الثروة الحيوانية

[**الثروة**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AB%D8%B1%D9%88%D8%A9)[**الحيوانية**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%8A%D9%88%D8%A7%D9%86)[بالإنجليزية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A5%D9%86%D8%AC%D9%84%D9%8A%D8%B2%D9%8A%D8%A9): ((Animal Wealth هي كل ما نمتلكه من [موارد](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%B1%D8%AF) توفر لنا [البروتين](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%B1%D9%88%D8%AA%D9%8A%D9%86) الحيواني أو [اللحوم](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%84%D8%AD%D9%88%D9%85) بشكل عام ويمكن تقسيم الثروة الحيوانية كالآتى:

* حيوانات [المزرعة](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B2%D8%B1%D8%B9%D8%A9)[[؟](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B2%D8%B1%D8%B9%D8%A9)]: [الإبل](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A5%D8%A8%D9%84)، [الأبقار](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%A8%D9%82%D8%A7%D8%B1)، [الأغنام](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%BA%D9%86%D8%A7%D9%85)، [الماعز](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D8%B9%D8%B2).
* [الدواجن](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AF%D9%88%D8%A7%D8%AC%D9%86): [الدجاج](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AF%D8%AC%D8%A7%D8%AC) (بياض، لاحم)، الرومي، [البط](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%B7) والأوز، [الحمام](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%85%D8%A7%D9%85) [والسمان](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%85%D8%A7%D9%86).
* [الثروة السمكية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%85%D9%83)

**اللحم**

 عبارة عن [نسيج حيواني](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%86%D8%B3%D9%8A%D8%AC_%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%8A%D9%88%D8%A7%D9%86%D9%8A) يشكل أحد أغذية الإنسان، وفي معظم الأحيان يقصد به النسيج العضلي الحيواني والدهن المتعلق به، ولكن أحيانا يقصد به الأعضاء غير العضلية مثل الرئة، والكبد، والجلد، والمخ، ونخاع العظم والكلى، وتسمى اللحوم المجردة عن [العظام](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B9%D8%B8%D8%A7%D9%85) **هبرة**.

 تعتبر اللحوم من الأغذية الأساسية لتكوين خلايا الجسم وأنسجته ولترميم ما تهدم من هذه الخلايا والأنسجة وهي تعمل على تنشيط الوظائف الهضمية والدموية والدماغية. وتنقسم اللحوم بشكل عام إلى لحوم بيضاء [ولحوم حمراء](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%84%D8%AD%D9%88%D9%85_%D8%AD%D9%85%D8%B1%D8%A7%D8%A1)، واللحوم البيضاء هي لحوم الطيور مثل [الدجاج](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AF%D8%AC%D8%A7%D8%AC) [والحمام](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%85%D8%A7%D9%85) [والبط](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D8%B7) وهي أسهل هضما من اللحوم الحمراء، أما [اللحوم الحمراء](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%84%D8%AD%D9%88%D9%85_%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%85%D8%B1%D8%A7%D8%A1) فتكون مثل لحوم البقر والجاموس والضأن والغزلان.



**حفظ اللحوم**

 في ما مضى كان البشر يحفظون اللحم من الفساد بعدة طرق وذلك لعدم وجود البرادات والمجمدات ولأن اللحم من [المواد الغذائية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%88%D8%A7%D8%AF_%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A6%D9%8A%D8%A9) التي تفسد بسرعة، ومن طرائق حفظ اللحوم:

1. [**التجفيف:**](https://ar.wikipedia.org/w/index.php?title=%D8%AA%D8%AC%D9%81%D9%8A%D9%81_%D8%A7%D9%84%D9%84%D8%AD%D9%88%D9%85&action=edit&redlink=1) أو ما يسمى باللحم المقدد وذلك بتقطيع اللحم إلى قطع صغيرة وتعريضها للشمس أو تيار هواء لتجفيفها لمدة 3 أيام لأسبوع حسب الطقس والرطوبة وعند الانتهاء يحفظ اللحم في مكان جاف.
2. **التمليح:** تقوم هذه العملية على ملء الشقوق التي أحدثت في قطعة اللحم بالملح وتغطية قطعة اللحم بالملح أيضا ويتم ربطها بالحبل ويتم شدة جيدا وعصر اللحمة ليُصفى من الدم ويترك لمدة 3 أيام لأسبوع حسب الجو (كلما كان الجو حار أفضل وتحتاج إلى وقت قصير) ومن أنواع اللحم المملح **البسطرمة** وهناك السمك المملح يوضع [السمك](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%85%D9%83) بالملح ويدفن لمدة طويلة وهو ما يسمى [بالفسيخ](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%81%D8%B3%D9%8A%D8%AE).
3. **التبهير:** وهو ببساطة أضافة البهارات إلى اللحم ليمنع نمو [الجراثيم](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AC%D8%B1%D8%A7%D8%AB%D9%8A%D9%85) وللنكهة مثل السجق البسطرة أيضا.
4. [**التدخين:**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D8%AF%D8%AE%D9%8A%D9%86_%D8%A7%D9%84%D9%84%D8%AD%D9%88%D9%85) هي عملية تعريض اللحم بجميع أنواعه للدخان.
5. [**التعليب**](https://ar.wikipedia.org/w/index.php?title=%D8%AA%D8%B9%D9%84%D9%8A%D8%A8_%D8%A7%D9%84%D9%84%D8%AD%D9%88%D9%85&action=edit&redlink=1)
6. [**التشعيع**](https://ar.wikipedia.org/w/index.php?title=%D8%AA%D8%B4%D8%B9%D9%8A%D8%B9_%D8%A7%D9%84%D9%84%D8%AD%D9%88%D9%85&action=edit&redlink=1)

الحالات المرضية التي تعطى فيها اللحوم

1. ضعف الجسم.
2. [فقر الدم](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%81%D9%82%D8%B1_%D8%A7%D9%84%D8%AF%D9%85).
3. عسر الهضم.
4. [السكري](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%83%D8%B1%D9%8A): حيث يجب أن تخفض كمية المواد الكربوهيدراتية.
5. تعطى اللحوم للشخص العادي كجزء أساسي للتغذية السليمة بواقع 100 جرام يوميا أيضا يمكن زيادتها إلى 120 في حالات الصيام النصفي.

الحالات المرضية التي تمنع فيها اللحوم

1. الحميات المعوية وخاصة [الحمى](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%85%D9%89) والتيفؤيد ونظائرها.
2. زيادة نسبة الحامض البولي في الدم كما في داء [النقرس](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%86%D9%82%D8%B1%D8%B3).
3. زيادة معدل البولنيا في الدم.
4. ارتفاع [ضغط الدم](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B6%D8%BA%D8%B7_%D8%A7%D9%84%D8%AF%D9%85).
5. اضطراب الأعصاب وتهيجها.
6. التهاب [الكلى](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%83%D9%84%D9%89).

مواصفات جودة اللحوم

**اللحوم الحمراء**

1. لون اللحم الجيد يكون أحمر فاتحاً أو غامقاً حسب سن الماشية.
2. أن يكون نسيج اللحم صلب.
3. دهون اللحوم مائلة إلى اللون الأصفر.
4. يكون متماسكا بحيث عند الضغط على قطعة اللحم بواسطة اليد لا تترك أثر.
5. خالية من البقع الزرقاء في مناطق التقاء العظم.
6. ذو رائحة جيدة، ويفضل شم اللحم القريب من العظام؛ لأنها أكثر الأماكن عرضة للفساد السريع، كذلك فإن الأحشاء الداخلية مثل الأمعاء والكرشة وغيرها سريعة الفساد؛ لذا وجب التدقيق في شرائها.

**الطيور**

* النسيج صلب وليس رخو.
* دهون الطيور أصفر صلب.
* خالية من البقع الزرقاء.
* ذو رائحة جيدة.

**الأسماك**

* عيون الأسماك ذات بريق.
* الخياشيم يكون لونها أحمر.
* النسيج صلب.
* قشور السمك متماسكة.
* ذو رائحة جيدة.

