

## تسويق دجاج اللحم

يُسوق دجاج اللحم في المرحلة النهائية من مراحل الإنتاج، اذ تجهز الطيور للمستهلك حسب المواصفات المطلوبة، ويراعى إنجاح عملية التسويق من خلال الآتي:

### أولاً: الأعمار والأوزان المناسبة للتسويق

يستطيع المربي أن يبدأ بتسويق الطيور ابتداء من عمر (5) أسابيع وحتى عمر (8) أسابيع، ويعتمد ذلك على الوزن المفضل بالنسبة للمستهلك.

تكون أوزان الطيور الحية التي يفضلها كثير من المستهلكين بين (1.5-2 كغ) للطير الواحد، وإن الوزن الحي للطير هو الأساس للتسويق، وليس العمر الذي يكون متماثلاً عند منتجين مختلفين؛ بسبب أن الأوزان تختلف تبعاً لنوعية تغذية الطيور وجودتها وكفاءة التحويل الغذائي لها، إضافة إلى مهارة الإدارة في عملية الإنتاج.

**ثانياً: الذبح والتنظيف والتجهيز للتسويق :** تساعد العمليات اللازمة قبل الذبح للطير على تقليل التلوث، حيث يمنع تقديم العلف، لنحو (8-12) ساعة قبل ذبحها لتفريغ الحوصلة والأمعاء من العلف يجعل التجويف أكثر سيولة للتنظيف، ويزيد الذبيحة نظافة، وكذلك تزيد نسبة التصافي للذبيحة بمقدار (2-3) % نظراً لاستبعاد الحوصلة بما تحويلها من علف. ويجري الفحص الصحي للطير قبل الذبح، اذ تنص القوانين الوقائية والصحية المنظمة لتداول لحوم الدواجن على الآتي

أ- فحص الطيور التي تذبح خلال (24) ساعة من وصولها إلى المسلخ، وفي حالة إتمام هذا الفحص قبل الذبح بأكثر من (24) ساعة، فيجب أن يعاد الفحص قبل الذبح مباشرة.  
ب فحص الطيور قبل الذبح في المجزرة حتى وإن سبق فحصها في المزرعة لاكتشاف أي أضرار حدثت في أثناء عملية النقل.

### العمليات التي تجرى لطير دجاج اللحم بعد وصولها المجزرة :

تجمع الطيور في أفقاص فجراً قبل شروق الشمس خاصة في الصيف، دون إحداث كدمات في أجسامها، ثم تنقل إلى المسلخ ، وبعد وصولها تجرى لها العمليات الآتية:

- 1- الكشف عن أعراض أي أمراض تنتقل للإنسان أو الحيوان، أو أعراض مرضية متأثرة ببعض الظروف التي تجعل اللحم غير صالح للاستهلاك البشري.
- 2- تعلق الطيور من أرجلها .
- 3- تعرض الطيور لصعقة كهربائية ضعيفة بعد تعليقها مباشرة لتهدئتها من خلال تمريرها في حوض مائي.
- 4 - تذبح الطيور يدوياً أو آلياً بسكين حاد بقطع الوريدين ودون قطع الرأس وفقاً الأحكام الشرعية الإسلامية
- 5- يصفى الدم في أوعية خاصة لمدة دقيقتين تقريباً، ثم تسكن الذبيحة تماماً بعد انتهاء النزف.
- 6- تغمر الطيور في ماء (تنكات) السمط الساخن وتكون درجة حرارته (56- 60 م) لمدة (1-3) دقيقة معتمداً على درجة حرارة الماء وعمر الطير وكثافة الريش وحالته.
- 7- تدخل الطيور بعد ذلك إلى خط نزع الريش الذي يتم بوساطة أصابع مطاوية.
- 8- تعمل فتحة في بطن الذبيحة تسحب من خلالها الأحشاء الداخلية يدوياً أو آلياً، وذلك قبل قطع الرجلين والرأس، ثم تغسل بماء بارد من الداخل والخارج.
- 9- تفحص الذبائح بعد ذلك للمرة الثانية للتحقيق من صلاحيتها للاستهلاك البشري
- 10- تبرد الذبائح بغمرها في ماء بارد تتراوح درجة حرارته من (0-4م) لمدة ساعتين، لتخفيض درجة حرارتها ووقف نمو الأحياء الدقيقة.
- 11- تصفى الذبائح الماء بتعليقها على مناشير خاصة في غرفة مبردة، ثم تعبئتها.

ثالثاً : **التعبئة والتبريد للحم الدجاج:** تعبأ الذبائح بوساطة جهاز خاص أكياس نايلون خاصة للمحافظة على جودة اللحم وحمايته من التلوث، وتحفظ لحوم الدجاج مبردة في ثلاجات على درجة حرارة بين (1- 4 م)، ويمكن حفظها على هذه الدرجة وبيعها طازجة، وتكون مدة الصلاحية أسبوعاً، إذا كانت عملية التجهيز والحفظ جيدة.

ويمكن تجميد الفائض من الدجاج تجميداً سريعاً على درجة حرارة (-18م) (-20 م)، لتسويقها وتكون مدة الصلاحية ستة شهور.

