

# مزیت‌های پرورش شتر برای تامین گوشت مورد نیاز کشور



تأمین حدود ۳۰ درصدی گوشت کشور از مسیر واردات در شرایطی صورت گرفته است که نواحی بیابانی و نیمه بیابانی کشور از ظرفیت بالایی برای پرورش شتر برخوردار است.

به گزارش پایگاه خبری آگرو فود نیوز، به نقل از مهر، تأمین حدود ۳۰ درصدی گوشت کشور از مسیر واردات در شرایطی صورت گرفته است که نواحی بیابانی و نیمه بیابانی کشور از ظرفیت بالایی برای پرورش شتر برخوردار است که این امر می‌تواند تمام نیاز کشور به تأمین گوشت را بر طرف کند.

بررسی آمار نشان می‌دهد سهم گوشت قرمز وارداتی از بازار مصرف این محصول در کشور حدود ۳۰ درصد در سال ۹۷ بوده است. این در حالی است که تولید داخلی گوشت قرمز در سال ۹۷ نسبت به سال‌های قبل با کاهش روبرو بوده است آن هم در شرایطی که واردات گوشت قرمز در سال‌های ۹۳ الی ۹۷ حدود ۱۱۶ رشد داشته است.

بر این اساس می‌توان عنوان داشت که در سال‌های اخیر با افزایش واردات و کاهش تولید داخلی، سهم کشورهای خارجی از بازار گوشت قرمز کشور افزایش یافته است که این امر کاهش امنیت غذایی را به همراه داشته است. از این رو توجه به ظرفیت‌های داخلی در جهت نیل به خود کفایی در تولید گوشت قرمز حیاتی به نظر می‌رسد.

## بیابان‌های ایران؛ ظرفیتی بالقوه برای افزایش تولید گوشت

در حال حاضر ایران با ۳۴.۶ میلیون هکتار نواحی بیابانی و نیمه‌بیابانی، ظرفیت بالایی برای پرورش شتر و افزایش تولید گوشت قرمز دارد. بر اساس بررسی‌ها نواحی بیابانی و نیمه‌بیابانی ایران از نظر تأمین خوراک و مساحت مورد نیاز برای پرورش شتر، ظرفیت نگهداری سالانه ۵۹۰ هزار و ۹۱۸ نفر شتر را بدون آسیب به بافت مراتع دارد. این درحالی است که جمعیت شترهای ایران در سال ۹۸ تنها ۱۹۵ هزار و ۵۰۰ نفر بوده است.

افزایش تولید گوشت شتر اگرچه می‌تواند به عنوان فرصتی برای نیل به خودکفایی در تولید گوشت قرمز در نظر گرفته شود اما ویژگی‌های کیفی گوشت شتر یکی از موضوعات مهمی است که باید مورد بررسی قرار گیرد؛ چرا که کیفیت و بازارپسندی هر محصول قبل از مرحله تولید آن باید بررسی شده و جایگاه آن در بازار پیش‌بینی شود. بر این اساس باید ارزیابی کرد که گوشت شتر از لحاظ طعم، مزه و کیفیت توانایی رقابت با گوشت گاو و گوسفند که مورد پسند مردم است را دارد یا نه.

### مزیت‌های گوشت شتر برای مصرف‌کنندگان

شکل ظاهری گوشت شتر مشابه گوشت گوسفند است و میزان چربی آن کمتر از گوشت گاو است. گوشت شتری که بین یک تا ۳ سال سن دارد از جهت مزه، طعم و نرمی شبیه گوشت گوساله است. گوشت شتر را می‌توان به عنوان منبع بسیار خوبی از مواد مغذی نام برد که در آن میزان قابل توجهی ویتامین ب کمپلکس و عناصر معدنی فسفر، کلسیم و روی وجود دارد.

ویتامین ب موجود در این گوشت برای تقویت اعصاب بسیار مفید است. عنصر روی که از اختلالات در رشد جنین جلوگیری می‌کند به وفور در گوشت شتر یافت می‌شود. چرای آزاد شتر در مراتع و پرورش طبیعی آن نیز موجب شده است، گوشت شتر فاقد هرگونه مواد هورمونی و آنتی‌بیوتیک باشد که این موضوع ویژگی مهمی برای آن به شمار می‌رود. از طرفی رایحه و طعم دلپذیر این گوشت با تحریک غدد بزاقی موجب افزایش قدرت جذب آن در بدن نیز انسان می‌شود.

گفتنی است گوشت شتر دارای کلسترول کمی بوده و همین امر موجب شده است افراد مبتلا به دیابت و کلسترول بالا بتوانند از آن استفاده کنند. کلسیم و فسفر موجود در این گوشت نیز برای درمان افرادی که از درد مفاصل رنج می‌برند بسیار مفید است. از طرف دیگر آهن موجود

در گوشت شتر خطر ابتلاء به کمخونی را بسیار کاهش می‌دهد.

در نتیجه این مزیت‌ها می‌توان اذعان نمود که گوشت شتر قابلیت رقابت با سایر گوشت‌های قرمز را دارد و بازارپسندی آن نیز به گونه‌ای است که امکان جایگزینی آن با گوشت‌های قرمز وارداتی فراهم است.

### **خودکفایی در تأمین محصولات گوشتی با پرورش شتر**

با توجه به سهم بالای گوشت قرمز وارداتی از بازار ایران و همچنین اهمیت خودکفایی در تولید گوشت قرمز، استفاده از ظرفیت نواحی بیابانی و نیمه‌بیابانی در جهت توسعه پرورش شتر ضروری به نظر می‌رسد. گوشت شتر با دارا بودن ویژگی‌های کیفی مناسب و قابلیت رقابت با گوشت گاو و گوسفند، در صورت اهتمام مسئولین به آن می‌تواند جایگاه مناسبی را در سفره مصرف‌کننده ایرانی بدست آورد.

**سرویس خبری: دام و طیور و آبزیان**

منبع: مهر