

نگهداری مواد غذایی طیور در آب و هوای گرم

Poultry International Jan. 87

منبع:

Gerard M.Pekker

موهف:

مترجمین: مهندس امیرانباردار - داود مینوچهر

یکی از شرایط اصلی نگهداری غذا، رطوبت موجود در اجزاء مورد استفاده در غذا های مخلوط شده طیور است. در کشورهایی که از نظر دستگاههای خشک کننده مصنوعی دچار کمبود هستند تا به این طریق رطوبت اجزاء غذائی را تا حد صحیح پائین آورند، همواره خطر کاهش شدید ارزش موادغذی وجود دارد.

کاهش رطوبت در اولین قدم بمعنی افزایش کیفیت غذائی میباشد. ذرت با ۲۰٪ آب دارای ۸۰٪ ماده خشک (DM) است. ذرتی که دارای ۱۴٪ آب است ۸۶٪ ماده خشک دارد. این، ماده خشکی است که انرژی از چربیها و کربوهیدراتها و پروتئین از آن بدست میآید. این واقعیت، ارزش غذائی آنرا تعیین میکند. بنا براین ارزش دانه های با ۱۴٪ درصد رطوبت ۸۶/۸۰ یا ۱۰۷/۵٪ است. یعنی این میزان ارزش ۷/۵ درصد بیشتر از دانه ای است که ۲۰٪ رطوبت دارد. این مسئله را باید در هنگام خرید این اجزاء غذائی در نظر گرفت. دامهایی که از ذرت با رطوبت بالا استفاده میکنند این مسئله را میدانند و آنرا در عملکرد خود نشان می دهند. اینها معیارهای موثری برای کیفیت واقعی را تدبیان بوده و اختلافات را در ضریب تبدیل غذائی به گوشت و تخم مرغ نشان خواهند داد.

هرچند کا هش حقیقی ولی کمتر قابل روئیت داخلی تغذیه ای بر احتی از مد نظر دورمانده و عموماً "مورد توجه قرار نمیگیرد ولی ما هیت آن بگونه ای است که تهدید جدی تری به رفاه حال دامها از آنچه که صرفاً "ماده خشک غذائی باشد بمشا...ر میروود . غلات با رطوبت بالا برای تهای جم با کتریها و قارچها مستعد تراز غلات با رطوبت پائین هستند . در اینجا خطر واقعی وجود دارد و آناینکه علاوه بر کا هش ارزش غذائی آنها سلامت دامها را با ایجاد مسمومیت بخطر می اندازند . Webb و Richardson مقادیر بحرانی رطوبت را برای بسیاری از مواد غذائی که در جدول ۱ ارائه شده تعیین نمودند .

جدول ۱

رطوبت نسبی (RH) و پیدا یش کپک در کنجاله سویا با مقادیر مختلف رطوبت در درجه حرارت‌های ۳۲، ۲۱، ۱۵°C

	۳۲°C	۲۱°C	۱۵°C	رطوبت نسبی کپک*	رطوبت نسبی کپک بعد از روز
	%	%	%	%	%
-	70.0	-	63.9	-	61.0 13.0
-	73.1	-	66.7	-	63.8 14.0
28 ++	74.2	-	69.5	-	65.9 14.4
29 ++	75.9	-	70.0	-	66.6 14.0
21 ++	76.4	-	70.8	-	67.0 15.3
13 ++	78.5	+	73.0	-	69.1 16.8
11 ++	80.1	+	73.9	-	69.7 17.7
9 ++	81.5	+	75.4	-	70.3 18.6
9 ++	83.5	+	75.7	+	72.5 20.6

* مشاهدات در روز ۴۲ (یا در ۳۲ درجه کپک های موجود را یام یا دشده)

- رشد کپک منفی است .

+ رشد کپک وجود دارد .

از جدول ۱ چنین برمی آید که ۳ عامل تهدید کننده برای غلات و بذر های انبار شده وجوددارد:

۱- وقتی میزان رطوبت غلات بالاتر از ۱۴% باشد .

۲- طول زمان نگهداری " "

۳- درجه حرارت محیطی در محل نگهداری .

ما هیئت نگهداری کنجاله سویا حتی مشکلتر است . در سیلوها اینکار تقریباً "غیر ممکن -

است مگر اینکه در صندوقها کوچکی با در خروجی متحرک و تحت گردش دائمی نگهداری شود .

در معاملات داخلی در امریکا معمولاً"فرض بر این نهاده میشود که کنجاله سویا برای نگهداری

بهتر باید تنها ۱۲% رطوبت داشته باشد .

