

بازاریابی گوشت و تخم مرغ

هدف‌های رفتاری: پس از پایان این فصل فراگیر باید بتواند:

- ۱- بازاریابی تخم مرغ را بیان کند.
- ۲- بازاریابی گوشت مرغ را بیان کند.

۱۱- بازاریابی گوشت و تخم مرغ

۱۱-۱- بازاریابی تخم مرغ

در بازاریابی تخم مرغ، باید دو مسأله اساسی مورد توجه قرار گیرد. اول عواملی که سبب می‌شوند تخم مرغ با بهترین کیفیت به وجود آید، و عامل دوم بحث درباره‌ی چگونگی نگهداری تخم مرغ تا هنگام مصرف. اگرچه به ظاهر هر دو مسأله مستقل هستند ولی ارتباط نزدیکی با یکدیگر دارند، چرا که اگر تخم مرغی از نظر کیفیت عالی باشد نگهداری و فرستادن آن به بازار آسان‌تر خواهد بود.

کیفیت تخم مرغ به مدت نگهداری و شرایط نگهداری مربوط است. هر قدر تخم مرغ کهنه و کیفیت آن بدتر باشد در هنگام شکستن داخل ظرف، مشاهده می‌گردد که زرده و سفیده پهن شده و مقدار سفیده غلیظ کاهش یافته و تحذب و برآمدگی زرده کمتر شده است. به شکل‌های ۱-۱۱ تا ۳-۱۱ که جهت بررسی کیفیت تخم مرغ استفاده می‌شود مراجعه کنید.



شکل ۱۱-۱



شکل ۱۱-۲



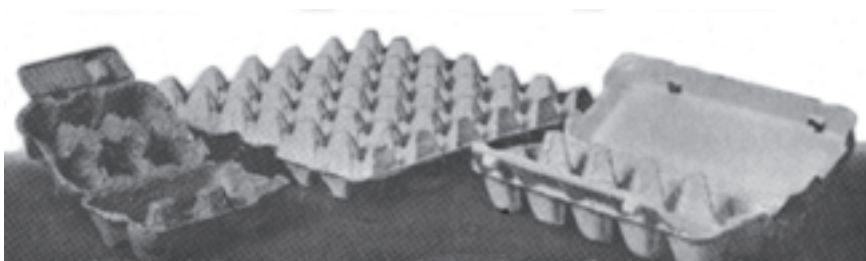
شکل ۱۱-۳

یک تخم مرغ با کیفیت خوب، دارای پوسته تمیز، بدون ترک خوردگی و شکستگی است و اگر آن را درون ظرف بشکنیم، فضای کمی را اشغال می‌کند؛ یعنی مقدار سفیده غلیظ، بیشتر از سفیده رقیق است و دور زرده را به خوبی احاطه می‌کند. زرده کاملاً متراکم و جمع و جور و قسمت خارجی آن کاملاً قابل تشخیص و فاقد هر نوع شکستگی است.

۱- طعم و ظاهر تخم مرغ: برای مصرف کنندگان، امروزه در بسیاری از کشورها اهمیت ویژه‌ای دارد. از این رو مرغ‌داران می‌کوشند با بهره‌گیری از رنگدانه‌های مجاز، زرده تخم مرغ‌ها پررنگ‌تر جلوه نماید. از این گذشته استفاده از جیره‌های مناسب سبب افزایش اُمگا ۳ در تخم مرغ شده و مصرف کنندگان را به مصرف این دسته از تخم مرغ‌ها ترغیب می‌نمایند.

وزن تخم مرغ نیز در بازاریابی آن مؤثر است. از نظر بازار مناسب‌ترین تخم مرغ وزنی بین ۶۵-۵۵ گرم دارد. تخم مرغ‌های ریز بازار پسند نیست و تخم مرغ‌های درشت به دلیل حمل و نقل مشکل آن مورد توجه قرار نمی‌گیرد.

