

تولید با کیفیت ترین نوع مرغ در مرند/ مرغ "آ مثبت" مرغ بدون آنتی بیوتیک



شهرستان مرند با دارا بودن ظرفیت‌های بالای تولیدی در زمینه پرورش انواع طیور و تخم مرغ و کشتارگاه‌های مربوطه، مرغ با کیفیت آ مثبت تولید کرده و یکی از قطب‌های تولید گوشت مرغ آذربایجان شرقی محسوب می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایسنا؛ صنعت مرغداری دومین صنعت بزرگ کشور محسوب می‌شود و آذربایجان شرقی جزو پیشتازان این عرصه است. در صنعت مرغداری، ایجاد زنجیره تولید می‌تواند گامی مهم در جهت ارتقای بهره‌وری شناخته شود.

زنجیره تولید گوشت مرغ و تخم مرغ نیز شامل مرغ مادر تخمگذار، مرغ مادر گوشتی، مرغ گوشتی و مرغ تخمگذار بوده جوجه یکروزه که توسط واحدهای مادر تولید می‌شود در این زنجیره قرار داشته و تامین خوراک آماده توسط کارخانجات تهیه خوراک دام نیز حلقه دیگری از زنجیره تولید گوشت مرغ و تخم مرغ به شمار می‌رود.

راه اندازی زنجیره تولید، راه تحقق بهره‌وری

صمد زمانزاده قویدل، معاون بهبود تولیدات دامی سازمان جهادکشاورزی آذربایجان شرقی در جمع خبرنگاران، با بیان این‌که هدف از سیاست‌های اعمالی در بخش کشاورزی، کاهش قیمت تمام شده و ارتقای بهره‌وری است، گفت: یکی از راه‌های تحقق این هدف مهم، راه اندازی زنجیره تولید است.

وی افزود: تعداد پنج حلقه در زنجیره تولید گوشت مرغ شامل جوجه ریزی، پرورش مرغ مادر، گوشتی، کارخانه خوراک دام و کشتارگاه وجود دارد و ما به کسانی که توانایی دراختیار گرفتن این حلقه‌های زنجیره را داشته باشند، مجوز زنجیره تولید صادر می‌کنیم.

تشریح حمایت‌های دولت از مرغ آرین

قویدل با اشاره به فعالیت دو زنجیره تولید مرغ در استان و راه اندازی یک واحد دیگر در روزهای آتی، در خصوص حمایت‌های جهادکشاورزی از تولید مرغ آرین، اظهار کرد: تولید مرغ مادر کشور سالیان سال وابسته به کشورهای غربی بود اما با توجه به رهنمودهای مقام معظم رهبری، وزارت جهادکشاورزی مکلف شد تا نژاد اصیل و رو به نابودی مرغ آرین را احیا کند.

وی با اشاره به حمایت وزارت جهادکشاورزی از نژاد مرغ آرین، گفت: با وجود برخی کم و کاستی‌ها اما ثابت کردیم که حرفی برای گرفتن در زمینه تولید این نژاد اصیل داریم.

معاون بهبود تولیدات دامی سازمان جهادکشاورزی آذربایجان شرقی در خصوص حمایت‌ها از تولید مرغ آرین، تشریح کرد: شرکت پشتیبانی دام در زمان خرید تضمینی، مرغ آرین را با ۱۲ درصد قیمت بیشتر از سایر نوع مرغ‌ها خریداری می‌کند؛ همچنین واحدهای تولید مرغ آرین اجازه دارند تا ۱۰ درصد مازاد بر پروانه تولید کنند و تسهیلات چهار درصدی به مرغداری‌های مرغ مادر آرین ارائه می‌شود.

وی با اشاره به توزیع نهاده‌های دامی با شرایط ویژه به این مرغداری‌ها، افزود: با این اقدام سعی داریم که مرغداری‌ها را به سمت جوجه ریزی آرین سوق دهیم و بتوانیم با تکیه بر توانمندی‌های داخلی، نژادهای مرغداری‌های استان را اصلاح کرده و خودمان صاحب

گله، اجداد و مادر نژاد آرین شویم و از وابستگی خارج شویم.

وضعیت پرورش مرغ در مرنده

داود عباسی، فرماندار مرنده در جمع خبرنگاران، با اشاره به میزان تولید گوشت مرغ در مرنده، گفت: تعداد ۸۸ واحد مرغ گوشتی، ۲۸ واحد مرغ تخم گذار، شش واحد مادر گوشتی و دو واحد مادر تخم گذار در مرنده فعال هستند.

وی در خصوص احداث زنجیره مرغ در مرنده، افزود: طی ۱۶ سال گذشته، شهرک دامپروری یامچی مرنده علی رغم مطالبه مردم مغفول مانده بود اما امسال این شهرک به یک شرکت بزرگ واگذار شده است. این شهرک ظرفیت تولید ۱۰۵ میلیون قطعه مرغ، ۲۴ میلیون قطعه جوجه و ۱۵ تن خوراک دام را دارد.

وی با اشاره به فعالیت سه واحد کشتارگاه صنعتی طیور در مرنده، اظهار کرد: از حضور و فعالیت سرمایه گذاران بخش دام و طیور در مرنده حمایت می‌کنیم و حتی کمیته جذب سرمایه گذار جهت تسهیل در روند اداری سرمایه گذاری و ارائه پتانسیل‌های سرمایه گذاری در مرنده فعال شده است.

