

منتجات طيور النعام

1- إنتاج اللحم من النعام:

يأتي لحم النعام على قمة المنتجات نظرًا إلى جودته وامتيازه بقله الدهون مقارنة باللحوم الحمراء البيضاء، إذ يكاد يكون خاليًا من الكوليسترول وذو الياف سهلة الهضم ولينة، حيث إن نسبة اللحم إلى الدهن توازي 99%، وتتركز كمية اللحم في الأفخاذ التي تحتوي على أفضل قطع اللحم في الطير حيث صدر النعامة خال تمامًا من اللحم، ويتم التخلص منه تمامًا بعد الذبح، و لحوم النعام شبيهة باللحم البقري من حيث القوام والطعم والمظهر.

يشكل اللحم الأحمر نسبة تتراوح بين 60-63% من وزن الذبيحة ، و لحوم النعام غنية في البروتين و الحديد ومنخفضة في الكوليسترول و الدهن و الطاقة و تعتبر بديل للحوم الحمراء و خصوصا بالنسبة للمرضى.

العمر المثالي لذبح طيور النعام 12-16 شهرًا حيث يكون وزنها في حدود من 100 كجم ، و لا يستحب ذبح الطيور التي يقل وزنها عن 75 كجم و لحم النعام قليل الألياف مع زيادة في عنصر الحديد ونقص في الصوديوم، إلى جانب انخفاض السرعات الحرارية مع كثرة الأحماض الدهنية غير المشبعة وزيادة نسبة البروتين فيه . إضافة إلى العوامل السابقة فإن لحم النعام له نكهة مميزة وهو ما جعله من أفخر أنواع اللحوم مع ارتفاع ثمنه، ويمكن حفظه في الثلاجة لمدة طويلة نظرًا إلى عدم وجود الدهون التي تؤدي إلى فساد اللحم ، ويمكن تمييز لحم النعام الطازج بكون جميع العضلات ذات لون أحمر متجانس غامق وخال من البقع .و اللحوم ذات نكهة جيدة ومميزة وخالي من الروائح الغريبة .اللحم طري وكمية السائل المنفصل عنه قليلة. و لاحتواء لحم النعام على نسبة دهون قليلة يفضل طهيها على

درجة حرارة مرتفعة وبسرعة، بحيث تصل درجة الحرارة في مركز اللحم إلى 70 درجة مئوية في غضون الدقيقة، بهذا تحتفظ اللحوم بطراوتها وعصارتها و تكون اكثر استساغة للمستهلك

إرشادات و ملاحظات يجب اتباعها عند ذبح طيور النعام:

- 1- يجب رفع الأكل من أمام الطيور قبل الذبح 12 ساعة.
- 2- يجب أن تكون الطيور هادئة و عدم إزعاجها قبل الذبح لتأثير ذلك على صفات اللحم و مدة تخزينه، حيث أن خوف الحيوان و إزعاجه قبل الذبح يؤدي إلى تغير لون اللحم من الأحمر إلى الأزرق مما يخفض من مدة حفظه و قيمته التسويقية.
- 3- يتم تغطية رأس الطائر بكيس قبل الدخول إلى المذبح للمساعدة في تهدئته.
- 4- بعد الذبح يتم نزع الريش يدويا ثم يبدأ السلخ بان يتم تعليق الذبيحة على الخطاف و يتم السلخ باستخدام السكين ، وقد يستخدم الهواء المضغوط ، مع ملاحظة عدم تلوث الجلد بالدم أثناء الذبح حيث يؤدي ذلك إلى انخفاض قيمته التسويقية.
- 5- يجب الا تتأخر المدة من الذبح حتى تفريغ المحتويات و الأحشاء الداخلية عن ساعة ، فاتباع طريقة الذبح السليمة و السريعة تؤدي إلى الحصول على ناتج لحم جيد.

الجدول 1. يبين مقارنة محتويات لحم النعام مع لحوم حيوانات اخرى.

السمك	الدجاج	الابقار	النعام	المحتوى
1	3-1	14.7	1.7-1.2	الدهن %
16	24-23	22-18	21.7	البروتين %
120-70	114	157	105-100	الطاقة /كالوري
	90-64	63	غ37.8-30.4	كوليسترول ملغ 100غ
50-20	27-20	20	21.5	منغريوم ملغ 100غ
500-240			2.8	فوسفور ملغ 100غ
250-240			351.4	بوتاسيوم ملغ 100غ

الجدول 2. يبين تصافي ذبيحة النعام.

المتوسط / كغ	المدى / كغ	الجزء المتصافي
54.56	62.6-43.5	تصافي الذبيحة الباردة
2.35	2.8-1.9	الرقبة
34.11	42-25.9	لحم خالي الدهن
14.61	16.45-11.9	عظم كلي
5	8.49-5.24	دهن كلي

2-جلد النعام:

يعتبر جلد النعام من أجود و أرقى و أعلى الجلود على الإطلاق ، و تدخل جلود النعام المدبوغة في صناعات الملابس الجلدية و الشنط و الأحذية و يمتاز جلد النعام بالمتانة و الشكل الجذاب لوجود علامات مكان منابت الريش و التي تعطى للجلد قيمة جمالية ، و يعتبر الجلد المنتج الرئيسي للنعام ثم الريش و اللحم الذي يعتبر من المنتجات الثانوية للنعام في الكثير من دول العالم . تشكل الجلود نسبة حوالي % 80 من القيمة النقدية للذبيحة و الباقي قيمة الريش و - اللحم، و طائر النعام عند عمر حوالي العام و وزن حوالي 100 كجم ينتج 1.3-1.4 متر مربع جلد .

