**[گوشت شتر وروانشناسي مصرف آن](http://www.ake.blogfa.com/post/3435/%da%af%d9%88%d8%b4%d8%aa-%d8%b4%d8%aa%d8%b1-%d9%88%d8%b1%d9%88%d8%a7%d9%86%d8%b4%d9%86%d8%a7%d8%b3%d9%8a-%d9%85%d8%b5%d8%b1%d9%81-%d8%a2%d9%86)**

**گوشت شتر وروانشناسي مصرف آن-تأليف : دكتر سعاد محمود احمد ( بخش تحقيقات وتكنولوژي گوشت ، مركز تحقيقات**

چكيده :

   مصرف گوشت توسط انسان به طور كلي با انتخاب وگزينش نوع معيني از گوشت همراه بوده است ونخوردن نوع معيني از گوشت متكي بر برخي اعتقادات ويا عادت هاي مخصوصي بوده كه باعث شده گوشت حيوان معيني خوشايند وگوشت نوع ديگر ناخوشايند جلوه كند . از دير باز مردم شهر نشين خوردن گوشت شتر را كنار گذاشته اند زيرا كه به غلط معتقد بوده اند كه گوشت شتر سفت ودير پز بوده وارزش غذايي چنداني ندارد . اما در حقيقت بايد گفت كه گوشت شتر در مقايسه با گوشت گاو از ميزان پروتئين كمتري برخوردار است واز لحاظ شكل ظاهري شبيه گوشت گوسفند است . اين گوشت در مقايسه با ساير گوشت ها از سديم بيشتري برخوردار است اما ميزان پتاسيم آن كمتر است ودر مقايسه با گوشت گاو وگوسفند از لحاظ درجه PH بسيار متفاوت بوده ودر نتيجه براي عمليات فرآوري گوشت بسيار مناسب است .

مقدمه :

   گوشت ومشتقات آن ،مواد غذايي مرغوبي به شمار مي روند كه خوردن آنها مي تواند باعث بروز عادات غذايي مختلفي براي مصرف كنندگان شود كه برخي از اين عادت هاي غذايي مي توانند مشكلات اقتصادي وبهداشتي براي مصرف كنندگان در پي داشته باشند واز جمله اين عادت ها يكي خوردن گوشت به صورت خام ويا تخمير شده مي باشد . برخي از مطالعات نشان مي دهد كه روش هاي مصرف گوشت ويا بازار يابي آن، در مواردي، باعث انتشار گسترده بيماري ها در كشورهاي عربي مي گردد چرا كه در جوامع عربي ميهماني هاي بزرگي ترتيب داده مي شود كه درآن ميهمانان زيادي شركت مي كنند وسفره هاي بزرگي گسترده مي شود كه تمامي افراد بر سر اين سفره ها مي نشينند وچنانچه در اين ميهماني ها گوشت آلوده اي مصرف شود اين افراد به بيماري مبتلا خواهند شد . از اين روست كه مقامات بهداشتي محلي ، منطقه اي وبين المللي اهميت زيادي را به بهداشت گوشت ومشخصات آن و روش هاي توليد ومصرف آن اختصاص داده اند . اما يك مشكل هم چنان باقي وپابرجا مي ماند كه حل اين مشكل آسان به نظر نمي رسد وآن مشكل درحقيقت تغيير عادت هاي غذايي مردم در رابطه با مصرف گوشت وفرآورده هاي گوشتي است .

   همه مي دانيم كه آدمي از دوران كودكي به خوردن نوع معيني از غذاها عادت مي كند وبه همين دليل از خوردن ساير غذاهايي كه به آن عادت ندارد وياغذاهايي كه به دليل برخي از اعتقادات ديني ، اجتماعي وعرفي تحريم شده است ، خود داري مي كند .براي مثال بسياري از شهرنشينان به علت عادت نكردن به مصرف گوشت شتر از خوردن آن خودداري مي كنند . برخي از آن ها بر اين گمان هستند كه گوشت شتر دير پز است وبرخي از خانم هاي خانه دار بر اين باور هستند كه خوردن گوشت شتر باعث طولاني شدن مدت آبستني در زنان باردار مي گردد وبرخي ديگر مي گويند كه گوشت شتر بوي ناخوشايندي مي دهد .