برای این که، جعبه و کارتن‌های مخصوص حمل تخم مرغ اغلب دارای قالب استاندارد هستند و قرار دادن تخم مرغ‌های زیاد درشت در آن‌ها سبب به هم خوردن یکنواختی و در نتیجه شکستن تخم مرغ می‌شود.



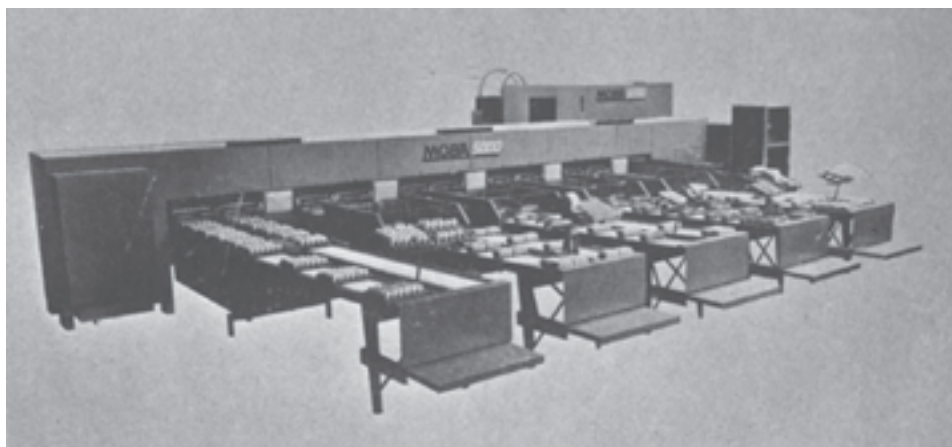
شکل ۴-۱۱- نمونه‌هایی از شان‌های حمل تخم مرغ

رنگ و ضخامت پوسته تخم مرغ در بازاریابی آن مؤثر است؛ چرا که در بعضی از کشورها، مانند ایران به تخم مرغ با پوسته قهوه‌ای رنگ، علاقه بیشتری نشان داده می‌شود. البته در این مورد باید توجه داشت که تخم مرغ‌های یک جعبه از نظر رنگ همیشه یکنواخت باشند و هرگز تخم مرغ‌های سفید و قهوه‌ای را در یک جعبه به مشتری عرضه نکنند.

تخم مرغ‌هایی که دارای پوسته ضخیم هستند. پوسته‌ی آن‌ها مانند جعبه و محفظه محکمی محتویات داخلی آن را از عوامل خارجی و فساد سریع حفظ می‌کند. هرچه ضخامت پوسته تخم مرغ

بیشتر باشد هنگام حمل و نقل تعداد کمتری از تخم مرغ می‌شکند. بنابراین، در بازاریابی تخم مرغ انتخاب وزن و پوسته مناسب و وضعیت حمل و نقل مطلوب باید مورد توجه قرار گیرند.

هنگام نگهداری تخم مرغ در انبار، اگر شرایط نگهداری نامناسب باشد، رطوبت و گازها از طریق خلل و فرج پوسته تخم مرغ خارج و باکتری‌ها و عوامل فاسد کننده به آسانی داخل تخم مرغ می‌شوند. در این رابطه، بعد از شکستن تخم مرغ امکان مشاهده لکه‌های سبز، قرمز و سیاه رنگ در زرده و سفیده تخم مرغ وجود دارد که دلیل رشد میکروب‌ها و آلودگی تخم مرغ است. همچنین اگر تخم مرغ در شرایط هوای گرم و خشک نگهداری شود کاهش وزن و آبکی شدن تخم مرغ را به همراه خواهد داشت. بنابراین انبار و یا اتاقی که تخم مرغ‌ها در آنجا نگهداری می‌شوند باید دارای تهویه مناسب و دمایی حدود ۱۰ درجه سانتی‌گراد باشد.