يحفظ الجلد بعد الذبح و السلخ و حتى تتم عملية الدباغة الأولية و يتم الحفظ بوضع الجلد في محلول مكون من 40 جالون ماء 1.5 + جالون كلوركس 55 + 5 كجم ملح طعام + 2كوب بوركس و يترك في المحلول لمدة 3- 5 أيام ثم يرفع من المحلول و يترك للتهوية لمدة 24 ساعة ثم يغطى بالملح و يترك لمدة يومين و في هذه الحالة لا يتم تجميد الجلد كما هو متبع في اغلب المزارع.

يقسم الجلد إلى 4 أجزاء ، و في ضوء العيوب الموجودة يعطى للجلد درجات كالاتي:

-جلد درجة أولى : يكون الجلد خالي من الثقوب و الخدش و الدهن ، و يجوز التغاضي عن عيب واحد

في الجلد بحيث لا تزيد مساحته عن 16 مم

-جلد درجة ثانية : تقل قيمته عن السابق بمقدار % 15 (العيوب في جزء واحد من الجلد)

-جلد درجة ثالثة : تقل قيمته عن السابق بمقدار % 15 (العيوب في 2 جزء من الجلد)

-جلد درجة رابعة : تقل قيمته عن السابق بمقدار %15 (العيوب في 3 أجزاء الجلد)

-جلد درجة خامسة : تقل قيمته عن السابق بمقدار %15 (العيوب في 4 أجزاء الجلد)

3- إنتاج الريش:

يبلغ إنتاج الريش من النعام من 1.2-1.5 كغ ، ويتم جمع الريش مرة كل 12 شهرًا، وينتج الذكر البالغ حوالي 50 ريشة بوزن كجم واحد كل مرة، ويتركز توزيع الريش في الظهر والأفخاذ والأجنحة والذيل . أما المناطق أسفل الأفخاذ والصدر وتحت الأجنحة و السيقان فليس بها ريش على الإطلاق. والشائع جمع الريش من الطيور الحية مرة واحدة في السنة ، و يتم نزع الريش من الطيور المذبوحة يدويا و بدون مياه أو أدوات مساعدة ، و يوجد 3 أنواع من الريش هي:

-الريش الطويل – من الجناح (اكثر من 40 سم)

- الريش المتوسط – من الجناح (من 22-40سم)

-الريش القصير – ريش الجسم (اقل من 22 سم)

و ريش النعام من أجمل أنواع الريش ، وعلاوة على استخداماته المعروفة منذ قديم الزمان في أعمال التنجيد الفاخر والديكور، والإكسسوارات الكلاسيكية للسيدات، فهو يدخل في تنظيف الأجهزة الدقيقة مثل الكمبيوتر السيارات قبل الدهان، وذلك لخاصيته المتميزة بقوى مغناطيسية تجذب الغبار و الأتربة الدقيقة عن بقية أنواع الطيور.

4- دهن النعام:

يبلغ إنتاج طائر النعام البالغ من الدهن حوالي 15 كجم ، و يستعمل الدهن في صناعة بعض المراهم المستعملة في علاج بعض الالتهابات الجلدية و الألم و التهابات المفاصل و العضلات بجانب مواد التجميل الراقية حيث استعمل منذ آلاف السنين في المساعدة على زيادة نضارة البشرة وجمالها لقدرته على تخفيف العلامات الداكنة والتجاعيد التي تظهر على البشرة.

5- بيض النعام:

بيضة النعام تساوى في الوزن حوالي 24 بيضة دجاج ، و يستخدم بيض النعام في التغذية أما مشوي أو مقلي أو مسلوق (2 ساعة غليان للنضج).

يمتاز بيض النعام بمذاقه الرائع وكبر حجمه وتكفي البيضة الواحدة لإشباع أربعة أشخاص ذوي شهية جيدة، ويبلغ وزنها حوالي 1.5 كجم تتحمل وزناً يصل إلى 120 كجم .
وقد استخدم قدماء المصريين البيض غير المخصب بعد فتحه كأواني للطعام أما اليوم فيدخل استخدامه في الديكور والزينة كأعمال فنية ورسومات ذات نقوش مدهونة بتصاميم رائعة، وتعد من التحف الجذابة.

6- عيون النعام:

أوضحت بعض الدراسات الطبية التي أجريت على عيون النعام إمكانية الاستعانة بها في ترقيع قرنية عين الإنسان و ذلك للتشابه في التركيب ، و يجرى حالياً فى العالم إنشاء بنوك متخصصة لحفظ عيون النعام حتى يمكن استخدامها في بعض العمليات الجراحية ، و التي مازالت في المراحل التجريبية

سباق النعام:

يجرى في كثير من دول العالم وتصل سرعة النعام حتى 60 كم /سا وطول خطوته 3.5م وتصل اثناء الجري 7م بارتفاع 1.5م وللنعام القدرة على تحمل الجري عدة ساعات.