

## إنتاج اللحم عند الإبل

**مقدمة:** استخدمت الإبل كمصدر للحوم منذ آلاف السنين عند سكان البوادي والحضر، تذبح الإبل في أغلب مناطق تربيتها في المناسبات فقط كالزواج والضيافة والأعياد، أو تذبح اضطرارياً في حالات القحط والجفاف الشديدين إلا أنه طعام مألوف في عدة دول شمال إفريقيا، كما تعتبر لحوم الإبل مصدر مهم من مصادر اللحوم الحمراء في مناطق استهلاكها (الجزيرة العربية والسودان)، وقد نشطت تجارة الإبل للحوم بين الصومال ودول الخليج وبين السودان ومصر وليبيا والسعودية نظراً لكون لحم الإبل مستساغ في مناطق عديدة من البلدان العربية خاصة لحوم الإبل الصغيرة أو المسمنة.



**وزن الإبل وسرعة النمو:** يتراوح وزن الحوار عند الميلاد بين (٣٥-٤٣) كغ، ويتأثر ذلك بعمر الناقة وسلالتها وسلالة الفحل ومستوى التغذية خلال الحمل وجنس المولود وموعد الميلاد (فصل السنة)، وقد يصل وزن الذكور إلى ٧٠٠-٧٥٠ كغ والأنثى ٦٠٠-٦٥٠ كغ عند تمام النضج. تنمو الإبل بشكل جيد نسبياً بالمقارنة مع نمو الثدييات الأخرى إذ يبلغ معدل النمو اليومي تحت ظروف التغذية الجيدة من ٩٥٠-١٤٠٠ غرام، وفي الظروف العادية ٥٦٧-٧٩٠ غرام خلال السنة الأولى من العمر.

تصل الإبل إلى وزن حوالي ٣٢٥ كغ خلال ١٤ شهر، بينما يصل وزن الأبقار إلى حوالي ٢٨٠ كغ ووزن الأغنام إلى ٦٥ كغ في نفس الفترة وتحت الظروف.

أما خلال سبعة أسابيع من فترة الرضاعة فقد بلغ معدل النمو اليومي للإبل ١١٠٠ غرام وللأبقار ٦٨٠ غرام وللأغنام ٢٤٠ غرام تحت نفس الظروف. إن معدلات النمو المرتفعة عند الإبل تحت الظروف المحسنة تعطي مؤشر جيد لإمكانية تسمينها في حظائر كما هو الحال في

الأبقار والأغنام، لكن الظروف القاسية التي تعيشها الإبل تؤدي إلى ارتفاع ملحوظ في نسبة النفوق منذ الولادة وحتى عمر السنتين، التي تتراوح بين ٣١-٥٨ % ويعود معظمها إلى سوء التغذية ومنافسة الإنسان للحوار على الحليب، إضافة إلى الطفيليات الخارجية والداخلية والأمراض.

كما أن الكمية التي ينتجها الإبل من اللحم تتوقف على عدة عوامل منها العمر ونوع الغذاء الذي يتناوله الإبل وحجم الدهون والعظام.

**درجات التسمين:** تعتمد على إدارة التغذية لزيادة الوزن في فترة محددة، حيث تصنف الجمال المراد تسمينها إلى ثلاث مجموعات:

البالغة وهي بعمر ٤ سنوات وأكثر، الفتية من ٢-٤ سنوات، الفصائل بعمر دون السنتين. وتحدد درجة التسمين كما يلي:

التسمين المكثف: وفيه تكون **العضلات** نامية بشكل جيد، **شكل الذبيحة** مدور، **اللوح والكفل** ممتلئة، و**السنام** مكتنز بالدهن ومنتصب عمودياً على الجسم أو مائلاً قليلاً وقمته عريضة وغير مستدقة وقاعدته عريضة أيضاً ومكتنزة بالدهن.

التسمين المتوسط: وفيه تكون **العضلات** نامية بشكل مقبول، و**الكفل** ممطوط قليلاً، و**السنام** مكتنز بالدهن ولكن بحجم قريب من نصف الحجم السابق ومائل إلى إحدى الجهتين وقاعدته على الظهر غير مكتنزة بالدهن.

التسمين المنخفض: وفيه لا تكون **العضلات** نامية بشكل مقبول، وتبدو **الأضلاع** بارزة، و**الكتف** و**اللوح** نحيفان، و**السنام** هزيل للغاية وفيه كميات ضئيلة من الدهن.

**وزن الذبح ونسبة التصافي:** عموماً تذبح الإبل بوزن يتراوح بين ٣٠٠-٥٨٠ كغ حسب العمر ومستوى التغذية، وفي المناسبات الخاصة تذبح وهي بأوزان حوالي ١٠٠ كغ.

تتراجع نسبة التصافي في ذبائح الإبل بين ٤١-٥٥% بمتوسط قدره ٤٩%، وهي نسبة منخفضة نسبياً (تبلغ نسبة التصافي على سبيل المثال عند الأبقار حوالي ٦٠%)، لكنها قد تصل إلى ٥٦,٧% في ذبائح الذكور الفتية.

تبلغ نسبة اللحم الأحمر ٢٩% ونسبة العظام ٩-١٠% ونسبة الدهن ٤-٥% من وزن الحيوان الحي، بينما تبلغ نسبة اللحم في الذبيحة ٧٠-٧٥% والدهن ٦-١٢% والعظام ١٩% وتبلغ نسبة دهن السنام ٨١-٨٢% من الدهن الكلي للذبيحة.