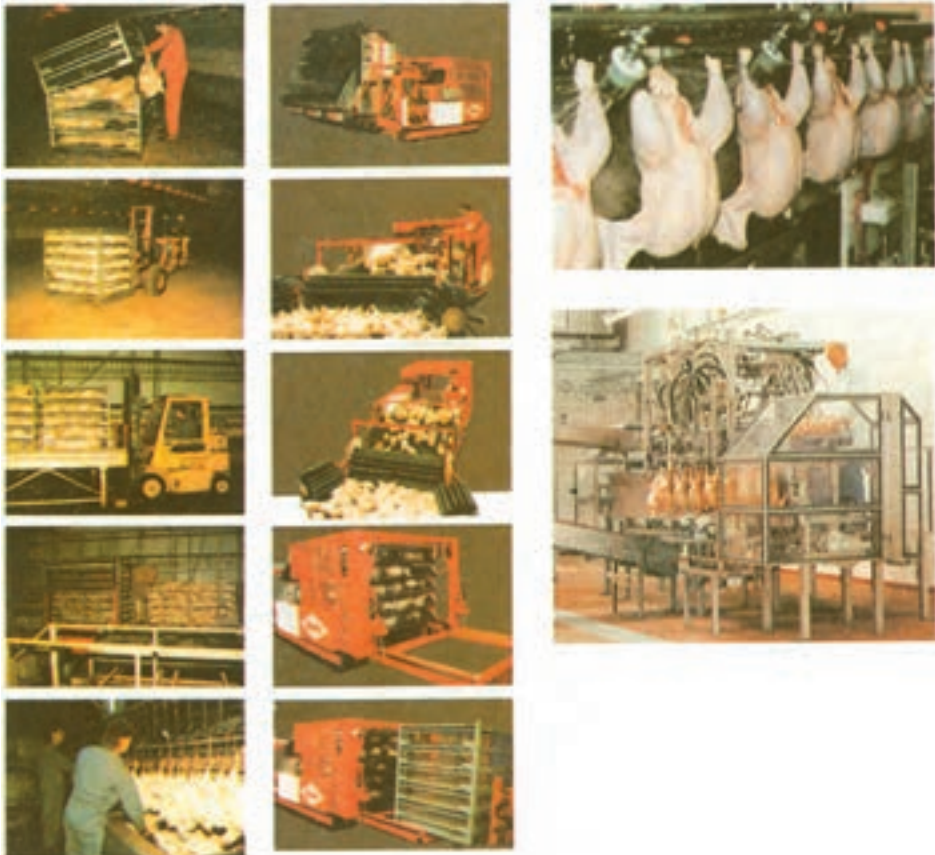
شکل ۱۱-۵- ماشینی که قادر است ۴۵۰۰۰ تخم مرغ را در یک ساعت دسته بندی و در شان‌ها قرار دهد.

۲- بسته بندی: در شیوه‌های گذشته توزیع تخم مرغ میان مصرف کنندگان، غالباً به صورت کارتنی، شانه‌ای و دانه‌ای رایج بود. اکنون تعداد کمتری از تخم مرغ در یک بسته مناسب پلاستیکی، طلقی و مقوایی و با برچسب‌هایی که حاوی اطلاعاتی از ارزش غذایی تخم مرغ می‌باشد عرضه می‌گردد. این عمل به مصرف کننده اختیار می‌دهد که تعداد تخم مرغ مورد نیاز خود را از میان بسته بندی‌های گوناگون با توجه به شرایط فیزیولوژیک نیاز خود انتخاب نماید. تاریخ تولید و انقضای و برچسب‌های حاوی چگونگی حمل و نگهداری تخم مرغ نیز در این بسته بندی‌ها از جمله عوامل جذاب برای مصرف کنندگان و چگونگی انتخاب آن‌ها می‌باشد.

