

## منتجات النعام



### المقدمة

تعتبر تربية النعام من المشاريع الواعدة في العالم والوطن العربي لما لهذه الطيور من ميزات قد يجهلها الكثير من المهتمين بحق الدواجن.

فمنتجات طيور النعام لا تقتصر فقط على اللحوم والبيض بل ان كامل الذبيحة تعد قابله للاستخدام في اغراض مختلفة بما فيها الجلد الغالي الثمن والريش وغيرها.

وفيما يلي سنتطرق الى اهم المنتجات الاقتصادية للنعام والتي تتضمن التالي:

### 1- إنتاج اللحوم من النعام

يأتي لحم النعام على قمة المنتجات نظرًا إلى جودته وامتيازه بقله الدهون مقارنة باللحوم الحمراء البيضاء، إذ يكاد يكون خاليًا من الكوليسترول عدو القلب، 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 و 63% من وزن الذبيحة.

و لحوم النعام غنية في البروتين و الحديد و منخفضة في الكوليسترول و الدهن و الطاقة و تعتبر بديل للحوم الحمراء و خصوصا بالنسبة للمرضى.

العمر المثالي لذبح طيور النعام من 12-16 شهرًا حيث يكون وزنها في حدود 100 كجم ، و لا يستحب ذبح الطيور التي يقل وزنها عن 75 كجم .

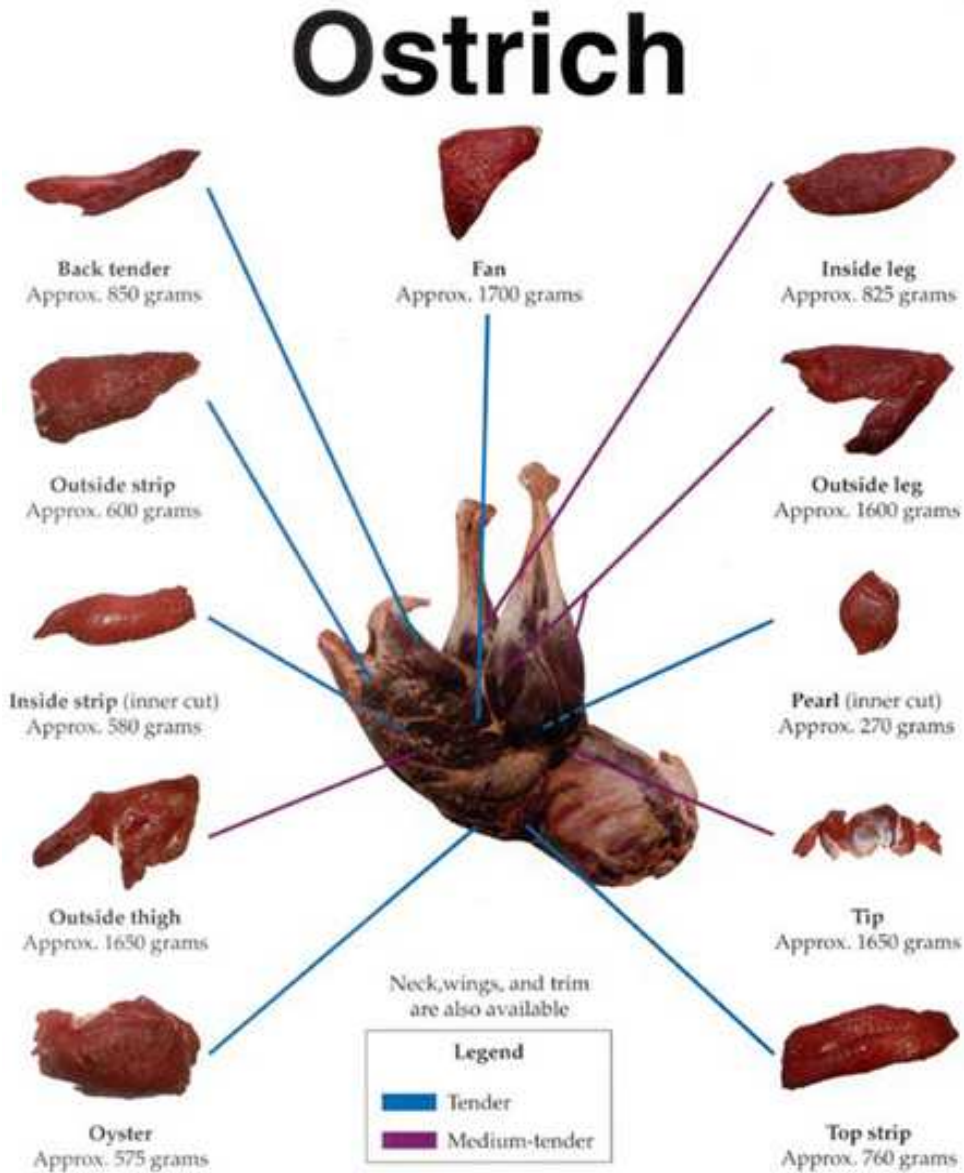
و لحم النعام قليل الألياف مع زيادة في عنصر الحديد ونقص في الصوديوم، إلى جانب انخفاض السرعات الحرارية مع كثرة الأحماض الدهنية غير المشبعة وزيادة نسبة البروتين فيه.