مقدمة عن الدواجن

 تعتبر تربية الدواجن [صناعة](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B5%D9%86%D8%A7%D8%B9%D8%A9) لها أهميتها وتأثيرها في [الاقتصاد](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A7%D9%82%D8%AA%D8%B5%D8%A7%D8%AF) [الوطني](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%88%D8%B7%D9%86) وتلعب دوراً أساسياً في تأمين البروتين الحيواني من لحم و[بيض](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D9%8A%D8%B6) ذي القيمة الغذائية العالية وبأسعار مقبولة إذا ما قورنت بأسعار اللحم والمشتقات الحيوانية الأخرى. ولقد حدث خللاً واضحاً بين تقدم صناعة الدواجن وكمية ونوعية [الخدمات](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AE%D8%AF%D9%85%D8%A7%D8%AA) من قبل [الصحة](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B5%D8%AD%D8%A9) الحيوانية للمربين حقلياً ومخبرياً. وإذا أخذنا بعين الاعتبار أن غالبية المربين لدينا لايعيرون الأهمية اللازمة للشروط الصحية للتربية من تأمين السكن الجيد للطيور والتقيد بشروط التربية [والوقاية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%88%D9%82%D8%A7%D9%8A%D8%A9) العامة من الأمراض وهذا يعود في نظرنا إلى الفقر [الثقافي](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AB%D9%82%D8%A7%D9%81%D8%A9) [والفني](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%81%D9%86) لدى بعضهم ولرغبتهم في الحصول على [الربح](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B1%D8%A8%D8%AD) بأسرع وقت وبأقل [تكلفة](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D9%83%D9%84%D9%81%D8%A9). لاشك أن هذا [الهدف](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%87%D8%AF%D9%81) هو غاية القطاعين العام والخاص وله تأثيره الإيجابي على الاقتصاد الوطني وعلى المستهلكين. ولكنه انعكس سلباً على صناعة الدواجن لأن المربين الكبار والصغار لايعتمدون على خدمة وخبرة الفنيين من [مهندسين](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D9%87%D9%86%D8%AF%D8%B3) زراعيين مختصين بالتربية ومن أطباء [بيطريين](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B7%D8%A8%D9%8A%D8%A8_%D8%A8%D9%8A%D8%B7%D8%B1%D9%8A) مما أدى إلى انتشار العديد من أمراض الدواجن وبشكل خاص تلك التي تسبب خسارة اقتصادية كبيرة لصناعة الدواجن ويمكن أن تزداد هذه الخسارة في [المستقبل](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B3%D8%AA%D9%82%D8%A8%D9%84) إذا لم يتم التقيد بتأمين [العلف](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%84%D9%81) الجيد والمتوازن بالبروتين [والطاقة](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B7%D8%A7%D9%82%D8%A9) [والفيتامينات](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%81%D9%8A%D8%AA%D8%A7%D9%85%D9%8A%D9%86%D8%A7%D8%AA) [والأملاح المعدنية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%85%D9%84%D8%A7%D8%AD_%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B9%D8%AF%D9%86%D9%8A%D8%A9) من جهة وبتأمين الخدمات الفنية والبيطرية من مراقبة الأمهات وإجراء الاختبارات الدورية فيها ومراقبة المفاقس [ومذابح](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%85%D8%B0%D8%A7%D8%A8%D8%AD) الدواجن وكذلك المداجن بنوعيها من جهة ثانية. ورغم تلك المشكلات فإنه مع إزدياد [الطلب](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B7%D9%84%D8%A8) على منتجات الدجاج من لحم وبيض، أدى ذلك إلى تطور تلك الصناعة والاهتمام بها ،فبدل من الخدمة اليدوية للدواجن، أصبحت هناك الحظائر الألية التي تكيف المكان بشكل أتوماتيكي ليتناسب مع التربية السليمة للدواجن. والتطور الكبير في تلك الصناعة شجع [الشركات](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B4%D8%B1%D9%83%D8%A7%D8%AA) على تطوير أنواع الدجاج التي تقدمها وتحسين [صفاتها الوراثية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B5%D9%81%D8%A7%D8%AA_%D8%A7%D9%84%D9%88%D8%B1%D8%A7%D8%AB%D9%8A%D8%A9)، ما يوفر أوازن أكبر وفترة تربية أقل والذى يعمل على تقليل التكاليف وزيادة الربحية بالنسبة للمربى،وكذا أفضلية في [الوزن](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%88%D8%B2%D9%86) [والسعر](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D8%B9%D8%B1) بالنسبة [للمستهلك](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B3%D8%AA%D9%87%D9%84%D9%83).ولكى نعلم [الطفرات](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B7%D9%81%D8%B1%D8%A7%D8%AA) الفعلية التي حدثت لتلك الصناعة ولأنواع الدجاج فعلينا معرفة الأنواع [والسلالات](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%84%D8%A7%D9%84%D8%A9) الأصلية.