۱۱-۲- بازاربایی گوشت مرغ

مصرف گوشت طیور در کشور ما به سرعت افزایش می‌یابد و تدریجاً جانشین گوشت دام‌های دیگر می‌شود؛ چرا که در تغذیه‌ی انسانی گوشت مرغ، منبع بسیار خوبی از نظر پروتئین، آهن و فسفر بوده و دارای مقدار زیادی ویتامین D در چربی و جگر می‌باشد و هضم آن، از هضم گوشت سایر دام‌ها آسان‌تر است و بافت‌های رابط در گوشت طیور نسبتاً کم است که این خود، ارزش غذایی آن را بالا می‌برد.

گوشت مرغ را با توجه به سن و وزن دسته‌بندی و روانه بازار مصرف می‌کنند، در این مورد قالب و شکل بدن و وضع عضلات در درجه‌بندی کردن مورد توجه قرار می‌گیرد و هر قدر مقدار گوشت سینه و ران بیشتر باشد در درجه بالاتری قرار می‌گیرد. موارد دیگری، نظیر وضع چربی زیر پوست، عاری بودن از پره‌های سوزنی شکل، عاری بودن از کوفتگی و بدرنگی پوست و عدم شکستگی



استخوان نیز در بازاریابی گوشت مرغ دخالت دارند.
عرضه‌ی قسمت‌های مختلف گوشت مرغ (به عنوان مثال فقط ران و یا فقط سینه) در بسته‌بندی‌های مناسب به مصرف‌کنندگانی که فقط از قسمتی از بدن مرغ استفاده می‌نمایند سبب افزایش قدرت انتخاب و صرفه‌جویی مصرف‌کنندگان گردیده است.

۱۱-۳- چگونگی آماده‌سازی گوشت طیور

اولین مرحله آماده‌سازی گوشت مرغ برای مصرف، کشتن و پر کردن مرغ است. بدین منظور، در کشتارگاه‌های بزرگ و مجهز، قطع سر، اغلب به وسیله‌ی دستگاه صورت می‌گیرد. بدین ترتیب که مرغ‌ها را به قالب‌های متحرک الکتریکی آویزان می‌کنند و قبل از سر بریدن، به وسیله‌ی جریان برق و شوک الکتریکی آن‌ها را بی‌حس و در نتیجه بی‌حرکت می‌کنند، و رگ را به وسیله‌ی تیغ‌های متحرک یا به وسیله‌ی کارگر قطع می‌کنند. در این مورد، به قالب بدن مرغ صدمه‌ی کمتری وارد می‌آید. پرها سُست و در نتیجه زودتر کنده می‌شوند. بعد از سر بریدن عمل پر کردن انجام می‌گیرد، هرچه فاصله زمانی بین سر بریدن و پر کردن کمتر باشد پرها با سهولت بیشتری کنده می‌شوند در کشتارگاه‌های بزرگ پر کردن به طریقه خشک انجام می‌گیرد. بدین ترتیب که بلافاصله بعد از کشتار هنگامی که بدن مرغ هنوز گرم است لاشه را در برابر ماشین پرکنی قرار می‌دهند. نوع دیگر عملیات پرکنی با روش مرطوب است که معمولاً بعد از سر بریدن لاشه‌ی مرغ را مدت کمی در آب گرم غوطه‌ور کنند و سپس پرها را که نرم شده‌اند با دست یا ماشین به راحتی می‌کنند. باید توجه داشت که اگر لاشه مرغ مدت زیادی در آب گرم بماند پوست منظره پخته و بدرنگی به خود می‌گیرد. به تازگی به جای غوطه‌ور کردن مرغ در ظرف آب گرم از روش پاشیدن آب، به وسیله فواره‌های مخصوص به روی مرغ، استفاده می‌شود. این روش، از روش قبلی بهداشتی‌تر است. پس از پر کردن، عملیات کندن پرهای سوزنی خارج کردن غذا از چینه‌دان، تمیز کردن مقعد، خارج کردن محتویات داخلی و سپس شست و شو انجام می‌گیرد. عمل سرد کردن لاشه پس از شست و شو، توسط جریان هوا و یا آب سرد و یا با استفاده از فریزر انجام می‌گیرد. در بیشتر بازارهای مصرف، گوشت مرغ را بدون محتویات داخلی شکم به فروش می‌رسانند. این امر سبب کم شدن بوی نامطلوب در گوشت می‌شود.