## القلش (نزع الريش)

هي ظاهرة طبيعية ينزع فيها الريش بنظام معين في محاولة لتجديده، ، ويكون عادة في أواخر فصل الصيف وأوائل الخريف اذ تستغرق الدجاجة العادية أربعة شهور ليتساقط ريشها وينمو بعدها الريش الجديد لتغطية الجسم في أثناء فصل الشتاء، ويجب ألا تطول هذه العملية عن (10-12) أسبوعاً.

**أسباب حدوث القلش:** من الأسباب المتفق عليها حول أسبابه :

- 1- أن هذه العملية مرتبطة بتغيرات هرمونية تحدث داخل جسم الطير
- 2- وتعرض الدجاج لدرجات حرارة عالية في الصيف
- 3- وانخفاض في التغذية وكذلك قلة الماء
- 4- وقد يكون لارتفاع الإنتاج عند الدجاج أثر في ذلك.

## أنواع القلش

### أ - القلش الاختياري

تتم عملية القلش بصورة طبيعية عند الدجاج نتيجة التغيرات الهرمونية داخل جسم الطير، وخاصة الدجاج المحلي لتعرضه لدرجات الحرارة العالية في الصيف وسوء التغذية والعطش، ويكون ترتيب حسر الريش لرأس الطير أولاً، ثم يتبعه ريش الرقبة والبطن والصدر والظهر والأجنحة والذيل على الترتيب.

ويرافق عملية القلش انخفاض في إنتاج البيض، ثم يتوقف حتى تصبح مصادر الغذاء متوفرة، وحتى يصبح طول النهار مناسباً

### ب القلش الإجباري:

عملية تتم بتدخل المربي بنظام معين، إذ تجبر الدجاجة على إسقاط ريشها لإعطائها فترة من الراحة تتوقف فيها عن وضع البيض ثم تعود بعدها في دورة جديدة تسمح بتجديد الخلايا الداخلية خصوصاً في قناة المبيض، وعادة يكون الدجاج ذا الإنتاج العالي، فيمكن أن يستمر في الإنتاج، وتتأخر عملية القلش، ولكن عندما يتوقف الإنتاج، فإن عملية القلش تحدث بسرعة.

## تأثير القلش ( نزع الريش ) في الصفات الإنتاجية للدجاج

- 1 - فترة الإنتاج: توحيد فترة توقف القطيع عن الإنتاج.
  - 2- كتلة الجسم : تفقد الدجاجة (25-30) من كتلتها، إلا أنها تستعيد هذه الكتلة بعد تقديم عليقة إنتاج البيض لها .
  - 3- كتلة البيضة: يزيد معدل كتلة البيض في أثناء الفترة الإنتاجية الثانية مقارنة بمعدل كتلة البيض المنتج في الفترة الإنتاجية الأولى.
  - 4 - سمك القشرة: زيادة قوة تركيب وتحمل قشرة البيضة، اذ ينخفض سمك القشرة في نهاية الفترة الإنتاجية الأولى، وبعد إتمام عملية القلش الإجباري يتحسن سمك القشرة في فترة الإنتاج الثانية.
  - 5- إنتاج البيض: عودة نسبة وضع البيض إلى مستوى مناسب بعد أن ينخفض الإنتاج، ثم يرتفع بعد الفترة الإنتاجية الثانية، ولكنه لا يصل إلى نسبة الإنتاج في المرحلة الأولى.
  - 6- النفوق : يعتمد النفوق على وضع القطيع نفسه، إذ إن الدجاجة الضعيفة تهلك في أثناء عملية القلش الإجباري.
- ويبدأ برنامج القلش بعد أن تكمل الدجاجة (9-14) شهراً من وضع البيض، مع مراعاة أسعار البيض في السوق
- يمكن تطبيق القلش الإجباري من خلال الخطوات الآتية: 1- يسحب العلف كلياً من أمام الطيور مدة (10) أيام للدجاج المربي في الأقفاص ومدة (14) يوماً للدجاج المربي على الفرشة
- 2- تقطع الإضاءة الصناعية عن الطيور في أثناء فترة سحب العلف: لكي يتوقف إنتاج البيض.
  - 3- يمكن أن يسحب الماء من أمام الطيور مدة 1-3 أيام موزعة في أثناء سحب العلف لإجبار الريش على السقوط.
  - 4- تُوضع ذرة مجروشة أو نخالة أو شعير مجروش بعد فترة سحب الطعام مدة ثلاثة أسابيع
  - 5 - يوضع علف حبوب للدجاج البيض بعد انتهاء فترة أسابيع.
  - 6 - تعاد الإضاءة الصناعية تدريجياً بزيادة فترة الإضاءة نصف ساعة أسبوعياً حتى تصل إلى (16) ساعة / يوم. وفي أثناء فترة سحب العلف يتوقف إنتاج البيض كلياً، ثم يبدأ تدريجياً بعد ثمانية أسابيع لفترة إنتاجية ثانية، يمكن أن تدوم مدة ستة إلى تسعة أشهر أخرى.