Archive of SID

ارزش گوشت شتر از نظر طب سنتی

سید ماجد حسامی* و سعید دوازده امامی

به ترتیب محقق و عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان

*Email: m45hesami@gmail.com

چکیده

بر اساس منابع علوم جدید ترکیبات و مواد موجود در گوشت شتر تفاوت هایی در میزان کلسترول، انرژی و عناصر معدنی با دیگر انواع گوشت دارد اما این تفاوتها باعث نمی شود که این نوع گوشت از نظر علم تغذیه در یک گروه متفاوتی از مواد پروتئینی حیوانی قرار داده شود. اما در طب سنتی گوشت شتر بدلیل طبیعت گرم آن از معدود گوشتهای دامهای بزرگ محسوب می شود که نقش مهمی در درمان و پیشگیری از بیماریها دارد زیرا از منظر طب سنتی بیش از ۸۰ درصد بیماریهای انسان بدلیل سردی رخ می دهد. از نظر این طب، میوه ها و گوشت های بسیار سرد مانند گوجه فرنگی و گوشت گاو بعلت تاثیر بر متابولیسم بدن و کاهش حرارت بدن اگرچه از نظر علم تغذیه سرشار از مواد معدنی، پروتئین و ویتامین محسوب می شوند اما ارزش غذایی مطلوبی ندارند. در این تحقیق با بررسی منابع جدید و قدیم به تفاوتهای این دو دیدگاه در مورد گوشت شتر پرداخته شد. گوشت شتر با داشتن پتاسیم بالا و پروتئین ارزشمند، طبع گرم، عدم وجود آنتی بیوتیک در آن، آزاد بودن دام برای چرا و تنوع غذایی علوفه مورد چرا (که منطبق بر اصول تولید ارگانیک مواد غذایی است) از ارزشمند ترین غذاهای حیوانی محسوب می شود. اقبال عمومی اهالی شهرهای بزرگ به استفاده از این گوشت باعث افزایش تقاضا و قیمت آن نسبت به سایر گوشتها شده است. با توجه به پرورش شتر در مناطق محروم کشور این امر باعث تولید درآمد برای این گونه مناطق می گردد.

لغات کلیدی: گرمی، سردی، گوشت شتر ، غذای ارگانیک

www.SID.ir