



مقدمه

در خصوص استفاده از پسماندها و ضایعات خوراکی در تغذیه مرغ بومی باید توجه داشت، همان طور که برای ارقام اصلی جیره نظیر ذرت، گندم، کنجاله سویا و دیگر مواد غذایی، حد مصرف وجود دارد، برای پسماندها و ضایعات خوراکی نیز حد مصرف وجود دارد، با این توجه که در جیره غذایی روزانه مرغ، پسماندها و ضایعات خوراکی، در مجموع در حدود ۳۰ درصد جیره غذایی را می‌توانند شامل شوند و بهتر است ۷۰ درصد جیره از ارقام اصلی جیره که در مقاله قبل اشاره شده است، تشکیل شده باشد.

ته سفره و باقیمانده غذاها

در منازل و بخصوص در مهمانی‌ها، ته سفره و باقی‌مانده غذاها می‌تواند شامل نان، برنج، خورش، سبزی، سالاد، ماست و مواد غذایی دیگری باشد که ممکن است قابل نگهداری و استفاده مجدد نباشند، در حالی که اکثر این پسماندهای غذایی، برای تغذیه طیور، قابل استفاده هستند. به همین صورت باقی‌مانده غذای رستوران‌ها و مهمانی‌های خانوادگی که قابل مصرف انسانی نباشد را می‌توان در یک ظرف یا پاکت پلاستیکی به خانه برد و به مصرف مرغان بومی رساند. ته سفره نظیر برنج و نان و خورش، به طور متوسط دارای حدود ۶۰ تا ۷۰ درصد رطوبت بوده اما از نظر انرژی بالا بوده و معمولا چربی بالایی نیز دارند. میزان انرژی و پروتئین ته سفره و باقی‌مانده غذای رستورانی با توجه به درصد مواد تشکیل دهنده آن می‌تواند بسیار متنوع باشد.

برای مصرف این پسماندهای غذایی که معمولا به صورت مخلوطی از مواد غذایی مختلف هستند، بهتر است سبزی و سالاد جدا شده و پس از خرد کردن به صورت جداگانه تغذیه شود. سایر مواد خوراکی نظیر برنج، و نان را می‌توان با افزودن مقدار مناسبی آب، مرطوب کرد که کمی نرم شوند، اما خیس نباشد و به مقدار مناسب در هر وعده به مرغ‌ها تغذیه نمود، به نحوی که اضافه بر مصرف آن‌ها نبوده و اتلاف نشود. انرژی و پروتئین این ماده غذایی به گونه‌ای است که نیاز مواد مغذی مرغان را برای بیشتر مواد مغذی برطرف می‌کند و تنها ممکن است نیاز به افزودن درصد مناسبی سنگ آهک یا پوسته صدف برای تأمین کلسیم مورد نیاز مرغان تخمگذار داشته باشد.

آبگوشت و آب مرغ و باقی‌مانده سوپ، دارای چربی و اسیدهای آمینه بوده و در صورتی که به همراه مقداری نان خشک به پرندگان داده شود، برای آن‌ها بسیار خوشخوراک است. برای این منظور آب گوشت، آب مرغ یا





خورش اضافی را می‌توان به مقدار مناسبی نان خشک عاری از کپک زدگی اضافه کرد و اجازه داد تا نان خشک بخوبی خیس خورده اما حالت آبکی نداشته باشد.

برای ذخیره کردن باقی‌مانده آبگوشت، آب مرغ و خورش، با توجه به فساد پذیر بودن این مواد، مناسب‌ترین طریق نگهداری به صورت منجمد کردن آن‌ها در یخچال فریزر است. به این نحو که در دو پلاستیک سالم و داخل هم گذاشته شده، ریخته شده و در یخچال فریزر گذاشته شود. بهتر است بر روی پلاستیک بیرونی تاریخ نوشته شود و بیشتر از یک ماه نگهداری نشود. باقی‌مانده نان را بهتر است با قرار دادن در معرض هوا و قبل از کپک‌زدن، خشک نمود، اما باقی‌مانده برنج را در داخل پلاستیک هواگیری شده و در یخچال تا یک هفته می‌توان نگهداری کرد.

