

## الحفاظ على النوعية Quality Maintenance

بالرغم من ان مرحلة تقنية او تكنولوجيا الدواجن (Poultry Technology) تبدأ بعملية تحضير لحوم الدواجن وتداولها بعد ان تترك الطيور الداجنة حقول التربية الا ان هناك عوامل متعددة تؤثر على النوعية في مرحلة الانتاج ايضاً ولهذا السبب فسوف تتم مناقشة العوامل التي تؤثر على نوعية لحوم الدواجن في مرحلة الانتاج وكذلك العوامل التي تؤثر على النوعية في مرحلة التسويق وتحضير اللحوم.

### أ- عوامل الانتاج (Production Factors)

وهي مجموعة العوامل التي تؤثر على نوعية لحوم الدواجن في اثناء فترة تربية الطيور الداجنة في الحقول الإنتاجية. وبصورة عامة فان الدراسات العلمية قد اشارت الى ان النسبة العظمى من الطيور التي يتم رفضها لعدم صلاحيتها للاستهلاك البشري او تدرجها ضمن درجة C (الدرجة الثالثة) ترجع الى وجود العوامل المرضية واصابة القطيع باحد الامراض التي تؤثر على نموه وعدم وصوله الى اوزان تؤهله لأحتلال درجة اعلى عند التدرج . ومن اهم العوامل التي تؤثر على نوعية لحوم الدواجن المنتجة ما يلي:

#### 1. حظائر الدواجن (Poultry Houses)

ان الظروف الجوية الموجودة في داخل الحظيرة ذات تاثير مباشر على نموه وانتاجه. ومن اهم هذه الظروف هي درجة الحرارة والرطوبة النسبية وحركة الهواء وتجديده.

#### 2. العزل الحراري Insulation :

تساعد عملية العزل الحراري للحظيرة عن المحيط الخارجي على منع فقدان الهواء الدافئ في خلال فصل الشتاء ومنع تسرب الهواء البارد خلال فصل الصيف ولهذا فان العزل الحراري سوف يقلل مقدار تاثير الظروف البيئية الخارجية على الظروف البيئية الداخلية لحظيرة التربية.

#### 3. الفرشة Litter :

تساعد الفرشة على امتصاص الرطوبة الفائضة في داخل حظائر التربية وكذلك في التخلص من الفضلات وفي تهينة وسط مريح وملائم لنمو الطيور الداجنة.

#### 4 – السيطرة على الامراض Disease control :

نتيجة لعملية الفحص الصحي فان نسبة الطيور الداجنة الحية او ذبائحها التي ترفض بسبب اصابتها بالامراض اعلى من أي سبب اخر .

#### 5- عوامل إدارية أخرى Other Management Factors :

بناءً على نتائج بعض الدراسات الميدانية تبين أن ارتفاع نسبة الطيور الداجنة التي ترفض اثناء الفحص الصحي تقترن مع وجود العوامل التالية :

- أ - قلة او عدم خبرة المنتج.
- ب - عدم تهيئة حظائر التربية وتجهيزها قبل البدء بعملية التربية وكذلك عدم تعقيم الحظائر وتركها لمدة أسبوع قبل استلام الوجبة الجديدة.
- ج - ازدحام الأفراخ وعدم توفير الحاضنات الكافية لحضانتها وكذلك عدم امكانية توفير درجات حرارة المطلوبة خلال الفترة الأولى من الحضانة.
- د - اتساخ الماء والعلف وعدم تنظيف المعالف والمناهل بشكل دوري.
- هـ - التغذية على علائق غير متزنة ومتكاملة وكذلك عدم توفير العلف أمام الافراخ بشكل مستمر وبكميات كافية وهذا ما يضعف الأفراخ ويقلل من مقاومتها للأمراض.

