

سريع النمو والتكاثر ولا يحتاج لرعاية خاصة

# تربية النعام.. صناعة ذات ربحية متميزة

يعد النعام مصدراً جيداً للحوم الحمراء ذات القيمة الغذائية العالية.. وبيضه يحتوى على نسبة عالية من الكوليسترول.. ويُستفاد من ريشه فى صناعة أعلى الملابس النسائية

من الملاحظ هذه الأيام الزيادة الكبيرة فى مزارع تربية النعام، ويعمل الاقتصاديون وخبراء السوق تلك الزيادة بأسباب عديدة منها ان النعام من الطيور التى يمكن تربيتها بسهولة ويسر وذلك لكونها لا تحتاج إلى رعاية خاصة ومكثفة مثل أنواع الطيور الأخرى كالدواجن، بالإضافة إلى أن النعام يعتبر من الطيور سريعة النمو والتكاثر وله آثار اقتصادية من خلال تواجد سوق متميز عالى المستوى لمنتجاته المتنوعة من لحوم وبيض والمصنوعات الجلدية وبعض المصنوعات الطبية، وهذه المنتجات لها ربحية كبيرة تشجع المستثمرين على انتشار وزيادة هذه الصناعة.

**د. مصطفى فايز**

أستاذ الطب البيطرى - جامعة قناة السويس



ماهرة مدربة، وأن يرخص المكان من قبل السلطات المختصة.

٢- لا بد أن تحتفظ المزرعة بسجلات مدون بها الحالة الصحية للطائر وجميع البيانات الأخرى من عمر ووزن وسلالة وجنس، قد يرجع إليها الطبيب البيطري عند الكشف على الطائر لتحديد مدى ملاءمته للاستهلاك الأدمى.

٣- الكشف الظاهري على الطائر قبل الذبح لتحديد أى إصابات ظاهرة بالعين المجردة والتأكد من السجلات من خلو الطائر من متبقيات الأدوية، وأن يكون الذبح بعد فترات السماح اللازمة لكل دواء حتى يتم التأكد من خروجه من جسم الطائر.

النعام فى الولايات المتحدة الأمريكية وجنوب أفريقيا.

**أنواع النعام:**

هناك ثلاثة أنواع معروفة من النعام وهى: النعام Ostrich وموطنه الأصلي أفريقيا وإيما Emu وموطنها أستراليا، والريا Rhea وموطنها أمريكا الجنوبية.

#### ذبح وتجهيز النعام

وبدأت تظهر فى المنطقة العربية -وخصوصاً فى المملكة العربية السعودية وجمهورية مصر العربية- مجازر خاصة لذبح وتجهيز النعام بغرض الاستهلاك تحت إشراف السلطات المختصة.

#### الشروط الأساسية لذبح النعام:

١- لا بد أن يتوافر بكل مزرعة مكان مخصص لعملية الذبح وعمالة

الاسم الأجنبى للنعام هو Os-trich والاسم العلمى هو Struthio camelus ويعنى بالعربية الطائر شبيه الجمل نظراً للتشابه الكبير بين الجمال والنعام فى الجسم والشكل والعينين. والجدير بالذكر أن قدماء المصريين (٢٠٠٠ عام قبل الميلاد) بحضارتهم العظيمة فى وادى النيل هم أول من استأنسوا النعام وقاموا بتربيته بل وأقاموا بعض الصناعات منه، وريش النعام عند القدماء المصريين يعتبر رمزاً للعدل.

وأيضاً هناك العديد من الآثار الرومانية والصينية التى تشير إلى معرفة النعام والاهتمام به. ولكن فى العصر الحديث كانت أول صناعة حديثة فى مجال تربية



#### خصائص النعام

الطول	٢,١ إلى ٢,٥ متر
الوزن	١١٠ إلى ١٣٠ كيلو جراماً
السرعة	٦٠ كيلو متراً فى الساعة
العمر المفترض	٥٠ إلى ٧٠ سنة
فترة الإنتاج	١٥ إلى ٢٠ سنة
موسم التزاوج	طوال العام
البلوغ	الذكر من ٣٠ إلى ٣٦ شهراً الأنثى من ٢٠ إلى ٢٤ شهراً
وضع البيض	واحدة كل يومين
كمية إنتاج البيض	٥٠ إلى ٧٠ بيضة فى الموسم
وزن البيضة	حوالى ١,٥ كيلو جرام