التاريخ

أجمع [علماء](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B9%D9%84%D9%85%D8%A7%D8%A1) السلالات على أن الدجاج نشأ منذ آلاف السنين من السلالات [الهندية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%87%D9%86%D8%AF%D9%8A%D8%A9) البرية، والمنتشرة في شرق وجنوب [أسيا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A3%D8%B3%D9%8A%D8%A7) من حوالى 3000 سنة قبل الميلاد وهي 4 أنواع: الغابة [الأحمر](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%AD%D9%85%D8%B1) (جنوب [الهند](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%87%D9%86%D8%AF))،والغابة السيلانى ([سيلان](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B3%D9%8A%D9%84%D8%A7%D9%86))، والغابة الرمادى ([جاوة](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AC%D8%A7%D9%88%D8%A9))، والغابة الملون (شمال الهند) ثم انتشرت بعد ذلك في [الهملايا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%87%D9%85%D9%84%D8%A7%D9%8A%D8%A7) [وبورما](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A8%D9%88%D8%B1%D9%85%D8%A7)[والملايو](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%84%D8%A7%D9%8A%D9%88) [والفلبين](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%81%D9%84%D8%A8%D9%8A%D9%86) [والصين](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B5%D9%8A%D9%86). وقبل استخدام تلك الأنواع كغذاء [للإنسان](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A5%D9%86%D8%B3%D8%A7%D9%86) كانت تستخدم [للمصارعة](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B5%D8%A7%D8%B1%D8%B9%D8%A9) من قبل [الأمراء](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%85%D8%B1%D8%A7%D8%A1) والملوك. في عام 537 ق.م قام [الفرس](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%81%D8%B1%D8%B3) بإدخال تلك الأنواع [لإيران](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A5%D9%8A%D8%B1%D8%A7%D9%86) بعد هزيمتهم للهند، وبعد مائتي عام أستولى [الأسكندر الأكبر](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B3%D9%83%D9%86%D8%AF%D8%B1_%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%83%D8%A8%D8%B1) على بلاد الفرس وأدخل الدجاج إلى [اليونان](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%8A%D9%88%D9%86%D8%A7%D9%86) وسميت بالطيور الفارسية ،ثم أدخلته[ا الأمبراطورية الرومانية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%85%D8%A8%D8%B1%D8%A7%D8%B7%D9%88%D8%B1%D9%8A%D8%A9_%D8%A7%D9%84%D8%B1%D9%88%D9%85%D8%A7%D9%86%D9%8A%D8%A9) للبلاد التي فتحتها ثم انتشر في [انجلترا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%86%D8%AC%D9%84%D8%AA%D8%B1%D8%A7) [وفرنسا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%81%D8%B1%D9%86%D8%B3%D8%A7) [وإسبانيا](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A5%D8%B3%D8%A8%D8%A7%D9%86%D9%8A%D8%A7)، ثم العالم أجمع. ان أصل تلك السلالات كان من خط الذكور وهو الكورنيش لزيادة اللحم وخط الإناث وهو النيوهمبشير لزيادة البيض.

**سلالات إنتاج اللحم أو الثنائية (اللحم والبيض)**

**السلالات الآسيوية**

البرهما : وهي ثقيلة الوزن، وزن [الذكور](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%B0%D9%83%D9%88%D8%B1) (5-6) كجم، وزن [الإناث](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A5%D9%86%D8%A7%D8%AB) (4-4.5) كجم، ولون اللحم [والجلد](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AC%D9%84%D8%AF) [والأرجل](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B1%D8%AC%D9%84) [أصفر](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A3%D8%B5%D9%81%D8%B1).

الكوشين: سلالة ثقيلة الوزن، وزن الذكور (5) كجم، وزن الإناث (3-4) كجم، ولون الحم والجلد والأرجل أصفر ومنها ([الأسود](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B3%D9%88%D8%AF) والأحمر).

اللانجشان : لإنتاج اللحم، وزن الذكور (4-4.5)، وزن الإناث (3.5) كجم، ولون اللحم والجلد والأرجل رمادى.

 

 الكوشين البرهما اللانجشان

**السلالات**[**الأمريكية**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%85%D8%B1%D9%8A%D9%83%D9%8A%D8%A9)]

**بليموث روك** : وهي ثنائية الغرض، وزن الذكور (4-4.5) كجم، ولون اللحم والجلد والأرجل أصفر، ويدخل في سلالات إنتاج اللحم ممثلا خط الأمهات،وانتشر في معظم بلدان العالم.