دوراه اساسی برای کاهش رطوبت غلات وجوددارد :

۱- آبگیری مصنوعی ، که اغلب با هوا گرم صورت میگیرد .

۲- خشک کردن طبیعی توسط کشاورزان یا واسطه ها .

روشی که بطور مثال توسط کشورهای افریقا و غربی بکار گرفته میشود بنام "سیستم علفدان

تهویه دار " است که همان روش خشک کردن طبیعی است . هرچند این شک وجود دارد که آیا

ابنزوشمیزان رطوبت غلات را تا حد سالم یعنی حد اکثر ۱۴% پائین می آورد یا نه ولی مطمئناً

قدم خوبی در هدف گیری صحیح در این زمینه بشمار رفته و برای کاهش ضایعات سنگین ناشی

از نگهداری نا صحیح امروزه در نیجریه کاملاً قابل توصیه است .

دکتر Agboso (از نیجریه) تخمین می زند که ۱۵% تا ۲۰% از تولید ملی سالانه ۰۱ میلیون

تن غلات و لگومینه بعلت نگهداری نا صحیح از دست مصرف کنندگان خارج شده و باعث صعود

قیمت میشود .

آبگیری مصنوعی با دستگاههای خشک کن با کیفیت بالا تحت اصول نگهداری با کارکنان مجرّب عملی بوده و این راه نهائی برای دولت و توزیع کنندگان بزرگ میباشد که این نوع غلات را از تولید کنندگان جمع آوری مینمایند . هرچند خشک کردن مصنوعی مستلزم سرمایه گذاری قابل توجه و هزینه سنگین سوخت است ، ولی با در نظر گرفتن خطر زیادناشی از ضایعات نگهداری

مقرن بصرفه میباشد . ولی غلاتی که بطور مصنوعی خشک میشوند، در صورتی که درجه حرارت خیلی بالاتر باشد ، برای تی آسیب می بینند . این آسیب ممکن است منتهی به تضعیف قدرت جوانه زی در بذور ، کا هش کیفیت پخت ، کا هش کیفیت آرد ، (کا هش کیفیت نشاسته و استحصال روفنتهیه آرد صنعتی) یا ممکن است منجر به پائین آمدن قابلیت دسترسی مواد مغذی برای استفاده غذایی دام (مخصوصاً " دسترسی به اسید آمینه لیزین شود هر چند از نظر شیمیائی لیزین بهمان صورت باقی میماند) جامعه تولید کنندگان دستگاه های خشک کن غلات امریکا توصیه میکنند که حد اکثر درجه حرارت هوای خشک کننده باید از آنچه که ذیلاً در جدول آمده تجاوز نماید . یکی از عملی ترین وسائل برای تعیین صحیح و سریع رطوبت غلات یا بذور تجهیزاتی بر اساس مقاومت الکتریکی غلات یا بذور در رابطه با رطوبت میباشد .

(حد اکثر درجه حرارت های پیشنهادی هوای خشک کننده به درجه سانتیگراد)

هدف	ذرت	گندم	مايلو
استفاده بعنوان بذر	۴۳	۴۳	۴۳
آزاد کردن بطريق تجاري	۵۶	۶۰	۶۰
تغذيه دامى	۸۲	۸۲	۸۲

این وسائل دارای انواع مختلفی بوده و باید بر طبق درجات ویژه ای برای هر نوع غلات یا بذر خاص نصب گردد . بزرگترین امتیاز آنها اینست که هر فرد غیر متخصص بشرط داشتن دقیقت میتواند با آنها کارکند . نتایج تعیین میزان رطوبت چند دقیقه بطول میانجامد که برای آن سوء امتیاز به حساب می آید مخصوصاً " وقتی توسط پرسنل مراکز خریدمورد استفاده قرار میگیرد . کشاورزانی که بنحو موثر از روش علف دان تهويه دار برای کا هش رطوبت علوفه استفاده میکنند ، باید بعنوان پا داش یک وجه اضافی به آنها پرداخت شود . این بنفع خریداران است چون وجه ماده با ارزش بیشتری را دریافت میدارند و از طرفی موجب دلگرمی کشاورزان دلسرور میباشد . البته وجه اضافی باید بالاتر از محاسبه ای باشد که بر اساس صرفاً " غلظت ماده "

خشک انجام شده چرا که اینکار (کا هشر طوبت) امکانات نگهداری بهتر و سالمتری را پیشنهاد مینماید.

