



## بررسی شیوع آلودگیهای کرمی در کشتارگاههای صنعتی استان سمنان

سیده فاطمه عمادی<sup>۱\*</sup> \_ فاطمه کسایان<sup>۲</sup> \_ اشکان جبلی جوان<sup>۳</sup>

۱. کارشناس علوم آزمایشگاهی دامپزشکی دانشگاه سمنان - ایران - سمنان

۲. کارشناسی ارشد انگل شناسی دانشکده دامپزشکی دانشگاه لرستان - ایران - خرم آباد

۳. دانشیار بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان - ایران - سمنان

Fateme.emadi1987@gmail.com

مقدمه: آلودگیهای کرمی یکی از شایعترین امراض دامی هستند که علاوه بر زیانهای بهداشتی، خسارات اقتصادی فراوانی به سرمایه دامی کشور وارد میسازند. سالیانه در اثر این نوع آلودگیها چندین ده هزار تن از تولیدات گوشتی و شیر کاسته میشود. هدف ازین مطالعه تعیین میزان آلودگی های کرمی در کشتارگاه های استان سمنان در مدت ۴ سال میباشد. مواد و روش کار: به منظور تعیین وضعیت آلودگیهای کرمی در گوسفندان، گاوها و بزها و شترهای کشتار شده در کشتارگاههای استان سمنان، آمارها از سال ۹۳ تا سال ۹۶ از کشتارگاه گرفته شد. نتایج این بررسی نشان میدهد که متوسط میزان آلودگی گاو و گوسفند و بز و شتر در این ۴ سال به ترتیب ۱۵,۹۷ و ۲۲,۱ و ۲,۸۷ و ۱۲,۵۲ درصد بود که بترتیب بیشترین و کمترین آلودگی در مورد گاو سالهای ۹۳ و ۹۶ گوسفند سال ۹۳ و ۹۴ بز سالهای ۹۳ و ۹۵ شتر سالهای ۹۵ و ۹۶ دیده شد.

## تولید گوشت شتر و کیفیت آن: مقاله مروری

حسین هراتی فرزقی<sup>۱</sup>، محمد صادق قدرتی<sup>۱\*</sup>، فاطمه خانعلی<sup>۱</sup>، علی اشرفیان<sup>۲</sup>، سید حسین شهاب زاده<sup>۳</sup>

۱. دانش آموخته دانشکده دکترای حرفه ای دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه سمنان، سمنان، ایران

۲. دانشجوی دکترای حرفه ای دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه سمنان، سمنان، ایران

۳. دانش آموخته دانشکده دکترای حرفه ای دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد واحد تبریز

سالیانه حدود ۲۵۰۰۰۰ شتر در کشورهای مختلف ذبح میشوند. حدود نیمی از این شترها، شترهای نر جوان ۴ ساله هستند. گوشت شتر در مقایسه با گوشت سایر حیوانات کمی سفت با بافت درشت، آبدار و شیرین مزه است. اگرچه نتایج به دست آمده نشان میدهد که اگر شتر و گاو در سن نزدیک به هم ذبح شوند، ویژگیهای کیفی آنها تقریباً یکسان است. در برخی از کشورهای آسیایی و آفریقایی از گوشت شتر برای خواص دارویی آن استفاده میشود. براساس پایگاه داده جدید FAOSTAT (۲۰۱۵) تولید گوشت شتر در سطح جهان در سال ۲۰۱۳ به حدود ۵۳۹۱۰۰ تن رسیده است. گوشت کمچرب شتر حدود ۷۸٪ آب، ۱۹٪ پروتئین، ۳٪ چربی و ۱/۲٪ مواد معدنی همراه با مقدار کمی چربی بین ماهیچههای دارد. گوشت شتر در مقایسه با گوشت گاو، بره و بز مقادیر قابل مقایسهی آمینواسیدهای ضروری را داراست. کوهان شتر با اهمیت بوده و به طور معمول برای پخت و پز مورد استفاده قرار میگیرد. کوهان شتر حدود ۶۴/۲ - ۸۴/۸٪ چربی داشته که مقدار بسیار بالایی از آن یعنی حدود ۶۳٪ اسیدهای چرب اشباع میباشد. ماهیچه سمیتندینوسوس در شترها دارای منیزیم بیشتری از ماهیچههای اینفراسپایناتوس، سه سر بازو، لانگیسیموس سینهای و دوسر ران میباشد. شترهای نر بایستی در سنین بین ۱ - ۳ سال ذبح شوند چراکه در سنین زیر ۳ سال شترها هنوز به رشد کامل نرسیدهاند (۶۰ - ۷۰٪ وزن نهایی) و بنابراین گوشتهای لطیفتر است. مقدار PH نهایی بالا در ماهیچههای شتر میتواند منتج از گلیکوزن پایین ماهیچهها باشد که خود این امر میتواند در نتیجهی استرسهای پیش از ذبح شامل تغذیهی ناکافی، حمل و نقل خشن یا طولانی ایجاد شده باشد. ساختار ماهیچه، غلظت گلیکوزن، درصد کلآزن حلالیت و فعالیتهای پروتئاز و مهارکنندههای آنها مهمترین شاخصهای فیزیکی هستند که بر روی لطافت گوشت اثر میگذارند. حجم گوشت شتر پس از جوشاندن در آب به مدت ۴۰ دقیقه حدود ۳۴/۳٪ و وزن آن حدود ۴۸/۲٪ کاهش یافتند. سن شتر تاثیر قابل ملاحظه ای بر رنگ گوشت آن دارد. رنگ گوشت شترهای ۶-۸ سال و ۱۰-۱۲ سال در مقایسه با شترهای ۱-۳ سال به دلیل غلظت بالاتر میوگلوبین، تیرهتر، قرمزتر و زردتر میباشد. گوشت شتر غنی از بسیاری از آمینواسیدهای ضروری و مواد معدنی، ویتامینها، ترکیبات بیواکتیو مانند کارنوسین، انسیرین، گلو تاسیون و اسیدهای چرب ضروری مانند امگا۳ میباشد. ارزش غذایی گوشت شتر مشابه سایر گوشتهای قرمز است. کلمات کلیدی: گوشت شتر، تولید شتر، پروتئین، چربی.