ملاحظات مصرف: استفاده از مقادیر زیاد و طولانی مدت از این نوع غذاهای چرب و پر انرژی در تغذیه طیور موجب چاقی و تجمع چربی بخصوص در کبد، ناحیه شکمی و اطراف تخمدان‌های مرغ شده که برای سلامتی آن‌ها مضر بوده و موجب کاهش تولید تخم‌مرغ خواهد شد. برای مصرف این گونه غذاها، میزان چربی آن باید در نظر گرفته شود و به مقدار مناسب با سایر اجزای جیره مخلوط شود که میزان چربی خوراک تعدیل شده و میزان کل چربی جیره بیشتر از ۱۰ درصد نباشد. اگر ته سفره، چربی بالایی داشته باشد، میتوان با حرارت دادن ملایم و یا ریختن آب داغ بر روی آن، در حالی که در یک غربال فلزی ریخته شده‌اند، چربی اضافی آن‌ها را خارج نموده و سپس به پرندگان تغذیه شود.

نان خشک و ضایعات نان

ضایعات نان شامل نان‌های مازاد بر مصرف انسان و یا نان‌های تاریخ گذشته است که بسته بندی بوده و تاریخ مصرف یا فروش آن‌ها تمام شده است. ضایعات نان دارای انرژی نسبتاً بالایی (۳۳۴۵ کیلوکالری در هر کیلوگرم ماده خشک) بوده، الیاف کمی داشته (۴.۵ درصد) و میزان پروتئین خام آن در حد گندم می‌باشد. ضایعات نان مستعد کپک‌زدگی می‌باشند و کپک‌زدگی بزرگترین مشکل استفاده از این ضایعات است و لذا در صورتی میتوان از این ضایعات در تغذیه طیور استفاده کرد که عاری از هرگونه کپک‌زدگی باشد. در صورتی که از نان کپک زده در تغذیه طیور استفاده شود موجب اسهال، مشکلات گوارشی، بیماری، ضعف و حتی تلفات طیور خواهد شد. نان کپک‌زده دارای رنگ و بوی مشخص بوده و تشخیص آن به راحتی امکان پذیر است. ضایعات نانوائی که مربوط به صنعت شیرینی‌سازی و نانوائی هستند به دلیل داشتن روغن در خود، انرژی بیشتری از





ضایعات نان دارند، اما سایر ترکیبات آن مشابه ضایعات نان است. این ضایعات قابلیت هضم بالایی داشته و انرژی قابل سوخت و ساز آن‌ها ۸ تا ۱۰ درصد بیشتر از ذرت است. مقدار توصیه شده ضایعات نانویی در جیره نیمچه بومی تا ۱۰ درصد و در مرغ تخمگذار تا ۲۰ درصد جیره غذایی است.

ملاحظات ذخیره و مصرف: کناره‌های نان که خمیر بوده و یا نان بیات شده اضافی بر مصرف را برای جلوگیری از کپک‌زدگی باید در یک سینی و در معرض هوا قرار داد تا خوب خشک شود. این نان خشک را میتوان در یک پلاستیک در باز ریخت و در گوش‌های قرار داد. در صورتی که نان دارای رطوبت در داخل پلاستیک یا ظرف در بسته قرار داده شود، به سرعت کپک خواهد زد و غیر قابل مصرف خواهد شد. در هنگام مصرف ضایعات نان در جیره طیور، از اضافه کردن نمک به جیره باید خودداری کرد زیرا این ضایعات دارای نمک کافی می‌باشند.