عموماً هناك عدة عوامل تؤثر في نسبة التصافي في ذبائح الإبل أهمها:

- مستوى التغذية
- عمر الحيوان
- السلالة

ويدل وزن السنام وشكله على حالة الحيوان، إذ يكون كبير جداً في الإبل المسمنة، وتمتاز ذبائح الإبل بكون الأرباع الأمامية أكبر من الأرباع الخلفية.

**نحر (ذبح) الجمل:** يعد الجمل من الحيوانات التي يحل التضحية بها وذبحها في عيد الأضحى، ولحم الجمل أكله حلال لذلك يجوز ذبح وأكل لحم الجمل، ورغم ضخامة حجم الجمل مقارنة مع حجم الخراف والأغنام والأبقار، هناك عدة أمور يجب القيام بها:

بالنسبة للجمل يجب أن يقدم إليه الماء حتى يشرب (لتسهيل سلخ الجلد عن اللحم بعد النحر).

عند ذبح الجمل يفضل أن يتم ذبحه (نحره) لوحده، أي لا ينحر أمام الحيوانات الأخرى حتى لا تهرب وتثور ثائرتها وتتخبط.

يجب أن تكون السكين حادة جداً لأن قطع الوريد يجب أن يتم بسرعة وسهولة تامة حتى لا يتم تعذيب الحيوان عند خروج روحه.

يتم تثبيت الجمل جيداً بعد تنويمه على جنبه، ثم يبدأ بطعن رقبة الجمل عند العنق موضع اتصال الرقبة مع الجسد، ويجب أن يتم قطع الوريد والإسراع بعملية الذبح (النحر) حتى لا يتعذب الجمل، ثم يتم سلخ الجلد عن اللحم ثم إزالة الأحشاء الداخلية بأكملها، وبعد ذلك يتم تقطيع الذبيحة إلى ٨ قطع في أغلب الأحيان.



### القيمة الغذائية للحم الجمل:

١. يمتاز لحم الإبل بكونه حلو المذاق، منخفض الدسم حيث تعتبر لحوم الإبل صحية لأنها تحتوي على نسبة قليلة من الدهون والكوليسترول مقارنة بلحوم الأبقار والأغنام ولهذا تقلل من احتمالات تعرض الشخص لأمراض قلبية مختلفة.
٢. يحوي نسبة عالية من البروتينات مقارنة بأنواع اللحوم الأخرى.
٣. يحوي نسبة مرتفعة من فيتامين ب المركب.
٤. يحوي نسبة مرتفعة من عنصر الحديد.
٥. يحوي على الجلایکوجین بكمية كبيرة والذي يتحول إلى غلوكوز يستهلكه الجسم.

٦. يحتوي على العديد من الفيتامينات ومضادات الأكسدة وخصوصاً فيتامين د، كما يحتوي على أحماض دهنية غير مشبعة.

٧. يمتاز لحم الجمل بارتفاع محتواه من الصوديوم وانخفاض محتواه من البوتاسيوم مقارنة بأنواع اللحوم الأخرى.

فيما يتعلق بالخصائص الحسية للحوم الإبل، فإن لحوم الإبل الصغيرة (١-٣) تكون أكثر طراوة وأفضل مذاقاً من لحوم الإبل الكبيرة بالعمى، وقد أثبتت الدراسات أن أنسب الأعمار للذبح هي (١-٢) سنة، حيث تكون الطراوة والطعم أفضل ما يمكن في ذبائح الحيوانات التي تذبح بعمر سنة وتكون آنذاك مشابهة للصفات الحسية (اللون- النكهة- العصرية- الطراوة- درجة التقبل) العامة للحوم العجول وتتميز خصوصاً بصفة العصرية.



### فوائد لحم الجمل:

- يقوي مناعة الجسم بشكل عام ويبقى من الإصابة بالعديد من الأمراض
- يقى من الإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية ويقلل من خطورة الإصابة بالنوبات القلبية
- يقى من الإصابة بأنواع عديدة من السرطانات
- يقى ممن الإصابة بأمراض الجهاز التنفسي ويبقى من الإصابة بمرض الربو التحسسي
- يحمى الجهاز الهضمي وخصوصاً القولون من الإصابة بالأمراض ويبقى من الإصابة بموضحة المعدة
- يقوي الدم ويبقى من الإصابة بالأنيميا (فقر الدم)
- يمنح الجسم الطاقة والحيوية ويساعد في تجديد خلايا الجسم وأنسجته

- يحافظ على وزن الجسم ورشاقتة ويبقي من الإصابة بالسمنة نظراً لمحتواه القليل من الدهون
- يحارب مختلف أنواع الالتهابات التي تصيب الجسم
- ينشط الدماغ ويزيد من القدرة على التركيز
- يحافظ على صحة الجهاز العصبي ويقوي الأعصاب وينشطها

### أضرار (محاذير) لحم الإبل:

- كونه يحتوي على نسبة مرتفعة من البروتينات فهذا يضاعف فرصة الإصابة بزيادة حمض اليوريك في الدم (مرض النقرس).
- قد يكون ثقیلاً على المعدة بالنسبة لبعض الأشخاص غير المعتادين على تناوله وقد يسبب لهم عسر الهضم.
- يزيد من قوة السيالان العصبي مما يجعل من يتناوله عصبي وهائج لبعض الوقت، لذلك أوصى الرسول عليه الصلاة والسلام بالوضوء عند تناوله لتسكين الغضب.