

کاهش ۵۰۰ هزار تنی واردات ذرت و سویا با تولید مرغ سائز



عضو هیات علمی مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی گفت: بررسی‌ها نشان می‌دهد که تولید مرغ سائز با وزن و سن پایین موجب کاهش ۵۴۰ هزار تنی واردات ذرت و سویا می‌شود که به نفع منافع ملی کشور است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایرنا؛ علیرضا حسابی نامقی با بیان اینکه اکنون در کشور دو میلیون و ۷۰۰ هزار تن مرغ گوشتی تولید و به بازار عرضه می‌شود، افزود: وزن فعلی مرغ تولیدی کشور اگر بین ۲.۱ تا ۲.۵ کیلوگرم محاسبه شود ضریب تبدیل آن برای تولید هر کیلوگرم مرغ ۱.۹ کیلوگرم است یعنی در ازای مصرف هر یک کیلو و ۹۰۰ گرم خوراک، یک کیلوگرم گوشت تولید می‌شود.

عضو هیات علمی مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی اظهارداشت: با توجه به میزان تولید مرغ در کشور فرایند نشان می‌دهد که پنج میلیون و ۱۳۰ هزارتن خوراک مصرف می‌شود که اگر این مرغ را به مرغ سائز تبدیل کنیم ضریب تبدیل برای تولید یک کیلوگرم گوشت به ۱.۷ کیلوگرم خوراک می‌شود. این بدین مفهوم است که وزن لاشه مرغ به حدود ۱.۴ تا ۱.۷ کیلو گرم برسد که مرغ سائز محسوب می‌شود.

وی تصریح کرد: این بدان معناست که در تولید مرغ سائز اگر میزان

خوراک مصرفی طیور ما از پنج میلیون و ۱۳۰ هزارتن به چهار میلیون و ۵۹۰ هزارتن برسد یعنی ۵۴۰ هزارتن از مصرف واردات نهاده های اولیه به کشور ما کاهش می یابد که رقم قابل توجهی است. اگر قیمت جهانی خوراک برای هر کیلوگرم فقط نیم دلار باشد، حدود ۲۷۰ میلیون دلار صرفه جویی ارزی را نیز برای کشور به همراه دارد. فقط باید ظرفیت تولید جوجه یک روزه کشور ۱۵ درصد افزایش یابد که به راحتی امکان پذیر است.

به گفته وی، با توجه به شرایط تحریم، مرغ آرین در بحث نیازهای غذایی نسبت به سویه های خارجی از انرژی و پروتئین کمتری برخوردار است بنابراین همین امر در کاهش مصرف سویا و ذرت وارداتی موثر است.

حسابی نامقی درباره مرغ سائز گفت: نکته مرغ سائز این است که چرا مرغدار ما رغبت نمی کند مرغ سائز تولید و عرضه کند، اصل قضیه به جوجه یکروزه برمی گردد مرغداری که جوجه را پنج هزار تومان خریداری می کند وقتی مرغ به ۳۵ روز می رسد می گوید هزینه جوجه را داده ام و هزینه خوراک را اگر بپردازم مرغ درشت تری را به بازار عرضه می کنم.

وی یکی از عوامل موثر در ترویج مصرف جوجه آرین کاهش قیمت این سویه دانست و افزود: به دلیل وجود چرخه کامل آرین در کشور، قیمت جوجه یکروزه نسبت به سویه های خارجی ارزان تر است بنابراین مرغدار ما دلیلی ندارد هزینه بیشتری برای خرید جوجه خارجی بدهد و نیاز داشته باشد که مرغ درشت تری به بازار عرضه کند.

عضو هیات علمی مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی گفت: لاین یکی از صنایع بالادستی مرغ گوشتی است که شاید انحصارش در دست حدود ۶ کشور دنیا باشد که ایران یکی از این کشورها محسوب می شود

حسابی نامقی ادامه داد: مرغ لاین در حقیقت پدر پدربزرگ جوجه های گوشتی هستند و یا به زبان ساده تر جوجه های گوشتی نسل چهارم مرغ لاین است. به عبارتی ایران دارای چرخه کامل تولید از لاین، اجداد، مادری و جوجه یکروزه گوشتی را دارد که قابل اهمیت است.