### القيمة الغذائية لكل ١٠٠ جرام لحم نعام مطهى

التحليل الكيميائي	لحوم النعام	لحوم البقر	لحوم الرومى
البروتين/جرام	٢٦,٢	٢٥	٢٧,٤
الدهن/جرام	٧,١	١٦,٤	١٢,٢
نسبة الدهون المشبعة	٣٠	٢٩	٢٦
نسبة الكوليسترول/مليجرام	٨٣	٨١	١٠٢
السرعات الحرارية/كيلوكالورى	١٧٥	٢٥٥	٢٢٥
الحديد/مليجرام	٣,٤	٢,٤	١,٩
النحاس/مليجرام	٠,١٤	٠,٠٩	٠,٠٩
الصوديوم/مليجرام	٨٠	٧٠	١٠٧
الماغنسيوم/مليجرام	٢٢,٦	٢١	٢٤
المنجنيز/مليجرام	٢٦,٢	٢٥	٢٧,٤
الضفور/مليجرام	٠,٠١٧	٠,٠١٦	٠,٠٢
البوتاسيوم/مليجرام	٢٢٤	١٦٠	١٩٦
السليتيوم/مليجرام	٢٢٣	٣١٢	٢٧٠
حمض الفوليك/ميكروجرام	٤,٣	٥,٤	٢,٩
فيتامين ب١٢/ميكروجرام	١٤	٩	٧
فيتامين ب٦/مليجرام	٥,٧	٢	٠,٣٣
فيتامين ب١/مليجرام	٠,٥٠	٠,٢٧	٠,٣٩
النياسين/مليجرام	٠,٢١	٠,٠٦	٠,٠٥
فيتامين ب٢/مليجرام	٦,٦	٤,٧	٤,٨

وزن الطائر الحى حوالى ٩٥ كيلوجراماً، وتبلغ نسبة التصافى (وزن الذبيحة إلى وزن الطائر الحى) فى ذبائح النعام ٥٨٪ ونسبة الجلد ٧٪ والريش ٢٪. بينما تكون نسبة اللحوم الحمراء ٦٢٪ والدهون ٩٪ والعظام ٢٦٪ من الوزن الحى للطائر. وتتميز لحوم النعام بكونها لحومًا حمراء داكنة تحتوى على نسبة عالية من البروتين الحيوانى ذى القيمة الغذائية العالية، وتتميز أيضاً لحوم النعام باحتوائها على سعرات حرارية منخفضة حيث تنخفض بها نسبة الكوليسترول ولا يوجد بها دهون، وتشبه لحوم النعام

٤- قد يتم تخدير الطائر قبل ذبحه، وهذا الأسلوب متبع فى الدول الأجنبية، ولا يُسمح بهذا الأسلوب فى الدول العربية لمعارضته للشريعة الإسلامية، ولكن يتم ذبح الطائر وهو فى كامل وعيه، وتشبه عملية ذبح النعام ذبح الجمل.

٥- يتم الذبح بالقطع الكامل لجميع الشرايين والأوردة فى رقبة الطائر، ويترك الطائر فترة تتراوح ما بين ١٠ و١٢ دقيقة لإتمام عملية الإنزاف.

٦- القيام بعملية نزع الريش وسلخ الجلد وتجفيف الطائر، وهنا لا بد من قيام عمالة ماهرة بهذه الخطوة؛ لما للريش والجلد من أهمية اقتصادية كبيرة.

٧- يتم عملية فحص الذبيحة من قبل المختصين وذلك بفحص الرأس والرقبة والأحشاء الداخلية والفحص الخارجى والداخلى لجسم الذبيحة وذلك للتأكد من خلوها من الأمراض البكتيرية والفيروسية والطفيلية وسلامتها للاستهلاك الأدمى.

