



انسان جهاد کشاورزی انسان گویان



انگاه کبده کلاوس



## گوشت شتر

پرستو پورغفور لنگرودی، سعید سعادتفر

مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی گلستان، اداره کل دامپزشکی گلستان

s\_saadatfar@yahoo.com

### چکیده

گوشت شتر منبع خوبی برای بسیاری از مواد غذایی مهم و مورد نیاز بدن است. این گوشت حاوی موادی با ارزش غذایی بالا و تعدادی از ویتامین‌های مفید و مورد نیاز بدن است که شامل ویتامین B کمپلکس و برخی عناصر معدنی مهم نظیر آهن، فسفر و کلسیم می‌شود. همچنین گوشت شتر قدرت مخصوصی در نگهداری هرچه بیشتر آب دارد که این خاصیت، اهمیت زیادی در تعیین برخی خواص طبیعی گوشت دارد. گوشت شتر از جهت ترکیب شیمیایی، با گوشت سایر دام‌های اهلی تفاوت دارد.

کلمات کلیدی: ارزش دارویی گوشت شتر، ارزش غذایی گوشت شتر

### مقدمه

آدمی از دوران کودکی به خوردن انواع معینی از غذاها عادت می‌کند و به همین دلیل از خوردن سایر غذاهایی که به آن عادت ندارد و یا غذاهایی که به دلیل برخی از اعتقادات دینی، اجتماعی و عرفی تحریم شده است، خودداری می‌کند؛ به عنوان مثال، بسیاری از شهرنشینان به علت عادت نکردن به مصرف گوشت شتر، از خوردن آن خودداری می‌کنند. برخی از آنها بر این باورند که گوشت شتر دیرپز بوده و بوی ناخوشایندی دارد و همچنین باعث طولانی شدن دوران حاملگی در زنان باردار می‌شود.

گوشت شتر در مقایسه با گوشت گاو میزان کمتری چربی، پروتئین و خاکستر دارد. پروتئین‌های گوشت شتر فاقد اسیدهای آمینه ضروری نظیر تریپتوفان، والین، لیوسین و ایزولیوسین و همچنین اسید آمینه نیمه ضروری هیستیدین است. گوشت شتر همچنین در مقایسه با گوشت سایر دام‌های اهلی، دارای سدیم بیشتر و پتاسیم کمتری است که این امر با متابولیسم آب در بدن دام ارتباط مستقیمی دارد. باید افزود که نسبت کلسیم فقط در عضلات زیاد است، اما نسبت آهن و روی در گوشت شتر کمتر از میزان آن در گوشت دام‌های اهلی دیگر است.

معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، موسسه تحقیقات علوم دامی ایران، نجران علمی شتر ایران،



جدول شماره ۱- محتویات گوشت تازه‌ی شتر

رطوبت (%)	پروتئین خام (%)	چربی خام (%)	خاکستر (%)
۷۸/۷	۱۹/۵۲	۱/۱۵	۰/۸۹

جدول شماره ۲- تجزیه و تحلیل شیمیایی گوشت تازه‌ی شتر

نسبت (%)	ترکیبات
۵/۸	عدد هیدروژنی
۰/۲۳	اسیدهای چرب
۰/۷۶	عدد پروکسید
۷۵/۱۱	کلسترول (میلی گرم / ۱۰۰ گرم)
۳۳/۸۷	رنگدانه‌ها (میلی گرم / ۱۰۰ گرم)
۴۹/۸۷	اکسی میوگلوبین
۱۶/۳۵	میتامیوگلوبین

طبق بررسی انجام شده روی ترکیبات شیمیایی گوشت شتر، در صنایع کالباس‌سازی و تأثیر آن بر روی خصوصیات حسی، شیمیایی و میکروبیولوژی، مشاهده گردید که گوشت شتر دارای رطوبتی مابین ۷۷ درصد تا ۹۳/۹ درصد و چربی معادل ۱-۱۸ درصد و خاکستر معادل ۴-۸ درصد بر اساس وزن ماده‌ی خشک است. ترکیب شیمیایی گوشت شتر اختلاف زیادی با ترکیب شیمیایی گوشت دام‌های اهلی دیگر و به‌ویژه گاو ندارد. دیده شده که گوشت شتر در مقایسه با گوشت گاو، از رطوبت بالاتری برخوردار بوده و پروتئین و چربی کمتری دارد.

خصوصیات حسی و فیزیکی گوشت شتر

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



گوشت شترهای جوان که سن آنها بین ۱ تا ۳ سال است، نرم‌تر و خوش‌طعم‌تر از گوشت شترهای بزرگسال است که معمولاً گوشتی سفت و دیرهضم دارند. هرچه سن حیوان بیشتر شود، از میزان نرمی گوشت نیز کاسته می‌شود؛ پیشنهاد می‌شود که بهتر است شترهای یک‌ساله را برای مصرف گوشت ذبح کرد.