وی براین باور است که اگر مقداری کارهای پژوهشی و علمی و اصلاح نژادی در این خصوص انجام شود به طور قطع این سویه می تواند پیشرفت کند و حتی قابلیت صادرات در سطح مرغ اجداد یا مادری را

داشته باشد.

دانشیار پژوهشی مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی اظهارداشت: یک مسئله ای که در کشور ما وجود دارد این است که در کشور ما نسبت به سایر نقاط دنیا به مرغ های گوشتی درشت علیرغم معمول نبودن در دنیا علاقه دارند این مسئله دو ریشه دارد یکی ریشه در قیمت جوجه یکروزه چون به طور معمول قیمت جوجه در کشور ما همیشه اندکی بالاتر است مرغدار ما ترجیح می دهد تا سن بالاتری نگهداری کند که این باعث شده فرهنگ مصرف مرغ درشت و چاق در کشور ما جابجفتد و دوم تعداد بالای افراد هر خانواده بوده در دهه های گذشته بوده که الان تغییر کرده است.

وی افزود: مرغ در کشور ما با وزن های بالاتر از دوکیلوگرم به فروش می رسد اما در دیگر نقاط دنیا همچون مرغ برزیلی سائیز استاندارد بین ۱.۲ تا ۱.۶ است و در برخی کشورها بین ۱ تا ۱.۵ کیلوگرم هم مصرف می شود به طور مثال برخی شرکت ها و رستوران های بزرگ دنیا که به طور عمده از لاشه های ۸۰۰ تا ۱.۲ کیلوگرم استفاده می کنند که در کیفیت غذای تولیدی شان موثر است.

حسابی نامقی گفت: اگر سائیز مرغ در کشور کاهش و فرهنگ مصرف مرغ سائیز در کشور ایجاد شود چند مزیت عمده دارد که به نظر کارشناسان چربی موجود در لاشه کاهش می یابد هر چه سن مرغ کمتر باشد میزان چربی موجود در لاشه کمتر خواهد بود و این به سلامت جامعه کمک می کند.

وی اضافه کرد: اگر قرار باشد مرغ به صورت سائیز مصرف شود پرورش مرغ در ۳۵ روزگی تمام خواهد شد که باعث می شود مرغ به مصرف آنتی بیوتیک و دارو کمتری نیاز داشته باشد که به طور طبیعی مرغ سالم و با مصرف کمتر دارویی خواهد بود که به نفع مصرف کنندگان است.

مرغ سائیز و فرهنگ مصرف فریز

عضو هیات علمی مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی افزود: طبق آمارها متوسط جمعیت خانوار ایرانی حدود ۴ نفر است اگر مرغ سائیز تولید شود یک مرغ قابلیت مصرف یک وعده خانوار را دارد و می توانیم به سمت عرضه مرغ فریز شده گام برداریم که خانواده زمانی که مرغ را باز می کند به طور کامل آن را مصرف کند.

وی ادامه داد: اگر خانواده ای مرغ ۲.۵ کیلوگرمی فریز را تهیه کند باید مرغ از فریز خارج و خرد شود و بخشی از مرغ مصرف و به طور مجدد بقیه مرغ فریز شود.

حسابی نامقی براین باور است که کاهش واردات بیش از ۵۰۰ هزار تن ذرت و سویا به دلیل بهبود ضریب تبدیل، با کاهش خروج ارز از کشور در منافع ملی کشور موثر است.

تفاوت ضریب تبدیل جوجه راس و آرین چندان زیاد نیست

عضو هیات علمی مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی ادامه داد: عملکرد جوجه مرغ آرین نسبت به دیگر سویه ها تفاوت های چندانی ندارد اما ذهنیت تولیدکننده ما این است که مرغ راس عملکرد بهتری دارد و چون آرین در طی این سالها به حاشیه کشانده شده و نتوانسته از لحاظ تجاری پیشرفت کند، عقب مانده است.