#### لحوم النعام

يعتبر النعام مصدراً جيداً للحوم الحمراء ذات القيمة الغذائية العالية، وأحسن عمر للطائر عند الذبح هو ٩ الى ١٤ شهراً، ويكون



## استأنس قدماء المصريين النعام قبل الميلاد بألفى عام.. وأقاموا عليه بعض الصناعات.. واعتبروا ريشه رمزاً للعدل

والكفتة. والثالثة وهى الأقل جودة A وتمثل لحوم الصدر، وهى أقل جودة من السابقتين وتستخدم طريقة السلق فى طهيها، وتدخل هذه القطع أيضاً فى صناعة منتجات اللحوم مثل السجق والهمبرجر.

يضع النعام البيض يوماً بعد يوم، وتزن البيضة الواحدة من ١,٥ الى ٢,٥ كيلوجرام، وتكفى البيضة الواحدة لإقامة قرص بيض أو مليت يكفى لإطعام عشرة أشخاص، بينما يستغرق إتمام سلق البيضة بالحرارة فى الماء المغلى حوالى ٤٥ دقيقة. وبيض

القطع الممتازة بين ضلوع وظهر الطائر وتتميز بطراوتها الشديدة وهى مناسبة للطهى بالطرق الجافة مثل الشى وبالفرن. والثانية وهى متوسطة الجودة AA وتمثل لحوم الفخذة والأطراف الأمامية، وهى أقل طراوة من القطع الأولى ويمكن طهيها بالشوى أيضاً بعد إجراءات معينة للزيادة من طراوتها وتستخدم أيضاً فى عمل الكباب

لحوم العجول الصغيرة وذلك فى الطعم، ولحوم النعام عموماً ذات مذاق رائع تحضر منها أشهر المطاعم العالمية أطباقاً شهية مميزة وينصح بها الأطباء مرضى القلب والذين يتبعون نظام الحمية.

وتقسم لحوم النعام حسب مستوى جودتها إلى ثلاث درجات: الأولى الأعلى جودة AAA وهى

## الولايات المتحدة الأمريكية وجنوب أفريقيا من أوليات الدول المعاصرة التي قامت بإنشاء صناعات حديثة في مجال تربية النعام.. ومصر والسعودية أول من اهتم بذلك في المنطقة العربية

لعلاج تقصف وتساقط الشعر،  
ويساعد أيضاً على تقوية الشعر  
الضعيف، ويحضر من زيوت النعام  
مستحضرات التجميل المختلفة  
الخاصة بالنساء ويسمى أيضاً  
مضاد الشيخوخة.

### جلد النعام

وينتج النعام جلدًا مرتفع  
الجودة وتتراوح مساحة الجلد من  
الطائر الواحد ما بين ١,٣  
و٤,٢م<sup>٢</sup>. ويقسم جلد النعام إلى  
أربع درجات حسب مستوى  
الجودة وعدد التمزقات والقطع به،  
ومن جلد النعام يصنع أفخر  
المصنوعات الجلدية التي تضاهى  
المنتجات الجلدية الأخرى من  
الأبقار والجاموس.

### ريش النعام

وريش النعام له قيمة تاريخية  
عرفها المصريون القدماء منذ قديم  
الزمن؛ حيث وجد أنه يزين التاج  
الخاص بالملكة أوزوريس إلهة الموت  
عند القدماء المصريين. ويعتبر ريش  
النعام رمزاً للعدل عند المصريين  
القدماء، ومنذ أن بدأت تربية النعام  
اهتم المربون بالريش وظهرت  
صناعة أفخم وأعلى الملابس  
النسائية منه.



الأحماض الدهنية غير المشبعة  
والأوميغا ٣ ذات القيمة الغذائية  
العالية والمهمة للإنسان، وللزيت أثر  
طبي فهو مضاد للالتهابات،  
ويستخدم لعلاج الإكزيما والحكة  
الجلدية وأمراض الجلد المختلفة،  
ويستخدم لعلاج التهابات وآلام  
المفاصل، وتصنع منه الكريمات  
لعلاج تشققات الجلد والشامبوهات

النعام مثله مثل بيض الدواجن ذو  
قيمة غذائية عالية ونسبة  
مرتفعة من الكوليسترول، وينبغي  
حفظه في الثلاجات للحفاظ عليه  
من الفساد.

### زيوت النعام

ويستخرج من النعام زيوت لها  
استخدامات طبية، ويتميز زيت  
النعام باحتوائه على نسبة عالية من