گوشت شترهای کم سن و سال از جهت مزه و طعم و نرمی، شبیه به گوشت گاو است. مطالعاتی که در زمینه‌ی استفاده از گوشت شتر در همبرگرسازی انجام شده نشان می‌دهد که در این نوع همبرگرها به درجات مختلف گوشت گاو اضافه شده است. این همبرگرها در اختیار گروهی از صاحب‌نظران قرار گرفت تا از نظر تمامی خصوصیات حسی نظیر رنگ، بو، طراوت، نرمی و درجه‌ی پذیرش مصرف‌کننده، مورد بررسی قرار گیرند. مشاهده شد که صفت «نرمی» در همبرگرهایی که میزان بیشتری گوشت شتر داشتند، واضح و آشکار است؛ صفت «کم‌وزنی» همراه با افزایش نسبت گوشت شتر در همبرگرها، افزایش می‌یابد. گفتنی است که گوشت شتر برای تهیه‌ی تمام انواع غذاهای مورد مصرف آدمی که از گوشت حیوانات دیگر تهیه می‌شوند نظیر گوشت‌های سرخ‌کرده، پخته و فرآوری‌شده، مناسب است. اما عللی که باعث شد تا مردم گمان کنند گوشت شتر دیرپز است، استفاده از گوشت شترهای پیر و مسن است؛ زیرا هرچه عمر شتر بالا رود پیوندهای موجود بین الیاف بافت همبند افزایش می‌یابد و کمتر تحت تأثیر حرارت و آنزیم‌ها قرار می‌گیرند.

قابل ذکر است که گوشت شترهای مسن و پیر برای سرخ کردن مناسب نیستند، زیرا به علت داشتن میزان زیادی کلاژن، دیرپز هستند؛ اما می‌توان این گوشت را فرآوری کرده و از آن مارتادالا و یا کالباس تهیه کرد و یا این‌که آن را همانند سایر گوشت‌ها، خشک کرده و برای مدت طولانی در روغن حیوانی نگهداری کرد. از این رو پیشنهاد می‌شود مصرف‌کنندگان گوشت شتر را تجربه کنند، زیرا آدمی می‌بایست با توجه به سرعت وقوع حوادث در دنیای امروز و تغییراتی که هر از چندی در محیط زیست پیرامون ما رخ می‌دهد و شامل جنگ‌ها و بیماری‌ها و بلایای طبیعی است، بر مصرف تمامی انواع گوشت‌های موجود عادت کند. این امر در کشورهای غربی اتفاق افتاد و مصرف‌کنندگان برای فرار از بیماری جنون‌گاو، به خوردن گوشت تمساح و شترمرغ روی آوردند.

#### پایان دردهای پا و کمر با گوشت شتر

ویتامین‌های گروه B این گوشت در تقویت اعصاب تأثیر زیادی دارد و روی آن در تقویت قوای جنسی و جلوگیری از اختلالات در رشد جنین کارآمد است. کالری بسیار بالایی گوشت شتر قوای بدنی و استقامت را زیاد می‌کند و توصیه می‌شود که بانوان باردار و شیرده، دانش‌آموزان، ورزشکاران و افراد کهنسال از خوردن آن غافل نشوند. ویژگی اصلی و

معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، موسسه تحقیقات علوم دامی ایران، بنجرن علمی شتر ایران،



متمایزکننده گوشت شتر در مقایسه با دیگر گوشت‌ها، فقدان هورمونی و آنتی‌بیوتیک در آن است چرا که این حیوان در طبیعت آزاد و به دور از پرورش دامی رشد می‌کند. 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 می‌دهد. معمولاً از قلم و کوهان شتر در درمان درد پا و کمر و دردهای روماتیسمی استفاده می‌شود. از لحاظ شکل ظاهری شبیه گوشت گوسفند است. از گوشت شتر به همراه کوهان آن که چربی خالص بوده و تقریباً ۸۲ درصد از وزن کل چربی بدن شتر را تشکیل می‌دهد در تهیه انواع خورش، آبگوشت و خوراک استفاده می‌شود. دل، جگر، قلوه، مغز، زبان و دیگر احشای این حیوان نیز از نظر ارزش تغذیه‌ای تقریباً مانند دیگر دام‌های اهلی است. کوهان شتر چربی خالص است. زیاده‌روی در مصرف آن برای تمام افراد خصوصاً افراد با چربی خون بالا بسیار مضر است. گوشت شتر در اکثر نقاط به صورت فله‌ای عرضه می‌شود. بنابراین هنگام تهیه آن دقت کنید که ظاهر گوشت لزج، چسبنده و مترشح نباشد و عضلات سفت و قوام طبیعی داشته باشند.

