

چرا مرغ سائز (وزن بین ۱/۶ تا ۲ کیلو) مصرف کنیم؟

در فرهنگ مصرف مردم کشور ما معمولاً مرغ های درشت ارجحیت دارند و این موضوع باعث می شود طول دوره پرورش مرغ طولانی شده و میزان آنتی بیوتیک مصرفی نیز افزایش یابد. مرغ هایی با دامنه وزنی حدود ۱/۶ تا ۲ کیلوگرم در بهترین شرایط سلامت هستند. مرغ هایی که طولانی تر از این مدت پرورش می یابند و درشت تر می شوند احتمال وجود مقادیر بیشتر باقی مانده آنتی بیوتیک در گوشت آنها زیاد است. منظور از مرغ سائز، مرغ هایی هستند که وزن کمتر از ۲ کیلوگرم داشته باشند. مصرف مرغ سائز در مقایسه با مرغ هایی با وزن بیشتر به دلایل زیر مناسب تر است:

۱- چربی کمتر: مرغ سائز مقدار چربی کمتری دارد در حالی که مرغ های درشت مقادیر زیادی چربی دارند. کاهش سن کشتار موجب تردی و افزایش کیفیت گوشت ران و سینه شده و کاهش چربی محوطه بطنی را به همراه خواهد داشت

۲- قدرت خرید بیشتر: تولید مرغ با وزن کمتر موجب افزایش توان خرید اقشار کم درآمد به دلیل سبکتر بودن لاشه مرغ می شود.

۳- دارای حداقل باقی مانده آنتی بیوتیک: با توجه به اینکه آنتی بیوتیک ها بیشتر در بافت چربی ذخیره می شوند و کاهش سن کشتار موجب کاهش حجم چربی ذخیره شده در بافت ها می گردد، این امر می تواند در ماندگاری کمتر آنتی بیوتیک ها موثر باشد. مرغ های کم وزن دارای چربی کمتر و در نتیجه مقدار آنتی بیوتیک کمتری خواهند بود.

۴- کاهش ابتلا به بیماری های غیر واگیر: چربی موجود در مرغ درشت موجب افزایش دریافت چربی و در نتیجه اضافه وزن، چاقی، اختلال چربی خون و ... می شود.

در کل کاهش چربی درونی لاشه و قسمت های دور ریز مرغ، طعم لذیذ و خوشبخت بودن، سلامت بیشتر مرغ و در نهایت صرفه اقتصادی بیشتر از جمله مزایای این طرح برای خانواده ها است.

واحد تغذیه مرکز بهداشت شهرستان کرمان

۱۴۰۰/۰۳/۰۸