وی با بیان اینکه وزن آرین در طول دوره پرورش کوتاه قابل رقابت با سویه های خارجی است، گفت: ممکن است ضریب تبدیل مرغ آرین در مقایسه با راس در سن رشد بالاتر از ۳۵ روزگی تفاوت اندکی داشته باشد اما این فاصله زیاد نیست.

حسابی نامقی با بیان اینکه قبل از سال ۱۳۷۶ مرغ آرین در کشور مصرف می شد، افزود: مرغ آرین نسبت به دیگر نژادهای خارجی از طعم و کیفیت بهتری برخوردار است که این به نفع مصرف کنندگان خواهد بود.

دانشیار پژوهشی مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی درباره ادعای برخی غیرمتخصص مبنی بر مصرف هورمون و یا موارد دیگر برای رشد و وزن گیری دو کیلوگرمی مرغ در ۳۵ روزگی، گفت: رشد مرغ امروزی ناشی از تغییر ژنتیک، فعالیت های اصلاح نژادی، تغذیه و محیط پرورش مطلوب است که به طور حتم در وزن گیری مرغ در کوتاه ترین دوره پرورش اثرگذار است.

وی اظهارداشت: اکنون در یک شرایط کنترل شده ۴۰ نوع ماده اولیه خوراک با یکدیگر به نسبت های مختلف میکس و به عنوان خوراک در اختیار تولیدکنندگان و پرورش دهندگان طیور قرار می گیرد، بنابراین در این خصوص جایی برای نگرانی وجود ندارد.

حسابی نامقی درباره تشابه مرغ سائز و مرغ سبز گفت: مرغ سائز با

مرغ سبز تفاوت چندانی ندارد زیرا از آنتی بیوتیک و باقیمانده دارویی کمتری برخوردار است زیرا دوره گذار خود را طی می کند.

به گفته وی، وقتی مرغ آنتی بیوتیک دریافت می کند، باید دارای دوره گذار باشد و بعد از پنج روز مرغ کشتار و لاشه وارد بازار شود که این امر تحت نظارت سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود و در صورت مشاهده هرگونه باقیمانده دارویی لاشه از چرخه مصرف جمع آوری و معدوم می شود.

عضو هیات علمی مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی معتقد است: در صورت کاهش طول دوره پرورش طیور به طور طبیعی آنتی بیوتیک کمتری به مصرف می رسد و به طور قطع مرغ سالم به بازار عرضه می شود.

وی افزود: مرغ آرین ایرانی براساس بیولوژیک خود در مقایسه با سویه های خارجی نسبت به برخی بیماری ها از جمله نیوکاسل مقاوم است، زیرا سویه هر کشوری نسبت به یک سری باکتری ها، قارچ ها و ویروس ها مقاومت بالاتری دارد.

حسابی نامقی درباره وضعیت تولید مرغ آرین اظهارداشت: اکنون تولیدکنندگان با حمایت دولت ذرت و سویا از شرکت پشتیبانی امور دام دریافت می کنند بنابراین زنجیره های بزرگی در خراسان و سایر نقاط کشور به سمت تولید جوجه یکروزه آرین گام برداشته اند.

وی با اشاره به اینکه کشور ماهیانه حدود ۱۲۰ تا ۱۳۰ میلیون جوجه یکروزه نیاز دارد، افزود: مرغ آرین ظرفیت این را دارد که سهم بزرگی از بازار داخلی را تامین و حتی در آینده مازاد تولید را صادر کند.

این کارشناس صنعت طیور بر این باور است که اگر دولت با تامین نهاده ها از تولیدکنندگان حمایت کند به طور حتم تولید مرغ آرین بدون هیچ چالشی در کشور توسعه می یابد و دیگر نیازی به واردات اجداد و مادری سویه های دیگر نداریم البته مشروط به اینکه بتوانیم واحدهای اجداد و مادری آرین را در کشور توسعه بدهیم.

سرویس خبری: دام و طیور و آبزیان

منبع: ایرنا