



گوشت شتر گوشت آینده

مهرداد نفیسی و مجید افشار

مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی تهران

mehrnafisi@yahoo.com

چکیده

شتر منبع خوبی از گوشت محسوب می شود. این موضوع بویژه در مناطقی که آب و هوا اثرات نامطلوبی بر عملکرد سایر حیوانات دارد اهمیت دارد. گوشت شتر گوشت ارگانیک (زیستی) است. روش پرورش در ایران بسیاری از شرایط تولید گوشت ارگانیک را دارا می باشد و لذا آنرا می توان گوشت قرمز ارگانیک نامید. تولید گوشت به روش ارگانیک با تولید تجاری کاملاً متفاوت است. استفاده از منابع تجدید شونده طبیعی و قابل بازیافت در این سیستم اهمیت زیادی دارد. بطور کلی این روش بر اصل استفاده و تسهیل چرخه های زیستی خاک و چرخه مواد مغذی در طبیعت متکی است. علاوه بر این هدف از تغذیه در این سیستم نه حداکثر عملکرد حیوان بلکه توجه دقیق به ناهنجاری های متابولیک و فیزیولوژیک احتمالی است.

کلمات کلیدی: گوشت شتر، گوشت ارگانیک

مقدمه

شتر ویژگی های خاصی دارد که مهم ترین آنها تحمل تغییرات دمایی و به ویژه گرمای شدید تابستان و کمبود آب و علوفه است. این حیوان علاوه بر اینکه وسیله اصلی رفت و آمد ساکنین صحراست، می تواند خوراک آدمی و وسایل مورد نیاز دیگر را تامین نماید. همچنین پشم شتر را می توان در ساختن خیمه، پتو، فرش، لباس های پشمی، طناب و ریسمان به کار برد. همچنین از پوست آن برای ساختن کفش و مشک استفاده می شود (کدیم ۲۰۱۳).

معاونت علم و فناوری ریاست جمهوری، معاونت پژوهشی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، موسسه تحقیقات علوم دامی ایران، بنجران علم شتر ایران،



تولید گوشت شتر در ایران

بررسی روند کشتار شتر و بچه شتر در کشتارگاه های ایران از سال ۱۳۸۲ تا ۱۳۹۱ نشان می دهد در دهه اخیر مصرف گوشت شتر در نوسان بوده است. کمترین تعداد لاشه قابل مصرف شتر ۲۰ هزار لاشه به وزن ۴ هزار تن در سال ۱۳۸۴ و بیشترین تعداد با ۴۶ هزار لاشه به وزن ۹ هزار تن در سال ۱۳۸۲ بوده است. این میزان در سه سال اخیر کاهش یافته و در سال ۱۳۹۱ به ۲۶ هزار لاشه به وزن ۵ هزار تن رسیده است (مرکز آمار ایران ۱۳۹۲). گوشت شتر برای بسیاری از مردم ایران ناشناخته است و در صورت تبلیغات مناسب بازار گسترده تری برای این گوشت متصور است. از طرف دیگر واردات گوشت قرمز به ایران در سال ۱۳۹۱ مقدار ۱۱۶ هزار تن بود که گوشت شتر می تواند جایگزین بخشی از این گوشت شود.

گوشت شتر گوشت ارگانیک (زیستی) است. روش پرورش در ایران بسیاری از شرایط تولید گوشت ارگانیک را دارا می باشد و لذا آنرا می توان گوشت قرمز ارگانیک نامید. تولید گوشت به روش ارگانیک با تولید تجاری کاملاً متفاوت است. استفاده از منابع تجدید شونده طبیعی و قابل بازیافت در این سیستم اهمیت زیادی دارد. بطور کلی این روش بر اصل استفاده و تسهیل چرخه های زیستی خاک و چرخه مواد مغذی در طبیعت متکی است. علاوه بر این هدف از تغذیه در این سیستم نه حداکثر عملکرد حیوان بلکه توجه دقیق به ناهنجاری های متابولیک و فیزیولوژیک احتمالی است. در این روش استفاده از مواد ارگانیک (محدودیت در استفاده از مواد افزودنی) و روش های نگهداری خارج از سالن الزامی است. درحالیکه استفاده از اسید آمینه مصنوعی، آنتی بیوتیک، هورمون، دارو، خوراک هایی که به روش شیمیایی تولید می شوند از قبیل کنجاله دانه های روغنی که به روش شیمیایی روغن گیری شده، فرآورده فرعی حیوانات و دانه های دستکاری ژنتیکی شده ممنوع است. علاوه بر این شرایط محیطی برای دام ها باید طوری فراهم گردد که به سلامت و رفتار طبیعی حیوان کمک شود. در این ارتباط تجهیز واحد دامداری به امکانات مناسب بنحویکه دام بتواند از هوای تازه و نور مستقیم خورشید استفاده کند نیز ضروری است. کشاورزی ارگانیک طبق قوانین کمیسیون و استاندارد غذایی WHO/FAO به عنوان سیستم مدیریت جامعی تعریف شده است که سلامت اکوسیستم زراعی را گسترش دهد. این سیستم بر عدم استفاده از مواد مصنوعی تاکید دارد و هدف اولیه آن بهبود سلامتی گیاهان، حیوانات و انسان ها است (بلر ۱۳۹۰). از طرف دیگر در ایران طبق ماده ۱۴۳ برنامه پنجم توسعه، تولید محصولات کشاورزی به روش ارگانیک باید در پایان برنامه حداقل به سطح ۲۵٪ برسد. محصول زیستی (ارگانیک) در واقع پاسخی به روش های جدید پرورش دوا و