در شکل رایج و تقریباً سنتی، مرغ کشتار شده و پس از پرکنی و قطع پا و سر و خالی کردن شکم، شست‌وشو شده و به صورت فله و درون سبدهای پلاستیکی روانه‌ی بازار می‌شود. بسته‌بندی‌های جدید که شامل سلفون کشی تمام یک مرغ کامل کشتار شده و یا قسمت‌های مختلف و مجزای آن

می‌باشد بیشتر مورد توجه مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرد.

۱۱-۴- روش‌های بسته‌بندی گوشت مرغ

از نظر بسته‌بندی گوشت مرغ، دو روش، وجود دارد :

۱- بسته‌بندی لاشه کامل مرغ

۲- بسته‌بندی یک قسمت از بدن مرغ به طور مجزا؛ مانند: سینه و یا ران‌ها (شکل ۱۱-۷).



شکل ۱۱-۷

گوشت مرغ‌هایی که استفاده از آن‌ها تا حداکثر سه روز بعد باشد با استفاده از یخ و یا به صورت خشک بسته بندی می‌شوند، روش استفاده از یخ زمانی انجام می‌گیرد که بازار فروش نزدیک و گوشت مرغ همان روز و یا حداکثر صبح روز بعد به بازار فرستاده می‌شود. در این روش، طیور پرکنده را در داخل جعبه‌های بزرگ آهنی و یا حلبی که مملو از یخ است قرار می‌دهند و سپس با وسایل حمل و نقل آن‌ها را به بازار می‌فرستند. در طریقه بسته‌بندی کردن با روش خشک از جعبه‌های چوبی و حتی مقوایی استفاده می‌شود. بالا و پایین جعبه دارای سوراخ‌هایی است که تهویه، از طریق آن‌ها صورت می‌گیرد. در کف هر جعبه، یک لایه کاغذ زوروق قرار دارد که در اطراف جعبه، تا می‌خورد. با توجه به ظرفیت جعبه، چند طبقه مرغ چیده می‌شود و هر طبقه به وسیله کاغذ زوروق مخصوص از لایه دیگر جدا می‌شود.

چگونگی نگهداری گوشت طیور: برای نگهداری گوشت طیور، از سرما استفاده می‌شود. نگهداری گوشت طیور در سرمای کم، هیچ‌گونه تغییر در شکل ظاهری و یا ساختمان گوشت پدید نمی‌آورد؛ ولی در این مورد، امکان نگهداری کم است و بستگی به میزان دما، از چند روز و حداکثر چند هفته تجاوز نمی‌کند. اما در مرحله انجماد زیاد دوام گوشت بیشتر می‌شود. انجماد گوشت باید به سرعت انجام گیرد. اگر انجماد تدریجی صورت گیرد آن‌هایی که در قسمت منجمد نشده قرار دارد، بر اثر فشار اسمزی، به طرف قسمت‌های منجمد شده کشیده می‌شود و تبدیل به بلورهای بزرگ یخ می‌شود و دیواره سلول‌ها را پاره می‌کند. در نتیجه، گرچه این عمل ارزش غذایی گوشت را پایین نمی‌آورد ولی از حالت طبیعی و معمولی خود خارج می‌گردد، و اگر گوشت با سرعت منجمد شود چنین حالتی دیده نمی‌شود. برای این منظور، ابتدا گوشت را سرد می‌کنند و سپس آن را با سرعت به دمایی در حدود ۴۰- تا ۳۰- درجه زیر صفر می‌رسانند. پس از انجماد کامل، می‌توان دما را به حدود ۱۸- تا ۱۵- درجه زیر صفر رساند. بدین صورت گوشت مرغ را ۱۲ الی ۱۸ ماه می‌توان نگهداری کرد. به این نکته نیز باید توجه داشت که گوشت مرغ، معمولاً در ۳ درجه زیر صفر منجمد می‌شود و در این دما می‌توان گوشت را تا ۳ هفته نگهداری کرد.

