

یزد قطب تولید گوشت بوقلمون کشور

رئیس جهاد کشاورزی استان یزد با بیان این که گوشت بوقلمون می تواند جایگزین خوبی برای گوشت قرمز باشد، عنوان کرد: برخلاف تصور عموم گوشت بوقلمون گوشت صرفاً سفید نیست و قسمت هایی از آن مثل ران، گوشت قرمز محسوب می شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، سید ابوالفضل وکیلی با اشاره به این که بیشترین ظرفیت تولید بوقلمون استان مربوط به شهرستان های مروست، اشکذر، تفت و مهریز است، اظهار کرد: پیش بینی می شود در سال جدید به دلیل تثبیت و سازگاری اقتصادی و حمایت های تسهیلاتی، وضعیت تولید ارتقا یافته و شاهد تولید چهار هزار تن گوشت بوقلمون باشیم.

وی با بیان این که ظرفیت تولید گوشت بوقلمون در استان بیش از چهار هزار و ۳۰۰ تن است، افزود: در حال حاضر ۱۴ پروانه تاسیس واحدهای پرورش بوقلمون به ظرفیت ۴۸ هزار و ۵۰۰ قطعه صادر شده که به تدریج با بهره برداری از این واحدها، انتظار می رود در سال های آینده یک هزار و ۲۰۰ تن گوشت بوقلمون تولید و به مجموع چهار هزار تن اضافه شود.

به گفته وکیلی، با توجه به آمار واحدهای پرورش بوقلمون در کشور و زمینه سازی سرمایه گذاری برای پرورش این محصول، پیش بینی می شود که استان یزد در سال های آینده به یکی از استان های مطرح در تولید گوشت بوقلمون و قطب تولید این گوشت در کشور تبدیل شود.

رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان با بیان این که یزد در مسیر تبدیل شدن به قطب تولید گوشت بوقلمون گام برمی دارد، تصریح کرد: با بهره برداری از ۱۴ پروانه تاسیس صادر شده، ظرفیت تولید استان در این حوزه به ۵۵۰۰ تن افزایش یابد.

وی از وجود ۲۸ واحد پرورش بوقلمون به ظرفیت ۱۶۶ هزار و ۱۵۰ قطعه در هر دوره خبر داد و تصریح کرد: در توسعه دامپروری بخصوص بخش طیور باید به چند عامل مهم توجه کرد که شامل ضریب تبدیل، بازه لاشه و میزان تولید گازهای گلخانه ای است.

وکیلی خاطرنشان کرد: سویه های بوقلمون امروزی ضریب تبدیل نزدیک به مرغ گوشتی و بازه لاشه بیشتر از آن و میزان تولید گازهای گلخانه ای (معادل گاز دی اکسید کربن) مشابه با مرغ گوشتی تولید می کنند و این در حالیست که تنها ۱۴.۵ درصد از گازهای گلخانه ای جهان توسط صنعت دام و طیور تولید شده که در این بین سهم طیور کمتر از همه است.

رئیس جهاد کشاورزی استان یزد با بیان این که گوشت بوقلمون می تواند جایگزین خوبی برای گوشت قرمز باشد، عنوان کرد: برخلاف تصور عموم گوشت بوقلمون گوشت صرفاً سفید نیست و قسمت هایی از آن مثل ران، گوشت قرمز محسوب می شود.

وی با اشاره به خواص این گوشت، ذکر کرد: به طور کلی گوشت بوقلمون ۲۳ درصد پروتئین دارد، به علاوه این که توانایی تبدیل و تولید اسیدهای چرب امگا ۳ را دارد که این ماده برای قلب و عروق بسیار مفید است، همچنین گوشت بوقلمون غنی از روی و نیاسین است که از آب مروارید چشم جلوگیری می کند.

وکیلی در پایان قیمت هر کیلو گوشت بوقلمون را بین ۹۵ تا ۱۰۵ هزار تومان و مقرون به صرفه خواند و گفت: از آنجایی که بخشی از این محصول به عنوان گوشت قرمز محسوب می شود، می تواند به عنوان اهرمی برای پیشگیری از افزایش قیمت گوشت قرمز استفاده شود.

منبع: خبر آنلاین