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.

و يمكن تمييز لحم النعام الطازج بكون جميع العضلات ذات لون أحمر متجانس غامق وخال من البقع. و اللحوم ذات نكهة جيدة ومميزة و خالي من الروائح الغريبة. اللحم طري وكمية السائل المنفصل عنه قليلة.

ولاحتواء لحم النعام على نسبة دهون قليلة يفضل طهيه 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 أكثر استساغة للمستهلك.

مخطط لذبيحة النعام



Delightfully Tasty

Remarkably Healthy

الجدول التالي يوضح مقارنة بين لحوم النعام و الأنواع الأخرى من الطيور والأبقار

النوع	كولسترول/مجم	طاقة/ك كالورى	دهن/جم	بروتين/جم
لحم نعام	54.1-58	82.5-97	0.85-2	18.6-22
أفخاذ دجاج	70.6-73	96.6-140	3.30-3	16.7-27
صدور دجاج	54.4-56	93.5-120	2.56-1.02	19.6-25.9
رومي	59-62.1	88.4-135	1.36-3	18.9-25
فخذ أبقار	55.3-77	191.3-240	13.3-15	16.9-21
ضأن صغير	75-78	181-205	9.87-13	17.9-22



مقارنة بين لحم النعام و الأنواع الأخرى من الطيور والأبقار

صفات ذبيحة طائر النعام

مكونات الذبيحة	كيلوجرام	% من الوزن
وزن الطائر الحى	105.4	100
وزن اللحم الأحمر	35.0	33.2
وزن العظام و الأرجل	28.0	26.6
وزن الرأس	0.70	0.66
وزن الرقبة	2.0	1.9
وزن الدهن	12.0	11.3
وزن الدم	7.0	6.60
الجلد (مساحة 1.3 م <sup>2</sup> )	11.0	10.4
وزن الكبد	1.95	1.8
وزن القلب	0.90	0.85
وزن القوقعة	0.85	0.80
وزن الأمعاء	4.5	4.3
وزن الريش	1.50	1.4



صفات ذبيحة طائر النعام

إرشادات و ملاحظات يجب إتباعها 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 إلا تتأخر المدة من الذبح حتى تفرغ المحتويات و الأحشاء الداخلية عن ساعة ، فاتباع طريقة الذبح السليمة و السريعة تؤدي إلى الحصول على ناتج لحم جيد.

## 2- جلود 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 تعطي 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 + 5 كجم ملح طعام + 2

كوب 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 كالآتي:

- **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** نقل قيمته عن السابق بمقدار 15 % ( العيوب في جزء واحد من الجلد).
- **جلد درجة ثالثة** نقل قيمته عن السابق بمقدار 15 % ( العيوب في 2 جزء من الجلد).
- **جلد درجة رابعة** نقل قيمته عن السابق بمقدار 15 % (العيوب في 3 أجزاء الجلد).
- **جلد درجة خامسة** نقل قيمته عن السابق بمقدار 15 % ( العيوب في 4 أجزاء الجلد).

### 3- إنتاج الريش من النعام



يبلغ إنتاج الريش من النعام من 1.2 - 1.5 كجم ، 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.

و الشائع جمع الريش من الطيور الحية مرة واحدة في السنة ، ويتم نزع الريش من الطيور المذبوحة يدويا و بدون مياه أو أدوات مساعدة .

و يوجد 3 أنواع من الريش هي:

- **الريش الطويل** – من الجناح ( أكثر من 40 سم)
- **الريش المتوسط** – من الجناح ( من 22- 40 سم)
- **الريش القصير** – ريش الجسم ( اقل من 22 سم )

و ريش النعام من أجمل أنواع الريش ، و علاوة على استخداماته المعروفة منذ قديم الزمان في أعمال التجديد

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- منتجات أخرى للنعام

## أولاً. 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.

## ثانياً. بيض النعام

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

يمتاز بيض النعام بمذاقه الرائع و كبر حجمه و تكفي البيضة الواحدة لإشباع أربعة أشخاص ذوي شهية جيدة، و يبلغ وزنها حوالي 1.5 كجم تتحمل وزناً يصل إلى 120 كجم.

و قد استخدم قدماء المصريين البيض غير المخصب بعد فتحه كأواني للطعام .

أما اليوم فيدخل استخدامه في الديكور و الزينة كأعمال فنية ورسومات ذات نقوش مدهونة بتصاميم رائعة، وتعد من التحف الجذابة.

## ثالثاً. 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 يجري حالياً في العالم إنشاء بنوك متخصصة لحفظ عيون النعام حتى يمكن استخدامها في بعض العمليات الجراحية ، و التي مازالت في المراحل التجريبية.

- انتهت الجلسة -

د. خالد حبو

د. ظلال الصافتي