**وايندوت** : ثنائية الغرض، وزن الذكور (3.5-4) كجم، وزن الإناث (2.5-3) كجم، ولون اللحم والجلد والأرجل أصفر، ولها أنواع فضي وذهبي.

**الرود أيلاند :** ثنائية الغرض، ووزن الذكور والإناث مماثل للوايندوت، ولون اللحم والجلد والأرجل أصفر والبيض لونه بنى.

**النيوهامبشير** : وهي سلالة منتجة من الرود أيلاند لتحسين الإنتاجية ومشابهه لها في كل شيء.

 **النيوهامبشير بليموث روك وايندوت**

**السلالات**[**الإنجليزية**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A5%D9%86%D8%AC%D9%84%D9%8A%D8%B2%D9%8A%D8%A9)

**الدروكنج** : سلالة لحم، لون الجلد واللحم والأرجل أبيض، أما لونها هي فهو أبيض أو فضي أو أحمر.



 **الدروكنج**

**الساسكس** : ثنائي الغرض، لون اللحم والجلد والأرجل أبيض، ولون الريش أبيض بنهايات سوداء.

**الكورنيش** : يدخل في معظم برامج التهجين ، ويتميز بإتساع الصدر وطول القدم، وهو سلالة لحم، تمثل خط الآباء، ولون الحم والجلد أصفر.

**الهمبورج** : ثنائي الغرض، ولون الريش فضى وأسود وذهبى.

**الأوربنجتون** : ثنائي الغرض، وألوانها ذهبى وأسود وأبيض.

**الأوسترالوب** : وهي سلالة منتجة من الأوربنجتون. وهناك سلالات أخرى مثل: سلالات [البحر الأبيض المتوسط](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%AD%D8%B1_%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%A8%D9%8A%D8%B6_%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AA%D9%88%D8%B3%D8%B7):

**السلالات**[**الإيطالية**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A5%D9%8A%D8%B7%D8%A7%D9%84%D9%8A%D8%A9)

**اللجهورن:** أفضل سلالة عالمية لإنتاج البيض، وتدخل في معظم برامج التربية لإنتاج بيض المائدة.



**اللجهورن**

 **الأنكونا:** سلالة متحدرة من اللجهورن بنفس الصفات.

**السلالات**[**الأسبانية**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B3%D8%A8%D8%A7%D9%86%D9%8A%D8%A9)



 الكورنيش

المنيوركا: منتجة للبيض.

[الأندلسى](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3): لونها [أبيض](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A3%D8%A8%D9%8A%D8%B6)، وهي منتجة للبيض.

**السلالات اللأوربية المحلية**

**السلالات**[**الهولندية**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%87%D9%88%D9%84%D9%86%D8%AF%D9%8A%D8%A9)

ومنها كرست داتش، وفريزلاند.

**السلالات**[**الألمانية**](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%84%D9%85%D8%A7%D9%86%D9%8A%D8%A9)

ومنها برجش جروج، ولانكن فلدر.

 وحديثا انتشرت سلالات أخرى مهجنة تحمل صفات وراثية أعلى من حيث معامل التحويل، وكبر الوزن، وقلة الدورة الإنتاجية وبذلك زيادة الربحية.

**سلالات منتجة حديثا**

الهبرد، الإيفيان، الروس، الكوب، الأربو، الآى أر وتتم تربية الدواجن في حظائر تعمل على حمايتها من التقلبات [الجوية](https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D8%AC%D9%88) والأمراض المنتشرة.

**مقارنة بين اللحوم و الدجاج. ما هو الأفضل لصحتك لحم الغنم و الأبقار أم الدجاج و الأسماك؟**

 تُعتبر اللحوم من [المصادر الغنية بالبروتينات](http://capsuleh.com/proteins-diet/) والعديد من الفيتامينات والمعادن. لكن الإفراط في تناولها، يضر بالصحة. و يُنصح بتجنب استهلاكها. بينما اللحوم البيضاء (الدجاج و [الأسماك](http://capsuleh.com/tuna-green-coriander-benefits/)) فينصح بالاعتماد عليها ضمن النظام الغذائي. وذلك للأسباب التالية.