شکل ۱- تغذیه مرغ بومی با پسمانده سبزیجات



بقایای سبزیجات

سبزیجات طیف وسیعی از گیاهان مورد مصرف انسان را تشکیل می‌دهند که مشخصه عمومی آن‌ها دارا بودن املاح و ویتامین‌ها، ضد اکسیدان‌ها، مواد طعم دهنده مختلف، قلیایی بودن، داشتن فیبر تغذیه‌ای، درصد آب زیاد و انرژی کم است که موجب شده فواید فراوان سلامتی و تغذیه‌ای را در خود داشته باشند و جزو مواد غذایی مورد مصرف روزانه در اکثر خانوارها هستند. سبزیجات و گیاهان علوفه‌ای مثل یونجه و شبدر، منبع عالی کاروتن، ویتامین A، K و ریبوفلاوین هستند. این خوراکی‌ها رطوبت بالایی دارند و مواد رنگریزه‌ای را برای زرده تخم‌مرغ فراهم می‌کنند.

بقایای پاک کردن سبزی خوردن و همچنین سبزی اضافه بر مصرف را بجای دور ریختن می‌توان به مرغان بومی تغذیه کرد. مقدار بقایای سبزیجات بخصوص در مواقع مهمانی‌ها، آش برگ پزی‌ها و یا خشک کردن سبزیجات خاص مثل شوید، جعفری یا شنبلیله می‌تواند قابل توجه باشد. بقایای سالاد درست کنی مثل تکه‌های پیاز، هویج، کاهو، خیار، گوجه، فلفل سبز و کلم را می‌توان خرد کرد و سپس به مقدار مناسب برای یک وعده مرغان به آن‌ها تغذیه کرد. سالاد اضافه بر مصرف نیز اگر با آلبیمو یا سرکه ترش شده باشد مورد استقبال مرغ‌ها قرار می‌گیرد، اما اگر فلفل به سالاد افزوده شده باشد، بهتر است قبل از تغذیه به مرغ‌ها، سالاد با مقداری آب شسته شود.

مقدار توصیه شده بقایای سبزیجات، یونجه، شبدر برسیم و دیگر محصولات گیاهی به میزان ۳ کیلوگرم برای هر ۱۰۰ مرغ تخمگذار در روز است. برای تغذیه بقایای پاک کردن سبزی، حتما قسمت‌های ریشه و آلوده به گل را باید جدا کرد و بقیه ساقه‌ها و برگ‌ها را پس از شستن با آب، با استفاده از چاقو و تخته‌ی سبزی خرد کنی، به قطعات ریز و قابل مصرف توسط مرغان در حد نیم تا یک سانتی‌متر خرد کرد و سپس به اندازه مصرف یک وعده در اختیار آن‌ها گذاشت. سبزیجات خرد شده را می‌توان در یک پلاستیک و در داخل یخچال گذاشت و در وعده‌های بعدی که به مرغ‌ها غذا داده می‌شود، مجدداً مقداری از این سبزی خرد شده را برای آن‌ها ریخت.

ملاحظات مصرف: بقایای تازه سبزیجات را پس از شستن و خرد کردن، برای حداکثر ۲ تا ۳ روز در داخل پلاستیک و در یخچال میتوان نگه داشت و البته سبزیجات خرد شده را میتوان روی یک تکه پارچه ریخت و در معرض هوا قرار داد و پس از خشک شدن، به مقدار مناسب با جیره مرغان مخلوط و مصرف نمود. باید





توجه داشت تغذیه بقایای سبزیجات به صورت خرد نشده موجب حیف و میل و از بین رفتن آن می‌شود. همچنین تغذیه مقادیر بیش از حد توصیه شده به طیور، نفعی برای آن‌ها نداشته و به دلیل داشتن خاصیت ملین، موجب دفع مواد مغذی از روده‌ها، مدفوع آبکی و خیس شدن بستر خواهد شد.