نگارنده پیشنهاد میکند که دولت یا موسسه تحقیقاتی نگهداری اغذیه دامی استاندارد هائی را برای این وجه اضافی تعیین نماید. که تمام دامنه متغیر رطوبت بین ۲۰ تا ۱۴٪ را پوشش دهد. کشاورزان کوشان و دلسووز باید در مقابل آنها ائی که از وظایف خود تخطی میکنند تشویق شوند. در ثانی گروه دوم نیز یاد می گیرند که کیفیت محصول آینده خود را افزایش دهند.

عناصر سمی در غلات کپک زده با رطوبت بالا

هر ماده گیاهی دارای میکروارگانیسمها ای هستند که قبله "گیاهان را در مراحل رشد آلوهه می سازد. این آلوگی از طریق هوا، آبهای زمینی یا خاکی که پر از میلیونها میکروارگانیسم است (بعنوان مثال کلبسیلا - آنترو با کتر) یا توسط حشرات صورت میگیرد. بسیاری از این میکروارگانیسم ها، چه انگلکی باشد یا گند رو، بعد ها با آبگیری صحیح پس از درو از بین میرونند کپکها قارچها کوچکی هستند که در روی اغلب گیاهان که در معرض آب و هوای رطوبی در فصول بارانی قرار میگیرند. ظاهر میگردند باید یاد آور شد که غلات و بذور از مرحله درو تا استفاده نهائی بعنوان موجودات زنده که دچار پروسه های متابولیک میشوند باقی می ماند.

تکثیر میکرو ارگانیسمها بستگی به میزان رطوبت طول دوره انبار کردن و در درجه حرارت محیطی در محل نگهداری داد. تا زمانیکه غلات سالم بوده و دست نخورده است (آسیاب نشده اند) هسته غلات دارای پوشش محافظت کننده سختی است.

بویژه این بذر های شکسته، نرم، چروک خورده یا سوخته است که مورد هجوم کپک ها قرار میگیرند. این نتها منجر به کا هش ارزش غذائی آنها میشود بلکه ممکن است باعث سمی شدن آنها نیز بشود.

جوانه ذرت آسیب پذیر قوی قسمت آنرا تشکیل می دهد

جوانه شسته ذرت در واقع بازترین و نرمترین قسمت آن برای حملات میکروبی، مخمری

یا کپکی است . از آنجاییکه جوانه محتوی روغن بذر بوده که بمیزان زیادی معرف ارزش انرژی آنست ، بسیار مهم است که جوانه سالم بماند . در ذرتهای مرطوب اولین محلی که توسط مهاجمین مخرب مورد هجوم قرار میگیرد همواره جوانه ذرت است . بواسطه یکسری واکنشهای بیوشیمیائی و روند های متابولیک ، ماهیت خالص روغن جوانه دچار تغییر شده از دسترس ، دامها خارج گردیده و پیش نیاز آن ، ویتامین A و بویژه آنتی اکسیدان طبیعی روغن است یعنی ویتامین E از بین خواهد رفت .

بدنبال ورود به منطقه نرم جوانه ذرت ، میکروارگانیسم به نفوذ تدریجی خود بداخیل قسمت نشاسته ای دانه ذرت ادامه میدهد . این عمل منتج به تداخل کربو هیدرات / پروتئینی میشود . بسیاری از گیاهان شامل کربو هیدارت های نظیر گلوكز هستند که ممکن است با گروههای آمینی آزاد یک پروتئینی بویژه گروههای آمینی اپسیلون مربوط به لیزین واکنش نشان دهند . چنین واکنشهایی بین کربوهیدارتها و اسید های آمینه منتهی به واکنش Maillard یا قهوه ای شدن میشود که دلیل بر خارج از دسترس شدن بعضی از اسید های آمینه برای مصرف دامی میشود هرچند که بطور شیمیائی وجود این اسید آمینه ها حفظ گردد . اسید های آمینه آرژینین ، - هیستیدین و تریپتو فان نیز دارای گروههای واکنشی هستند . چنین پیوستگی های توسط آنزیمهای گوارشی هیدرولیز نمیشوند .

در تغذیه دامی این لیزین و تریپتو فان است که پس از میتونین برای بدست آوردن بهتر نتایج توسط کشاورزان ضروری میباشد . خریداران باید اطلاعات کافی از بازرگانی محصولات خریداری از نظر وجود شکستگی ، چروکیدگی و آسیب دیدگی دانه های ذرت داشته باشند . وسایل لازم برای بازرگانی یک چاقوی تیز و یک شیشه ذره بینی با قدرت درشت نمائی ۵-۳ ابرابر میباشد . باید یک هسته غله را بطور عمودی به ۲ قسمت بریده سپس با استفاده از ذره بین رنگ جوانه بازشده و قسمت نشاسته ای متصل به آنرا بازرگانی نمود . هر گونه تغییرات رنگ از رنگ محصول سالم نشانگر آسیب و خطر مسمومیت میباشد . آنچه که بویژه ایجاد کننده سم است متابولیتها قارچهای آسپرژیلوس و فوزاریوم است که بنام آفلاتوکسین ، فوزاریوم یا اکرا توکسین نامیده میشود .