طیور به صورت صنعتی است زیرا در این روش کلیه مواد شیمیایی حذف و پروبیوتیک ها، گیاهان دارویی، اسیدهای آلی و پروبیوتیک ها جایگزین آنها می شوند.

خشکسالی

اقلیم ایران شرایط خاصی دارد. حدود ۲۰ درصد مساحت ایران بیابان مطلق است یعنی زادآوری زیستی آن در حداقل ممکن است. نیمی از مساحت ایران بیابان و دو سوم آن در شمار مناطق خشک و نیمه خشک قرار می گیرد. در این شرایط پیشبینی های تغییر اقلیم دنیا اهمیت زیادی می یابد. بخش تحقیقات اقلیمی ناسا بر اساس نتایج یک تحقیق چند ساله برای مدلسازی دوره های اقلیمی پیش بینی کرده است که در ۳ تا ۴ دهه پیش روی کره زمین با یک نوع تغییر نظام بارش مواجه شده و براساس آن از بارش در مناطق خشک کاسته شده و به بارش در مناطق مرطوب افزوده می شود. بر این مبنا مناطق خشک کنونی خشک تر می شوند، بیابان ها پیشتر می روند و مناطق استوایی پر بارش تر خواهند شد. این تغییر در برخی مناطق شدیدتر و اثرگذارتر خواهد شد. ایران کشوری است که در این گزارش دو بار به نام آن اشاره شده است به عنوان یکی از کشورهای که در پیشانی این قهقرای مرگبار اقلیمی قرار دارد. دکتر ناصر کرمی، اقلیم شناس موضوع خشکسالی را فقط یک نگرانی نمی داند بلکه معتقد است یک اطلاع مسلم علمی است: در سال های پیش رو، میزان بارش ایران کمتر از نصف میانگین خواهد بود، بیابان ها در ایران بسیار گسترش خواهند یافتند. غالب زیستگاه های ایران وارد یک دگردیسی پس رونده خواهند شد. یعنی جنگل ها درختزار می شوند، درختزارها بوته زار می شوند، بوته زارها بیابان می شوند و بیابان ها به عدم زادآوری مطلق نزدیک خواهند شد. گزارش پیش گفته تاکید می کند که بعید نیست بین ۳۰ تا ۴۰ سال آینده بخش های وسیعی از ایران به بیابان مطلق تبدیل شده و یا غالب مناطق نیمه خشک کنونی نیز بیابان خواهند شد. (ناصر کرمی ۱۳۹۲). در این ارتباط متخصصان معتقدند با توجه به خشکسالی شدید پیشرو همه سیاست های مدیریت محیطی در ایران باید تغییر کند. نظام مدیریت آب کشور باید یک سره دگرگون شود. کشاورزی و دامداری در ایران نیز باید تغییر کند. الگوی مصرف باید منطبق با توان اکولوژیک کشور از نو تعریف شود. فراموش نباید کرد به سمت یکی از مهیب ترین و طولانی ترین دوره های خشکسالی در ایران پیش می رویم و از این نظر بایسته است که کل سیاست های اقتصادی کشور از نو تدوین شود.



