صناديق قلابة تحتوي مضخات لدفع العلف.

رابعاً: مجزرة الدواجن : المكان الذي يتكون من قاعات الجزر و غرف السيطرة و الخزن و التبريد و الوزن و التعبئة و التغليف و التسويق تصب الى هذا المنشأة الطيور المعدة للجزر و التنظيف و حيث تقوم المجزرة بأعداد الصورة النهائية التي تقدم للإنسان جاهزة للطبخ تتكون المجزرة من العديد الأقسام هي: قسم استقبال الدجاج الحي و يحوي قاعة مجهزة بسلاسل متحركة معلقة يلحق بها الدجاج الحي الذي يصل الى قاعة الجزر التي تحوي على جزء فقدان الوعي ثم جزء ذبح الدجاج ثم جزء السمط الذي يحتوي على احواض للماء الحار حيث يسمط فيه الدجاج ثم الى جزء نزع الريش يحتوي مكائن نزع الريش و بعدها قسم إزالة الرأس و الارجل و إزالة الاحشاء الداخلية ثم الى الغسل و التنظيف ثم الى قسم التبريد ثم التجميد و التغليف و التعبئة ثم الخزن و التسويق . قد يرتبط بالمجزرة اقسام لتصنيع لحوم الدواجن أو تكون وحدات خاصة.