   در سال 1994 م بخش پرواربندي مركز تحقيقات دامپروري سودان يك بررسي تحقيقاتي در خصوص مطالعه راهكارهاي مختلف در خصوص كمبود گوشت ، روش مصرف افراد ، نوع گوشت مورد علاقه مردم وروش هاي پخت گوشت وبه ويژه مصرف گوشت شتر وبهداشت گوشت انجام داد .اما درحقيقت اين بررسي نتوانست ديدگاه هاي واقعي مصرف كنندگان سوداني را به خوبي نشان دهد زيرا كه اين بررسي در گروه معيني از مصرف كنندگان صورت گرفته بود كه بيشتر آن ها افرادي با درآمد محدود بودند . در همين بررسي مشخص گرديد كه گوشت گوسفند در رأس ليست گوشت مصرفي (35 / 80 % ) است ، زيرا كه مصرف كنندگان معتقد بودند كه گوشت گوسفند گوشتي خوش طعم ، زود پز ودر دسترس همگان است اما ميزان مصرف گوشت گاو با توجه به شرايط اقتصادي مصرف كننده از لحاظ اهميت در مرتبه دوم ودر حدود 39 /13 % بود در حالي كه به علت عدم عادت ويا اعتقادات غلط وناروا در باره گوشت شتر ، ميزان مصرف گوشت شتر در بين مصرف كنندگان در حد صفر بود .مصرف گوشت سفيد نيز به علت گراني وبه علت عدم عادت در مصرف روزانه آن چيزي در حدود 93 / 2 % بود . بيشتر مصرف كنندگان (28 /89 % ) اظهار نمودند كه بهترين جاي لاشه ، گوشت ران است . اما درخصوص روش هاي پخت گوشت ، 50 / 58 % افراد گوشت سرخ كرده را ترجيح مي دادند و 01 / 23 % طرفدار گوشت فرآوري شده بودند ودر حدود 71 / 35 % پخت عادي را مناسب مي دانستند . از همين جا مي توان دريافت كه درخصوص مصرف وپختن گوشت سليقه هاي مختلفي وجود دارد كه عواملي نظير محيط زيست ، عرف وعادت وروانشانسي مصرف در آن موثر است .

   گوشت شتر منبع بسيار خوبي براي بسياري از مواد غذايي مهم ومورد نياز بدن مي باشد . اين گوشت حاوي پروتئين هايي با ارزش غذايي بالا وتعدادي از ويتامين هاي مفيد ومورد نياز بدن نظير ويتامين B كمپلكس وبرخي از عناصر معدني مهم نظير آهن وفسفر وكلسيم است . هم چنين گوشت شتر داراي قدرت مخصوصي در نگهداري هرچه بيشتر آب است كه اين خاصيت اهميت زيادي در تعيين برخي از خواص طبيعي گوشت دارد .

   گوشت شتر از جهت تركيب شيميايي با گوشت ساير دام هاي اهلي تفاوت دارد . جدول شماره 1 نشان دهنده تركيب شيمايي گوشت تازه شتر است . هم چنين جدول شماره 2 نشان دهنده وضعيت گوشت شتر از جهت محتويات غذايي ، عدد هيدروژني وساير خصوصيات شيميايي ، الكتريكي وبافتي آن مي باشد .