ویژگی های گوشت شتر

شتر منبع خوبی از گوشت محسوب می شود. این موضوع بویژه در مناطقی که آب و هوا اثرات نامطلوبی بر عملکرد سایر حیوانات دارد اهمیت دارد. خصوصیات فیزیولوژیکی تحمل نوسانات شدید دما، اشعه سوزان آفتاب، کمبود آب و پوشش گیاهی فقیر از دلایل عمده این وضعیت است. شترها عمدتاً در سیستم های سنتی با خوراک هایی دارای مواد مغذی ضعیف پرورش داده می شوند. وزن لاشه شترها متنوع و از ۱۲۵ تا ۴۰۰ کیلوگرم می باشد. دارای ۵۷٪ گوشت، ۲۶٪ استخوان و ۱۷٪ چربی است. گوشت لحم شتر ۱۹٪ پروتئین و ۳٪ چربی دارد که فقط مقدار کمی از آن در بین ماهیچه ها قرار دارد و در نتیجه مصرف آن برای خوراک انسان ها مناسب است. مزه گوشت شتر شبیه گوشت گاو و رنگ آن قرمز قهوه ای و رنگ چربی سفید است. اسید آمینه و مواد معدنی بیشتری دارد. در مقایسه با سایر گوشت های دیگر حاوی سدیم بیشتر و پتاسیم کمتری است. مقدار ویتامین B کمپلکس و برخی عناصر معدنی نظیر فسفر و کلسیم آن بسیار زیاد است. ویتامین های گروه B این گوشت در تقویت اعصاب تاثیر زیادی دارد و روی آن در تقویت قوای جنسی و جلوگیری از اختلالات در رشد جنین کارآمد است. ویژگی اصلی و متمایزکننده گوشت شتر در مقایسه با دیگر گوشت ها، فقدان مواد هورمونی و آنتی بیوتیک در آن است چرا که این حیوان در طبیعت آزاد و به دور از پرورش دامی رشد می کند. همچنین وجود مواد طعم دهنده و معطر در گوشت این حیوان موجب تحریک و ترشح غدد بزاقی و شیره معده شده و در نتیجه قدرت جذب را افزایش می دهد. معمولاً از قلم و کوهان شتر در درمان درد پا و کمر و دردهای روماتیسمی استفاده می شود (کدیم و همکاران ۲۰۱۳ و ۲۰۰۸).

نتیجه گیری

مزیت های پرورش شتر متعدد است. هزینه تولید پایین، چربی و کلسترول کم گوشت، فسفر، کلسیم و ویتامین های گروه B مناسب، کیفیت خوب گوشت بدلیل استرس اندک در هنگام تغذیه (چرا)، آسیب کم به پوشش گیاهی بدلیل مصرف اندک از هر بوته در هنگام چرا و مهمتر از همه اینکه گوشت شتر را می توان گوشت ارگانیک دانست از آن جمله اند. از طرف دیگر گوشت شتر برای بسیاری از مردم ناشناخته است و در صورت تبلیغات مناسب بازار گسترده تری برای این گوشت در دسترس خواهد بود. علاوه بر این متاسفانه خشکسالی مستمر و طولانی در ایران غالب زیستگاه ها را وارد یک دگردیسی پس رونده می کند که در این شرایط شتر توانایی مقاومت و سازگاری بیشتری

معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، معاونت پژوهشی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، موسسه تحقیقات علوم دامی ایران، بنجران، علم شتر ایران،



دارد. لذا با توجه به تاکید بر تولید محصولات ارگانیک در قانون پنجم گوشت شتر را باید گوشت آینده کشور دانست.

منابع

- بلر، رابرت. (۱۳۹۰). تغذیه و خوراک دهی طیور ارگانیک. ترجمه حسین مروج، روح اله گایکانی و نبونید نمرود. تهران: انتشارات دانشگاه تهران.

- کرمی، ناصر. (۱۳۹۲). خطر خشکسالی ۳۰ ساله در کمین ایران. شبکه ایران www.lnnr.ir. دسترسی ۹۲/۴/۲۹.
- باباییان، ایمان. (۱۳۹۲). هشدار درباره تغییر وضعیت آب و هوا. خشکسالی در ایران وارد مرحله سوم شد. www.mehrnews.ir. دسترسی ۹۲/۵/۴.

- مرکز آمار ایران. (۱۳۹۲). چکیده آمار کشتار دام کشتارگاه های کشور. انتشارات معاونت برنامه ریزی و نظارت راهبردی ریاست جمهوری.

- گمرک ایران. (۱۳۹۲). واردات گوشت ایران ۱۵٪ کاهش یافت. www.asriran.com. دسترسی ۹۲/۱۰/۲۵.

-Kadim, I.T., Mahgoub, O., & Pourches, R.W. (2008). A review of the growth and of the one-humped camel. *Meat Science*. 80(3):555.

-kadim, I.T., Mahgoub, O., fye, B., & Farouk.M. (2013). *Camel meat and meat production*. CAB INTERNATIONAL.