حتی وقتی کپک ها از بین برده شوند، این بقایای آنها یا همان متابولیت های آنهاست که دست خورده باقیمانده و نسبت به دامها سمی خواهد بود. این سومرا درآزمایشگاه با تاباندن اشعه ماوراء بنفش و انعکاس نور سبز یا آبی براحتی میتوان دید.

پاکسازی سیلو های نگهداری دان یا مواد کیسه شده در انبار ها

سیلو های غذائی و سایر امکن نگهداری غذاهای دامی معمولاً "محتوی بقایای گرد و غبار و کپک زده و تخمیری است. این سیلو ها یا شبکه های خالی قبل از پر کردن مجدد کاملان" پاکسازی شده و سوزانده شود.

بهمان طریق کیسه های پاره ممکن است باعث ریختن مواد روی زمین شوند. بنا بر این باید هر چند وقت یکبار اقدام به تعویض کیسه های پاره نمود. در واقع این همان بقایائی است که در کف زمین مانده مورد آسیب حشرات و جوندگان قرار میگیرند. مواد کیسه شده در آسیاب یا انبار نباید هر گز روی زمین در خاک بریزند، بهر حال کف جایگاهها باید سیمان شود. بهتر است گونه های پر دروی تخته قرار داده شوند. باید فواصل تهويه ای را خوب در نظر گرفت. وقتی کسی از یک آسیاب یا انبار بازدید می کند باید اولین دقت را به نحوه چیدن، کیسه ها معطوف دارد. اگر آنها بنحو خوبی انبار شده باشند. اولین دلیل آن خواهد بود که مدیریت داخل آن مطلوب میباشد.

مواد ضد کپکی

مواد ضد کپکی متعددی در دسترس است. ساده ترین و نسبتاً "ارزانترین آنها افزودن - پروپیونات کلسیم است. دوز آن بسته به میزان رطوبت غذا مخلوط شده است. اگر غذا مخلوط شده بیش از ۱۲٪ رطوبت نداشته باشد، میزان $۱/۵$ کیلو گرم پروپیونات کلسیم به ازاء نظر تن غذا برای مدت ۴ هفته کافی بنتظر میرسد.

اگر زمان نگهداری بیشتر است میتوان مقدار اشاره شده را به $۳-۴$ کیلو گرم رساند. اگر رطوبت غذا مخلوط کمی بالاتر باشد همان فرآورده را میتوان مورد استفاده قرارداد.

ولی نباید فراموش کرد که میزان رطوبت غذای مخلوط مهمترین عامل مولد آسیب است . افزایش مواد ضد کپکی محدود است . وقتی بعنوان مثال ذرت با رطوبت بالاستفاده شده است . افزایش ضد کپک احتمالاً خیلی دیر بوده و هر چه سریعتر باید بمصرف برسد . بنا براین آزمایشگاه آسیاب باید مرتب "میزان رطوبت اجزاء غذائی و غذای تمام شده را اندازه بگیرد . رطوبت سنج الکتریکی که قبلاً ذکر شد تنها برای غلات یا بذور خاصی مورد استفاده داشته و - همیتوان از آن برای اندازه گیری رطوبت غذای تمام شده استفاده کرد . بنا براین روش‌های کلاسیک آزمایشگاهی تنها وسیله در این مورد بحساب می‌آیند .

پاسخ خودآزمائی ، طب پیشگیری در گوسفند ،

- ۱- (ب) .
- ۲- (ج) .
- ۳- (ج) .
- ۴- (ب) و (و) .
- ۵- (ب) .
- ۶- (ج) .
- ۷- (ب) .
- ۸- (ب) .
- ۹- (ب) .
- ۱۰- (ب) .
- ۱۱- (ب) ، (د)
- ۱۲- (ب) .
- ۱۳- (ج) .
- ۱۴- همونکوز ، کمبودکالت ،
فا سیولوز ، مسمومیت مزمن مس
، بت منقله ازکه (با بزیوز) .
- ۱۵- (الف) .
- ۱۶- (الف) ، (ب) ، (ج) .
- ۱۷- (ب) ، (ج) ، (د) .