**مقارنة بين المكونات الغذائية الموجودة في لحم الغنم والأبقار وبين الدجاج:**

**الدسم و الكولسترول:**

إن من أخطر المواد المسببة للأمراض القلبية، هي تناول المواد الدسمة و[الدهون المشبعة.](http://capsuleh.com/fat-types-effects/) لأن الدهون و[الكولسترول](http://capsuleh.com/high-cholesterol-triglycerides/) تؤدي لانسداد الشرايين والأوعية الدموية. مما يؤدي لزيادة خطورة [ارتفاع ضغط الدم](http://capsuleh.com/blood-pressuer-causes/) وا[لأزمة القلبية.](http://capsuleh.com/heart-attack-first-aids/)

كل 3 أونصة (84غ) من اللحوم، تزود الجسم ب 76ملغ من الكولسترول و 2.9**غ** من الدهون المشبعة. بينما نفس الكمية من[الدجاج،](http://capsuleh.com/benefits-broccoli-chicken/) تزود الجسم ب 73ملغ من الكولسترول و 0.9 **ملغ** من الدهون المشبعة.

**السعرات الحرارية:**

إن زيادة[استهلاك السعرات الحرارية](http://capsuleh.com/calories-losing-weight/) تؤدي[لزيادة الوزن](http://capsuleh.com/obesity-causes/) وزيادة خطورة الأمراض القلبية.

 تناول حصة واحدة من الدجاج تزود الجسم ب 142 سعرة حرارية. بينما نفس الكمية من اللحوم تزود الجسم بضعف السعرات الحرارية تقريباً.  لذلك يعتبر الدجاج الخيار الغذائي الأفضل لمن [يرغب بإنقاص الوزن.](http://capsuleh.com/obesity-treatment/)

**البوتاسيوم:**

[يعمل البوتاسيوم](http://capsuleh.com/potassium-benefits-symptoms-deficiency/) على تعزيز صحة القلب، وضبط ضغط الدم وتحسين أداء الشرايين. دون الحصول على كمية كافية من البوتاسيوم سوف يؤدي ذلك إلى [خلل في ضربات القلب.](http://capsuleh.com/heart-arrhythmia-causes-symptoms/)

الحصة الواحدة من الدجاج تزود الجسم ب 220ملغ من البوتاسيوم. بينما نفس الحصة من اللحوم تزود الجسم ب 214 ملغ من البوتاسيوم.

**الصوديوم:**

يعمل**الصوديوم** على تنظيم ضغط الدم. لكن[الحمية الغذائية التي تحتوي على كميات فائضة من الأملاح،](http://capsuleh.com/salt-side-effects/) تؤدي [لاحتباس السوائل](http://capsuleh.com/fluid-retention-causes-treatment/) و [زيادة خطورة ارتفاع ضغط الدم بشكل غير طبيعي](http://capsuleh.com/blood-pressuer-causes/). مما بسبب إرهاق للقلب، و يؤثر على صحة الجسم عموماً.

الحصة الواحدة من الدجاج تحتوي على 64 ملغ من الصوديوم، بينما نفس الكمية من اللحوم تحتوي على 35 ملغ من الصوديوم. أي أن نسبة الأملاح في الدجاج صحيح أنها أعلى. لكن على الرغم من ذلك، فإنفوائد الدجاج عموماً أكبر من اللحوم.

**الفوائد الصحية الناتجة عن تناول الدجاج بدلاً من اللحوم:**

* عدد السعرات الحرارية أقل. وبالتالي الحفاظ على وزن صحي بعيداً عن البدانة.
* نسبة الدهون المشبعة والكولسترول الضار أقل. وبالتالي الحفاظ على صحة القلب و الأوعية الدموية.

يحتوي 140غ من شرحات الدجاج على 130 سعرة حرارية، 2.6غ من الدهون و 66 ملغ من الكولسترول. وبالمقارنة مع نفس الكمية من اللحوم نجد أن اللحوم تحتوي على 250 سعرة حرارية و 9 غ دهون و 105 ملغ كولسترول. لكن في حال تناول الدجاج مع جلده، في هذه الحالة أصبح يحتوي على 260 سعرة حرارية، 10غ دهون!

**من ناحية أخرى:**

فإن بعض المواد الغذائية تتوفر في اللحوم الحمراء، بنسبة أعلى مما هي عليه في الدجاج. وتتضمن الزنك و [الحديد](http://capsuleh.com/iron-deficiency-symptoms-causes/) و[فيتامين ب6 و فيتامين ب12 والثيامين و الرايبوفلافين.](http://capsuleh.com/vitamin-b-complex/) هذه الفيتامينات والمعادن تساعد في [الوقاية من فقر الدم](http://capsuleh.com/anemia-complication-treatment/)، خاصةً عنصر الحديد.