خودآزمایی

- ۱- کیفیت تخم مرغ به چه عواملی بستگی دارد؟
- ۲- اگر تخم مرغ با کیفیت مطلوب را، درون ظرفی بشکنیم، چه مواردی را باید مشاهده کنیم؟ توضیح دهید.
- ۳- اگر تخم مرغ را درون ظرفی شکسته و با مایع آبکی مواجه شویم، متوجه می‌شویم که تخم مرغ در چه شرایطی نگهداری شده است؟ توضیح دهید.
- ۴- از نظر کیفیت، گوشت مرغ را با توجه به چه عواملی دسته‌بندی و روانه بازار مصرف می‌کنند؟ توضیح دهید.
- ۵- طریقه‌ی بسته‌بندی گوشت مرغ را با روش خشک توضیح دهید.
- ۶- نگهداری گوشت طیور در سرمای کم چه خواص و چه مضراتی دارد؟ توضیح دهید.

واژه‌نامه

Air space	اتاقک هوایی
Albumen	سفیده تخم مرغ (آلبومین)
All mash system	روش تمام آردی
American class	دسته مرغان آمریکایی
Amino acids	اسیدهای آمینه
Aseptic	غیرآلوده
Aviculture	پرورش پرندگان در قفس
Battery	قفس جوجه‌های یک روزه تا چهار هفته
Beak	نوک، منقار
Beak trimming	نوک چینی
Bed	بستر
Bedding materials	مواد بستر
Biosecurity	امنیت زیستی
Bird	پرنده
Breeder flock	گله مرغ مادر
Breeding	اصلاح نژاد
Broiler	جوجه گوشتی، جوجه کبابی
Brooder	مادر مصنوعی
Broody hen	مرغ کرج
Cage	قفس
Candling	آزمون تخم مرغ نطفه‌دار
Cannibalism	همدیگرخواری، پرخوری
Chalaza	زرده بند
Chick	جوجه (تا ۸ هفتگی)
Comb trimming	قطع تاج

Comb	تاج
Egg	تخم مرغ
Egg sorter	دستگاه درجه بندی تخم مرغ
Egg membrane	غشای تخم مرغ
Egg turner	دستگاه چرخاننده تخم مرغ
Egg yolk	زرده تخم مرغ
Embryo	جنین
English clase	دسته مرغان انگلیسی
Essential amino acids	اسید آمینه های ضروری
Epidemic	همه گیری
Fat soluble vitamins	ویتامین های محلول در چربی
Fat	چربی
Feather meal	پودر پر
Feeding lid	سینی دان خوری برای جوجه های یک روزه
Feed conversion ratio	ضریب تبدیل غذایی
Fertility	نطفه داری، باروری
Fish meal	پودر ماهی
Food and Agriculture Organization (F.A.O)	فائو
Fresh egg	تخم مرغ تازه
Hatchability	قدرت تفریح، قابلیت جوجه درآوری
Laying	تخم گذاری
Inevbation	جوجه کشی
Manure	کود مرغ
Mash feeds	خوراک های آردی
Moulting	تولک رفتن، پرریزی
Newcastle disease	بیماری نیوکاسل
Nipple	آبخوری چکه ای (قطره ای)
Non essential amino acids	اسید آمینه های غیر ضروری
Ovary	تخمدان
Pan and jar drinker	آبخوری کله قندی