جدول شماره (1 ) ـ محتويات گوشت تازه شترخاكستر

%

چربي خام

%

پروتئين خام

%

رطوبت

%

89/0

15/1

52/ 19

7 /78

جدول شماره (2 ) ـ تجزيه وتحليل شيميايي گوشت تازه شترتركيبات

نسبت درصد

%

عدد هيدروژني

8 / 5

اسيدهاي چرب

23 / 0

عدد پيروكسيد

76 / 0

كلسترول  (ميلي گرم / 100 گرم)

11 / 75

رنگدانه ها (ميلي گرم / 100 گرم)

87 / 33

اكسي ميوگلوبين

87 / 49

ميتاميوگلوبين

35 / 16

   گوشت شتر در مقايسه با گوشت گاو ميزان كمتري چربي ، پروتئين وخاكستر دارد .پروتئين هاي گوشت شتر فاقد اسيدهاي آمينه ضروري نظير ترپتوفان ، والين ، ليوسين وايزوليوسين وهم چنين اسيدآمينه نيمه ضروري هيستيدين مي باشد . گوشت شتر هم چنين در مقايسه با گوشت ساير دام هاي اهلي داراي سديم بيشتر وپتاسيم كمتري است كه اين امر با متابوليسم آب در بدن دام ارتباط مستقيمي دارد وبايد افزود كه نسبت كلسيم فقط در عضلات ران زياد است . اما نسبت آهن وروي در گوشت شتر كمتر از ميزان آن در گوشت دام هاي اهلي ديگر است .

   Abdollah وهمكارانش 1978 در يك بررسي بر روي تركيبات شيميايي گوشت شتر به كار رفته در صنايع كالباس سازي وتأثير آن بر روي خصوصيات حسي ، شيميايي وميكروبيولوژي ، مشاهده كردند گوشت شتر داراي رطوبتي مابين 77 % تا 9 /93 % وچربي معادل 18 / 1 % وخاكستر معادل 8/ 4 % براساس وزن ماده خشك مي باشد .

   همان طور كه در جدول شماره 3 مشاهده مي شود تركيب شيميايي گوشت شتر اختلاف زيادي با تركيب شيميايي گوشت ساير دام هاي اهلي وبه ويژه گاو ندارد ( موسوي 1995 ) ، ومشاهده شده است كه گوشت شتر در مقايسه با گوشت گاو از رطوبت بالاتري برخورداربوده وداراي ميزان كمتري از پروتئين وچربي مي باشد واين نتيجه با آن چه قبلاَ ( Yousef & Mukasa 1981 ) گزارش نموده بودند مطابقت دارد.

جدول شماره 3 ـ مقايسه چربي شتر با چربي ساير حيوانات نام حيوان

درجه حرارت       عدديودي

وزن مخصوص

عددSabunification

ذوبان

انجماد

شتر

70/ 48

80 / 36

80 / 36

93 / 0

200

گاو

00 / 50

30 / 38

30/38

95 / 0

200

گوسفند

00 / 55

30 / 41

30 / 46 96 / 0

198

خصوصيات حسي وفيزيكي گوشت شتر

   گوشت شترهاي جوان كه سن آن ها مابين يك تا سه سال است نرم تر وخوش طعم تر از گوشت شترهاي بزرگسال است كه معمولاً گوشتي سفت ودير هضم دارند وهرچه سن حيوان بيشتر وبيشتر شود ، از ميزان نرمي گوشت كاسته مي شود ، از اين روست كه پيشنهاد مي شود همان طور كه زايد وهمكارانش 1991 نيز مطرح ساختند بهتر است كه شتر هاي يكساله را براي مصرف گوشت ذبح نمود .

   بياليه وهمكارانش 1981 اظهار نمودند كه گوشت شترهاي كم سن وسال ازجهت مزه و طعم ونرمي شبيه گوشت گاو است . موسوي ( 1995 ) اقدام به مطالعاتي در زمينه استفاده از گوشت شتر در همبرگر سازي نمود به طوري كه در اين همبرگرها به درجات مختلف گوشت گاو اضافه شده بود . وي اين همبرگر را در اختيار گروهي از صاحب نظران قرار داد تا آن ها را از جهت تمامي خصوصيات حسي نظير رنگ ، بو ، طراوت ، نرمي ودرجه پذيرش مصرف كننده ) مورد بررسي قرار دهند ومشاهده كرد كه صفت نرمي در همبرگرهايي كه ميزان بيشتري گوشت شتر داشتند واضح وآشكار است . هم چنين مشاهده شد كه صفت كم وزني همراه با افزايش نسبت گوشت شتر در همبرگرها افزايش مي يابد . گفتني است كه گوشت شتر براي تهيه تمامي انواع غذاهاي مورد مصرف آدمي كه از گوشت حيوانات ديگر تهيه مي شود نظير گوشت هاي سرخ كرده، پخته وفرآوري شده مناسب است .