سبزیجات فریزری تاریخ گذشته

امروزه در بسیاری از منازل سبزیجاتی نظیر نخود سبز و باقلا سبز در فصل فراوانی این محصولات خریداری شده و برای مصرف در طول سال با گذاشتن در یخچال فریزر منجمد می‌شوند. به هر حال قسمتی از این سبزیجات ممکن است دچار تاریخ گذشته شده و دور ریخته شوند، در حالی که می‌توانند در تغذیه طیور استفاده شوند. برای مصرف انسان، گیاه نخود هنگامی برداشت می‌شود که جوان و آبدار است، در حالی که گیاهانی که به مصرف تغذیه حیوانات می‌رسند زمانی برداشت می‌شوند که معمولاً سخت‌تر، خشک‌تر و کاملاً رسیده باشند. نخود سبز قبل از مصرف انسانی معمولاً خیسانده شده یا جوشانده شده و آب آن دور ریخته می‌شود برای بهبود قابلیت هضم این ماده خوراکی، معمولاً آن‌ها را تحت تاثیر بخار آب داغ قرار داده و سپس به صورت له شده یا خرد شده به مصرف حیوانات می‌رسانند.

نخود سبز پروتئین خوبی داشته (۲۶ درصد) و میزان قند و نشاسته بالایی نیز دارد. میزان اسیدهای آمینه متیونین، سیستئین و تریپتوفان آن کم است. نخودها حاوی مقادیر مطلوبی ویتامین‌های گروه ب هستند. نخود سبز معمولاً به صورت پولک (پرک) یا خرد شده تغذیه می‌شود. بازدارنده تریپسین و یا فیتوهمگلوتنین‌ها (لکترین‌ها و غیره) ممکن است در این محصولات وجود داشته باشد. گاهی اوقات نیز در پوسته دانه‌ها تانن دیده می‌شود. با حرارت دادن، اغلب عوامل ضد تغذیه‌ای تجزیه می‌شوند و تا حدودی مقدار آن‌ها کاهش می‌یابد. مقدار توصیه شده نخود سبز در جیره نیمچه بومی تا ۵ درصد و در مرغ تخمگذار تا ۷.۵ درصد جیره است.

باقلا که از خانواده حبوبات است عمدتاً به منظور تغذیه انسان کشت می‌شود. باقلا غنی از پروتئین بوده و انرژی آن نیز در سطح خوبی قرار داشته و از قابلیت دسترسی بالایی برخوردار است. میزان اسید آمینه لیزین در آن بالا بوده اما همچون خانواده نخودها میزان متیونین و سیستئین آن کم است. باقلا میزان الیاف کمی دارد. از نظر ویتامین‌ها و فسفر غنی بوده و اغلب جایگزین نخود در جیره‌ها می‌شود. روغن موجود در این محصول عمدتاً اشباع است. باقلا حاوی تانن است و این ماده ضد تغذیه‌ای عمدتاً در پوسته وجود دارد و ممکن است قابلیت هضم پروتئین را کاهش دهد. همچنین برخی از لگومینه‌ها دارای بازدارنده تریپسین هستند. از





دیگر مواد ضد تغذیه‌ای می‌توان از اوره آز، فیتات‌ها، هماگلوئین‌ها و گلوکوزیدها نام برد. اکثر این این مواد ضد تغذیه‌ای در اثر حرارت دادن یا پختن از بین می‌روند. مقدار توصیه شده باقلا در جیره نیمچه بومی تا ۵ درصد و در مرغ تخم‌گذار تا ۵ درصد جیره است.

ملاحظات مصرف: سبزیجات فریزری نظیر نخود سبز، باقلا سبز و لوبیا سبز نباید به صورت منجمد و خام به طيور تغذیه شوند. همچنین از آنجایی که این سبزیجات حاوی مواد ضد تغذیه‌ای متعدد هستند که موجب کاهش رشد و کاهش تولید تخم‌مرغ مرغان بومی می‌شود، باید ابتدا به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در آب جوشانده شده، آب آن‌ها دور ریخته شود و سپس در مقادیر توصیه شده به طيور تغذیه شوند.

منبع

آذربایجانی، علیرضا. (۱۴۰۱). استفاده از ضایعات و پسماندهای خوراکی خانگی در تغذیه مرغ بومی. تهران: مؤسسه تحقیقات علوم دامی کشور.