Pelleting	لپت کردن، حبه کردن غذا
Poultry	طیور
Poult	جوجه نیمچه
Poultry heath	بهداشت طیور
Water soluble vitamins	ویتامین‌های محلول در آب
Windowless house	سالن بسته

فهرست منابع و مآخذ

- ۱- عباسپور، سعید، مرغداری نوین، دفتر نشر خودکفایی
- ۲- زهری، مرادعلی، اصول پرورش طیور، دانشگاه تهران، ۱۳۷۰
- ۳- زهری، مرادعلی، پرورش طیور گوشتی، دانشگاه تهران، ۱۳۵۷
- ۴- زهری، مرادعلی، نگهداری و بیماری‌های طیور، انتشارات کتابفروشی دهخدا، ۱۳۵۹
- ۵- اسماعیلی، محمد اسماعیل، روش نوین مرغداری، انتشارات امیر کبیر
- ۶- اسماعیلی، محمد اسماعیل نقش جوجه‌کشی در صنایع مرغداری، انتشارات امیر کبیر، ۱۳۶۱
- ۷- فرخوی، محسن، خلیلی، سیگارودی، نیک نفس، فریدون، راهنمای کامل پرورش طیور واحد آموزش معاونت کشاورزی، بنیاد شهید انقلاب اسلامی، ۱۳۷۱
- ۸- محمودزاده نیک نام، حمید، راهنمای عملی پرورش جوجه گوشتی، ۱۳۶۹
- ۹- پوررضا، جواد، اصول علمی و عملی پرورش طیور، جهاد دانشگاهی صنعتی اصفهان، ۱۳۷۰
- ۱۰- صدقیانی، امرالله، راهنمای مرغداری، ۱۳۶۲
- ۱۱- اوحدی نیا، حسن، مبانی پرورش طیور، مرکز نشر سپهر، ۱۳۷۱
- ۱۱- اوحدی نیا، حسن، اپیدمیولوژی و تشخیص بیماری‌های طیور اشرفی، ۱۳۶۵
- ۱۲- شمسائی، امیرهومند، اصول و مبانی برنامه‌ریزی مزارع پرورش طیور، مؤسسه تحقیقاتی دامپروری، ۱۳۶۸
- ۱۳- شمسائی، امیرهومند، نور و روشنایی در پرورش طیور، اهمیت و رابطه آن با تولید تخم مرغ، ۱۳۶۲

- ۱۴- امین، محمود، پرورش طیور پلی کپی، انتشارات دانشکده کشاورزی کرج، ۱۳۵۸
- ۱۵- تابش، محمد، پرورش طیور پلی کپی، انتشارات دانشکده کشاورزی ساری، ۱۳۵۵
- ۱۶- نیکخواه، علی- کاظمی شیرازی، رضا، تغذیه علمی مرغ، دانشگاه تهران، ۱۳۵۶
- ۱۷- نیکخواه، علی- کاظمی شیرازی، رضا، راهنمای تغذیه طیور، دانشگاه تهران، ۱۳۷۱
- ۱۸- بزرگمهری فرد، محمد حسن، راهنمای عملی تشخیص بیماری‌های طیور، سعادت، ۱۳۵۸
- ۱۹- بزرگمهری فرد، محمد حسن، بیماری‌های طیور، جهاد دانشگاهی، ۱۳۶۴
- ۲۰- افنان، محمد بیماری‌های پرندگان، چهر، ۱۳۵۹
- ۲۱- شمسائی، امیر هوشمند، اعم بیماری‌های پنجگانه اقتصادی بیماری‌های طیور در ایران، شرکت خودکفایی، ۱۳۶۳
- ۲۲- امین الحصه، ژاله - رضی فرد، رضی، اصول بهداشت دام، دانشگاه تهران، ۱۳۵۷
- ۲۳- کتاب درسی امور دامی سال دوم هنرستان‌های کشاورزی، انتشارات آموزش و پرورش
- ۲۴- مجله مرغداری بین‌المللی Poultry International