علی صیادی، مدیر جهادکشاورزی مرنده نیز در جمع خبرنگاران، اظهار کرد: روزانه ۷۰ تن تخم مرغ در مرنده تولید می‌شود که علاوه بر تامین نیاز شهرستان به استان‌های همجوار صادر می‌شود. ۱۵ الی ۲۰ درصد نیاز تخم مرغ استان در مرنده تولید شده و نیاز به گوشت مرغ شهرستان‌هایی چون شبستر و جلفا نیز از این شهرستان تامین می‌شود.

وی همچنین از تولید روزانه ۳۵ تن گوشت مرغ در مرنده خبر داد.

تولید مرغ آ مثبت در مرنده

در ادامه علی اصغر قراچورلو، دکترای دامپزشکی و عضو هیات علمی دانشگاه تبریز که دارای شش واحد مرغداری است، در جمع خبرنگاران گفت: چهار واحد مرغداری‌ام در مرنده و دو واحد در اهر و شبستر فعال هستند که با ظرفیت کامل کار می‌کنند.

وی افزود: ما در مرغداری جوجه‌های یک روزه را خریداری کرده و پس از ۴۵ الی ۵۰ روز نگهداری و رسیدن به وزن متعادل و متناسب با بازار به سمت کشتارگاه بارگیری می‌شود.

وی با بیان این‌که فعالیت خود در زمینه پرورش مرغ را از سال ۹۵ آغاز کرده است، ادامه داد: مرغ زنده با آخرین کیفیت و بدون آنتی بیوتیک و در اصطلاح آپلاس در مرغداری‌های بنده تولید می‌شود.

قراچورلو در خصوص توصیه‌ای به کسانی که می‌خواهند وارد عرصه پرورش مرغ شوند، گفت: حتماً یک مشاور کاربلد و قوی در زمینه دامپزشکی باید هنگام شروع فعالیت پرورش مرغ به کار گرفته شود تا تولید به صورت اصولی و اقتصادی باشد.

ذبح مرغ کشتارگاه در شب انجام می‌گیرد

اکبر قاسم زاده عضو هیئت مدیره و قائم مقام یکی از کشتارگاه‌های مرغ مرنده، با اشاره به دلیل ذبح مرغ در شب، گفت: ممکن است که ذبح در صبح انجام گیرد اما استرس مرغ در شب کمتر است.

وی افزود: در مرحله ذبح ابتدا ناظران و مسئولان فنی بهداشتی و دامپزشکی مستقر در کشتارگاه، سلامت گله را تایید کرده و سپس مرحله قلاب زنی آغاز می‌شود. پس از ذبح مرغ و عبور از وان خون، در داخل آب گرم با دمای ۵۷ درجه مرغ را برای پر کنی آماده می‌کند.

یک بسم الله برای هر ذبح مرغ

وی ادامه داد: پس از تخلیه اندرونی مرغ به خط چیلر هوایی می‌رود که دمای لاشه را به زیر ۱۴ درجه سانتیگراد برده و آماده بسته بندی می‌شود. در مرحله ذبح نیز تعداد چهار ناظر شرعی حضور داشته و برای ذبح هر مرغ یک بسم الله می‌گویند.

وی درخصوص ظرفیت این کشتارگاه، افزود: این کشتارگاه با ظرفیت ۶۰۰۰ قطعه در ساعت تنها کشتارگاه تولید مرغ آ مثبت آذربایجان شرقی است و بالاترین کیفیت در بین کشتارگاه‌ها را دارد؛ همچنین ظرفیت زنجیره تولید خود کشتارگاه نیز یک میلیون قطعه مرغ بوده و در صورت نیاز از مرغداری‌های دیگر تامین می‌شود.

فرهاد نائب خسرو شاهی، عضو دیگر هیات مدیره این شرکت در جمع خبرنگاران، گفت: بازار هدف این کشتارگاه تبریز، مرنده، جلفا، شبستر و سراب است و به دلیل ظرفیت بالا به استان‌های همجوار و تهران و اصفهان نیز صادر می‌کنیم.

وی با بیان این‌که ۱۶۰ نفر به صورت مستقیم در این کشتارگاه کار

می‌کنند، گفت: در زنجیره تولید شرکت نیز تعداد ۳۰۰ نفر به صورت مستقیم و بالای ۱۰۰۰ به صورت غیرمستقیم فعالیت می‌کنند.

وی در خصوص مزیت تولید زنجیره‌ای محصولات، گفت: در کشورهای اروپایی تولید مرغ فقط به صورت زنجیره‌ای است و چیزی به عنوان کشتارگاه جدا یا تولید مرغ مادر و ... وجود ندارد زیرا انجام صفر تا صد کار همراه نظارت توسط خودشان انجام می‌گیرد و بهای تمام شده محصول تولیدی پایین تر بوده و می‌توانند در بازار رقابت کنند.

حسین یوسفی، ذابح شرعی این کشتارگاه نیز در جمع خبرنگاران، گفت: طبق ماده ۱۲ قانون اساسی، ذابحان شرعی به عنوان ضابطان قضایی معرفی می‌شوند. در سطح کشور تعداد ۵۵۰ کشتارگاه دامی و طیور داریم که در تمامی آن‌ها ناظران شرعی به صورت گسترده فعالیت می‌کنند.

وی افزود: این ضابطان قضایی مستقیماً با دادگستری و دادستان در ارتباط هستند و هر گونه جرم و بحث‌های حرامی و در صورت ذبح غیر اسلامی را صورتجلسه می‌کنند.

وی ادامه داد: در هر ذبح شرعی پنج شرط اصلی رعایت می‌شود. مسلمان بودن ذابح، حیوان رو به قبله، ذبح چهار قسمت زیر گلوی حیوان و گفتن بسم الله از جمله این شروط است.

سرویس خبری: دام و طیور و آبزیان

منبع: ایسنا