أما بعد المقارنة في التأثيرات الإيجابية و السلبية للحوم، نجد أن أضرارها خطيرة لذلك يجد الحد من تناول اللحوم الحمراء قدر الإمكان و الاعتماد على اللحوم البيضاء (الدجاج و الأسماك) في النظام الغذائي. فلا يجب أن تتجاوز كمية اللحوم الحمراء في الأسبوع أكثر من 455غ وسطياً بالنسبة للبالغين. مع ضرورة تجنب اللحوم المجهزة مسبقاً و الوجبات السريعة.

**الخُلاصة:**

إذا كنت ترغب في الحفاظ على صحة جسمك والتحكم بضغط الدم والوقاية من الأمراض القلبية، أنصحك بالاعتماد على الدجاج والأسماك في نظامك الغذائي. فعلى الرغم من أن لحوم الأغنام والأبقار أيضاً تزود الجسم بالمواد الغذائية، والنسب متشابهة مع الدجاج. لكن من ناحية أخرى فإن اللحوم تزود الجسم أيضاً بنسبة أعلى من الدهون المشبعة والكولسترول، بالمقارنة مع الدجاج.

**فوائد لحم الدجاج**

 يعتبر الدجاج ثروة غذائيّة مهمّة، فهو من أهمّ مصادر الغذاء الرئيسة للجسم والمفيدة جداً لصحّة الإنسان، ولكن هنا لا نقصد الدجاج الذي يتم تحفيز نموه باستخدام الهرومونات مثل هرمون التستوستيرون، وإنّما نخص بالذكر الدجاج الذي يتغذّى وينمو بشكل صحي وسليم، ومن الجدير بالذكر أن لحم الدجاج يحتل مرتبة متقدمة في هرم الغذاء، وهذا لانه يحتوي على عناصر مختلفة ومفيدة جداً للجسم مثل البروتينات ذات النوع الجيد للجسم، بالإضافة إلى الدهون الصحية الجيدة والفيتامينات والأملاح المعدنية، فهو من أكثر اللحوم فائدة بعد لحم السمك، وتعتبر اللحوم البيضاء ذات قيمة غذائية بشكل أكبر من اللحوم الحمراء. أهمية لحم الدجاج يعتبر لحم الدجاج من الأطعمة التى تحرق الدهون للمساعدة في إنقاص الوزن الزائد، بالإضافة لطعمه اللذيذ وطرق طهيه الشهية والمتنوعة، وفيه نسبة عالية من البروتين، ويمكن استعمال الدجاج في مجموعة كبيرة من الأطباق لتناول طعام الغداء أو طعام العشاء. تعتبر لحوم الدجاج من أهم المصادر الغذائية التي يحتاجها الانسان، والعنصر المهم فيه هو البروتين الهبر أي بدون وجود الدهون، ويتكون البروتين من الأحماض الأمينية وهذه الأحماض لها دور مهم في المحافظة على الصحة العامة للجسم من خلال وقاية خلايا الجسم والمحافظة على التوازن الهرموني وتأمين تناسق العضلات مع مرونة الجلد، ويعتبر لحم الدجاج من أغنى مصادر البروتين، الذي يسهل الهضم، ويحتوي الجرام الواحد على كمية بروتين أكبر من الموجودة في جرام واحد من لحم البقر. يوفر الحديد عنصر مهم جداً لتكوين كريات الدم الحمراء، وأحد أنواع الحديد هذه متوفرة في الدجاج، لذا ينصح الأشخاص المصابين بفقر الدم بتناول كمية من الدجاج لتعويض هذا النقص. يحتوي لحم الدجاج كذلك على العديد من الأملاح المعدنية المهمة، ومنها الفوسفور لذلك يعتبر ضرورياً في عمليات الهدم والبناء الخاصة بالنشويات والدهنيات والبروتينات بالإضافة إلى فيتامين (د) الذي يلعب دوراً مهماً في في بناء العظام والأسنان. يحتوي على الكثير من الفيتامينات وهي مهمة في تسهيل عملية تبادل المواد داخل الجسم، ولعملية التنفس في الخلايا. أنواع لحم الدجاج يحتوي لحم الدجاج الأبيض على العناصر الغذائية المهمة التي يحتوي عليها الدجاج الأسمر مع القليل من الاختلافات بينهما، فلحم الدجاج الأسمر فيه كمية أعلى من الحديد إذا تمت مقارنته باللحم الأبيض مع العلم بأن اللحم الأبيض يحتوي على كميه قليلة من الدهنيات بالنسبة للحم الدجاج الأسمر. يحتوي لحم الدجاج على كمية من الدهنيات و بعضها مفيد للصحة، لأنه من النوع غير المشبع، حيث يجب التخلص من الدهنيات المشبعة الموجودة في الدجاج عن طريق نزع الجلد منه وعدم إضافة أي نوع من الدهون أو الزيوت عند تحضير الدجاج.