### ب- عوامل التسويق : Marketing Factors

تعرف عوامل التسويق التي تؤثر على نوعية لحوم الدواجن بأنها عبارة عن مجموع العوامل التي تؤثر على النوعية من لحظة انتهاء فترة التربية ولغاية وصول اللحم الى المستهلك . فقد تتعرض النوعية للانخفاض خلال عملية نقل الطيور من حظائر التربية الى معامل تحضير اللحوم وفي خلال عملية الذبح وتحضير الذبائح وتنظيفها وكذلك خلال فترة الخزن ولغاية ايصال اللحوم المنتجة الى المستهلك الذي يعتبر الحكم النهائي على نوعية المنتج الغذائي وفيما يلي شرحاً موجزاً عن اهم هذه العوامل:

#### 1 - مسك الطيور وتداولها Handling :

بعد انتهاء فترة التربية يجب نقل الطيور من الحظائر الى معامل تحضير لحوم الدواجن (مجازر الدواجن) وهنا يجب مسك الطيور ونقلها بالأقفاص بعناية وهدوء لان اضطراب الطيور اثناء مسكها وادخالها الى اقفاص التحميل بقوة غالباً ما تؤدي الى تعرضها الى الصدمات العنيفة وبالتالي ظهور الجروح والقروح في مناطق مختلفة من الجسم او تعرض الاجنحة او الارجل للكسر وهذا ما يؤدي بدوره الى خفض نوعية اللحوم المسوقة .

#### 2 - فقدان الوزن Shrinkage :

عند انتهاء فترة تربية الطيور الداجنة ووصول القطيع الى العمر الملائم للتسويق تتم عملية نقل الطيور الى معامل تحضير اللحوم (المجازر ) وذلك بعد وضعها في الأقفاص ونقلها بسيارات التحميل ولأجل تقليل تلوث لحوم الدواجن خلال عملية التحضير لذلك يفضل ان تكون الطيور مصومه وان تكون حواصل ( Crops ) الطيور فارغة من العلف لكي لا تتعرض الحوصلة للانفجار في اثناء عملية نزع الاحشاء الداخلية .

#### 3 - الكدمات أو الرضوض Bruises :

تشير الدراسات الى ان 19% من فروج اللحم الذي يتم تسويقيه يحتوي على كدمات او رضوض وان 30 – 40% من هذه الكدمات تكون بحجم كافي لخفض درجة النوعية للذبيحة من درجة الى درجة أقل مثل من درجة A الى درجة B .

#### 4- العظام المكسورة Broken Bones :

عندما تتم عملية مسك الطيور وادخالها بالاقفاص اثناء النقل للمجزرة بقوة وبدون عناية فان ذلك غالبا ما يؤدي الى تعرض العظام للكسر وخاصة عظام الاجنحة والارجل.

#### ج- عوامل التحضير والتنظيف Processing Factors :

خلال عملية ذبح وتنظيف الطيور الداجنة واعادتها للتسويق بشكل جاهز قد تتعرض الى حالات عديدة تؤدي الى خفض نوعية الذبائح المسوقة او رفضها بسبب عدم صلاحيتها للاستهلاك ومن اهم هذه الحالات ما يلي:

1- عدم التخلص من جميع الدم او ضعف النزف (Poor Bleeding) اثناء عملية الذبح .

#### 2- السمط الأكثر من اللازم Over Scalding :

تنجم هذه الحالة عند توقف السلسلة التي تحمل فيها الذبائح في احواض السمط المملوء بالماء الحار وذلك بسبب انقطاع التيار الكهربائي مثلاً او لاي سبب اخر. وقد تنجم هذه الحالة بسبب اطالة الفترة الزمنية اللازمة للسمط او زيادة درجة حرارة الماء الخاص بالسمط الى درجة اعلى من الدرجة المطلوبة.

#### 3 - التشوهات الجسدية Disfigurements :

في احيان كثيرة تكون بعض الذبائح ممزقة الجلد وذلك بعد خروجها من ماكينة نزع الريش التي يطلق عليها اسم النتافة (Feather Picker) والتي تحتوي على برورات او اصابع مطاطية تعمل عند اصطدامها بالذبيحة على نزع الريش عنها.

#### 4 - الخزن Storage :

نتيجة خزن ذبائح الطيور الداجنة لفترة زمنية طويلة وتحت ظروف خزنية غير ملائمة تتعرض الذبائح الى انخفاض بالنوعية وقد تصبح في بعض الاحيان غير صالحة للاستهلاك.