   اما عللي كه باعث شد مردم گمان كنند كه گوشت شتر دير پز است ، استفاده از گوشت شترهاي پير ومسن است چرا كه هرچه عمر شتر بالا رود پيوندهاي موجود بين الياف بافت همبند افزايش مي يابد وكمتر وكمتر تحت تأثير حرارت وانزيم ها قرار مي گيرند . قابل ذكر است كه گوشت شتر هاي مسن وپير براي سرخ كردن مناسب نيستند ، چرا كه به علت داشتن ميزان زيادي از كولاژن دير پز مي باشند ، اما مي توان اين گوشت را فرآوري كرده واز آن مارتادلا ويا كالباس تهيه كرد ويا اين كه آن را همانند ساير گوشت ها خشك كرده وبراي مدت طولاني در داخل روغن حيواني نگهداري كرد .

   از اين رو پيشنهاد مي شود كه مصرف كنندگان گوشت شتر را تجربه نمايند ، چرا كه با توجه به سرعت حوادث در دنياي امروز وتغييراتي كه هر از چندي در محيط زيست پيرامون ما روي مي دهدوشامل جنگ ها وبيماري ها وبلاياي طبيعي مي باشد ، آدمي بايد بر مصرف تمامي انواع گوشت هاي موجود عادت كند ، همان طور كه اين امر در كشورهاي غربي اتفاق افتاد ومصرف كنندگان براي فرار از دست بيماري جنون گاوي به خوردن گوشت تمساح وشتر مرغ روي آوردند .

چربي شتر

   چربي شتر همانند چربي ساير دام هاي اهلي بر اساس تكنيك هاي متداول فرآوري ، فرآوري شده ومورد استفاده قرار مي گيرد . بياليه وهمكارانش 1988 اظهار مي كنند كه رنگ چربي شتر سفيد است كه گاهي اوقات رنگ سفيد آن به سرخي مي زند وتفاوت قابل ملاحظه اي بين لاشه هاي مختلف حيوانات مشاهده نشده است ، علي رغم آن كه آن ها از نظر سني با هم اختلاف داشتند . وزن چربي كوهان شتر تقريباً 1 / 82 % از وزن كل چربي بدن شتر را تشكيل مي دهد . ميزان چربي موجود در كوهان شتر دوكوهانه در حدود 100 كيلوگرم برآورد مي شود . در برخي از مناطق كوهان شتر به عنوان غذايي خوش طعم مورد استفاده قرار مي گيرد وبه صورت خام ويا آب پز مصرف مي گردد ودر حالت كمبود غذا به عنوان منبع انرژي مورد استفاده قرار مي گيرد .

منابع مورد استفاده :

1- Abdollah et 1978 : Annal of Agric 9 : 129 - 137

2 - Mukasa .M . E . 1981 : Reviw ILCA Adiss. Ababa .

3- Yousif . O Kh. 1989 : Msc . Thesis University of khartoum .

4 – بياليه وهمكارانش (1981) : مركز تحقيقات شتر ، تريپولي ، ليبي .

5 – زايد وهمكارانش (1991 ) : مقاله شتر در كشورهاي عربي ، دانشگاه عمر مختار ، ليبي .

6 – موسوي (1995 ) : پايان نامه دكتراي دانشكده كشاورزي دانشگاه بصره .

منبع:     [www.ake.blogfa.com](http://www.ake.blogfa.com/)     منبع:     [www.ake.blogfa.com](http://www.ake.blogfa.com/)     منبع:     [www.ake.blogfa.com](http://www.ake.blogfa.com/)