**طرق حفظ اللحوم**

 **اختيار اللحوم:** تعتبر أول خطوة لحفظ اللحوم هي حسن اختيار اللحوم عند شرائها، ومن النصائح التي يمكن اتباعها عند اختيار اللحوم ما يلي:

* يجب تجنب اختيار اللحوم ذات اللون البني الغامق أو ذات الرائحة القوية أو اللحوم الصلبة.
* تجنب شراء اللحوم وخاصة الدواجن الباهتة أو برائحة قوية. تجنب شراء الأسماك التي تحتوي على لحم إسفنجي أو الأسماك التي تغير لونها.
* تجنب اختيار اللحوم التالفة أو الممزقة، أو التي تكون عرضة للهواء والبكتيريا الضارة.
* تخزين اللحوم في الثلاجة يجب التعامل مع اللحوم بطريقة صحيحة قبل تخزينها، ولهذا يجب غسل اليدين قبل لمس اللحم؛ وذلك لمنع انتشار البكتيريا، كما ويجب استخدام أماكن منفصلة للحوم بعيداً عن مواد الطهي الأخرى والاحتفاظ بالخضار والمكونات الأخرى بعيداً عن اللحم،
* ومن ثم يمكن تخزين اللحوم في الثلاجة، حيث يمكن للحم النيئ أن يُحفظ في الثلاجة لمدة ثلاثة أيام بشكل آمن،
* ومن ثم يجب وضع اللحوم في عبوة محكمة الإغلاق قبل تجميدها، بالإضافة إلى أن التجميد الآمن والتبريد يعتمدان على درجة حرارة التخزين؛ ولذلك يجب إبقاء درجات حرارة الفريزر ما يقارب -17.8 درجة مئوية، لإبقاء المواد الغذائية طازجة.

 نصائح لتخزين اللحوم في الثلاجة يمكن تخزين اللحوم في الثلاجة مع الأخذ بعين الاعتبار النصائح التالية:

* تجنب فتح الثلاجة بشكل متكرر وخاصةً خلال الأيام الرطبة والدافئة؛ لأن ذلك يسبب رفع درجة حرارة الثلاجة.
* تنظيف الثلاجة بشكل متكرر للتقليل من روائح الطعام، والتخلص من الأطعمة الفاسدة بشكل فوري لمنع انتشار العفن بين الأطعمة.
* تخزين اللحوم النيئة والمأكولات البحرية والدواجن على الرف السفلي للثلاجة؛ بحيث لا تسبب تسرباً للسوائل الخاصة بها على الأطعمة الأخرى والتي تسبب التلوث.
* وضع اللحوم التي تم تذويبها في طبق أو وعاء لمنع العصائر من تلويث الأطعمة الأخرى. استخدام الطعام المخزن في الثلاجة بشكل فوري، وتجنب الانتظار إلى الحد الأقصى لمدة التخزين.
* يمكن تخزين اللحوم في الثلاجة من خلال وضعها في أكياس بلاستيكية قابلة للإغلاق، من خلال تخزين أجزاء صغيرة من اللحوم في كل كيس، حيث تساعد هذه الطريقة في سهولة استخدام اللحوم وسهولة تذويبها، كما وتساعد هذه الطريقة في تخزين اللحوم في الفريزر لمدة 3-5 أشهر.
* يجب تجنب إعادة تجميد اللحوم بعد أن تم إذابتها ما لم يتم طهيها، كما ويمكن كتابة تاريخ التخزين على أكياس اللحوم المخزنة للتعرف على تاريخ انتهاء صلاحية الاستخدام.