#### چربی شتر

چربی شتر همانند چربی سایر انواع دام‌های اهلی بر اساس تکنیک‌های متداول فرآوری، فرآوری شده و مورد استفاده قرار می‌گیرد. اظهار می‌کنند که رنگ چربی شتر، سفید است که گاهی اوقات رنگ سفید آن به سرخی می‌زند و تفاوت قابل ملاحظه‌ای بین لاشه‌های مختلف حیوانات مشاهده نشده است، به رغم آنکه آنها از نظر سنی با هم اختلاف داشتند. وزن چربی کوهان شتر تقریباً ۸۲/۱ درصد از وزن کل چربی بدن شتر را تشکیل می‌دهد. میزان چربی موجود در کوهان، شترهای دوکوهانه در حدود ۱۰۰ کیلوگرم برآورد می‌شود.

در برخی از مناطق، کوهان شتر به عنوان غذایی خوش طعم مورد استفاده قرار گرفته و به شکل خام یا آب‌پز مصرف می‌شود و در هنگام کمبود غذا، به عنوان منبع انرژی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

#### نحوه‌ی طبخ غذا با گوشت شتر

به رغم باور ناصحیح بسیاری از مردم که گوشت شتر را کمی شیرین‌مزه می‌دانند، راسته و سردست گوشت این حیوان به صورت کباب کوبیده و چنجه با کمی چربی کوهان آن بسیار لذیذ بوده و فوق‌العاده لطیف است، به طوری که اگر از قبل، کسی نداند که کباب گوشت چه حیوانی را خواهد خورد (با توجه به باور قبلی، اگر بداند ذهنیت منفی پیدا خواهد کرد)، اصلاً باور نمی‌کند که این کباب با گوشت شتر بوده، زیرا خوشمزه‌تر از گوشت بره است. گوشت چرخ‌کرده‌ی این حیوان صبور که درعین بزرگی جثه و قد بلند آن، بسیار افتاده و رام است، برای درست کردن کباب کوبیده، کباب بشقابی، شامی، کوفته و هرگونه غذایی که با گوشت چرخ‌کرده درست می‌شود، غذایی بسیار مطبوع و لذیذ خواهد شد و آن‌گاه متوجه

معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، موسسه تحقیقات علوم دامی ایران، نهران علمی شتر ایران،



خواهید شد که چرا تا کنون از چنین گوشت سالم و لذیذی غفلت نموده و در افزایش گوشت گاو و گوساله که طبعی سرد دارد، جایگزین شده است. واقعاً کدام اراده و خواست استعماری در کار بوده که «غذاهای ایرانی با طبع گرم» با غذاهای فرنگی با طبع سرد که سرمنشأ پیدایش بسیاری از بیماری‌ها از جمله آلزایمر، پارکینسون، ام. اس، ضعف گوارشی، پوکی و نرمی استخوان (راشیتیزم)، پیری زودرس، ناتوانی و بی‌میلی جنسی، ناراحتی‌های روحی و عصبی (به علت افزایش رطوبت و سردی در لایه‌های خاکستری مغز و نیز ایجاد رخوت و سستی در بافت‌ها و نرون‌های عصبی در انتقال پیام‌رسانی) است، صدها بیماری دامن‌گیر مغرب‌زمین بر مردم ما نیز به تدریج مسلط و داروهای شیمیایی ره‌آورد غرب هم برایمان به ارمغان آمده و جایگزین آن غذاهای به ظاهر ساده اما جادویی و گرما آفرین گشته است.

پیامبر اسلام (ص) می‌فرماید:

«گوشت شتر غذای دنیا و آخرت است و اگر از خداوند بخواهم که هر روز برای من مقرر فرماید، می‌پذیرد.»  
 بزرگ‌ترین خیانت به یک ملت، «تغییر فرهنگ در تغذیه‌ی آنهاست.» آیا در نسل گذشته، کودکان خردسال مبتلا به ضعف-بینایی، شنوایی و صرع بودند؟ بیاییم با زنده کردن سنت‌های غذایی نیاکانمان، از مرگ زودرس جلوگیری کنیم.

## منابع

- ۱- محمود احمد، س. گوشت شتر و روانشناسی مصرف آن.
- ۲- بیاله و همکاران. (۱۹۸۱): مرکز تحقیقات شتر، تریپولی، لیبی
- ۳- زاید و همکارانش (۱۹۹۱): مقاله شتر در کشورهای عربی، دانشگاه عمر مختار، لیبی.
- ۴- موسوی (۱۹۹۵): پایان نامه دکترای دانشکده کشاورزی دانشگاه بصره
- 5- Abdollah et 1978 : Annal of Agric 9 : 129 - 137
- 6- FAO. (2010). "FAO Statistic Division".[2]. Morton, R. H. (1984). " Camels for Meat and Milk Production in Sub-Sahara Africa. Journal of Dairy Sci-ence Ni.67, pp. 1548-1553.
- 7- Mukasa .M . E . 1981 : Reviw ILCA Adiss. Ababa .
- 8- Yousif . O Kh. 1989 : Msc . Thesis University of khartoum .