

راحت به این کشور سرازیر کرده و طبق اصول و ضوابط بین المللی و بستن قراردادهای دو جانبه به شرفانی اقتصادی کشور کمک کند. امیدوارم که چنین باشد. دارا ریاحی - سردبیر

**داستان کوتاه**

بررسی راهکارهای مطلق قبل از انجام هر کار...

میگویند در کشور ژاپن مرد میلیونی زندگی میکرد که از درد چشم عرواب بچشم نداشت و برای مداوای چشم دردش انواع قرصها و آمبولها را بخورد تزریق کرده بود اما نتیجه چندانی نگرفت بود. وی پس از مشاوره فراوان با پزشکان و متخصصان زیاد درمان درد خود را مراجعه به یک راهب مقدس و شناخته شده می بیند.

وی به راهب مراجعه میکند و راهب نیز پس از معاینه وی به او پیشنهاد کرد که مدتی به هیچ رنگی بجز رنگ سبز نگاه نکند. پس از بازگشت از نزد راهب، او به تمام مستخدمین خود دستور میدهد یا خرید بشکه های رنگ سبز تمام خانه را با سبز رنگ آمیزی کند.

همینطور تمام اسباب و اثاثیه خانه را با همین رنگ عوض میکند. پس از مدتی رنگ ماشین، ست لباس اعضای خانواده و مستخدمین هر آنچه به چشم می آید را به رنگ سبز و ترکیبات آن تغییر میدهد و البته چشم دردش هم تسکین می یابد.

مدتی بعد مرد میلیونر برای تشکر از راهب وی را به منزلش دعوت می نماید.

راهب نیز که با لباس نارنجی رنگ به منزل او وارد میشود متوجه میشود که باید لباسش را عوض کرده و خرجه ای به رنگ سبز به تن کند. او نیز چنین کرده و وقتی به محضر بیمارش میرسد از او می پرسد آیا چشم دردش تسکین یافته؟ مرد ثروتمند نیز تشکر کرده و میگوید: " بله . اما این گرانترین مداوایی بود که تاکنون داشته." مرد راهب با تعجب به بیمارش میگوید بالعمس این ارزاترین نسخه ای بوده که تاکنون تجویز کرده ام.

برای مداوای چشم دردتان، تنها کافی بود عینکی با شیشه سبز خریداری کنید و هیچ نیازی به این همه مخارج نبود.

**فصلنامه شرکت هانه تاک**

از انتشارات گروه علمی شرکت هانه تاک

تحت نظر هیات تحریریه: دکتر علی سمانین مقدم، آناه آناه ریاحی، دکتر محمدرضا ریاحی، مهندس محمد علی مدیر گروه علمی، مهندس وحید فدایی

مترجم: آرزو مانی نواد  
ویراستار: سمیرا فدایی  
گرافیک: سما فدایی

شماره تماس: ۰۲۰۰۶۷۰۸۳۱۵۱۵ SMS  
کارخانه: ۳ کیلومتر ۳، یاد، مهدان، تلفن: ۰۲۸۵۲۲۲۲۰۰  
www.danetak.com danetakco@yahoo.com



سختن با خوانندگان

درد فراوان بر شما پاران گرمای، دستن را رصیمانه می فشارم که سرشار از زندگی است. عاشقانه کار کنید و تولید کنید و اجراتان را از خلدواند عاشق بگیریید. هر تولید کننده زحمت کش سخی برگردن جامه خود دارد و شما هم از اجرائین نعمت بی بهره نیستید. زحمت میکشید و تولید میکنید و چه نان حلال و شرافتمندانه ای می خورید که ما حسرت آنرا میکشیم. اخبار مهمی که در دنیای آزاد شدیدنا<sup>۱</sup> مورد مطالعه و در حال شکل گرفتن است. اینکه زندگی آینده بشری با توجه به رشد عجیب جمعیت در دنیا، بخصوص در جهان سرم که ما هم جز آن هستیم. امر غذا و تهیه و توزیع آن می باشد که پروتئین پخش مهم و حیاتی آن است. یا اعلام آماری که ارائه شده، دنیا در سال ۲۰۵۰ جمعیتی حدود ۹/۵ میلیارد نفری خواهد داشت و تامین گوشت این عدد که اکنون بدست شما تولید کنندگان عزیزانجام می شود. آیا با این سیستم کنونی نیز قابل ارائه خواهد شد؟ مسلماً<sup>۲</sup> جواب منفی است پس چه باید کرد؟

کاری که شما میکشید و در مقدمه فعالیت آن هستید، یعنی تعاونی باید توجه داشت که ساختار کنونی تعاونی ها باید منطبق با نیاز جامعه سال ۲۰۵۰<sup>۳</sup> تدارک دیده شود و این پارگران به عهده شما تولید کنندگان است، هم اکنون که زمان، شایان و چهار اسب بسوی آینده می تازد و با اختراعات و تکنولوژیهای جدید و بکار بستن تکنیکه های نو رو به فتح قله های سعادت بشری است، ما جهان سومی ها که زمان بیشتری هم نداریم باید عاقلانه و مدیرانه در این راه گام برداریم و مسلماً در این امر مهم و خلیبر از حسابات های دانشندان و دولت نیز باید بهره گرفت. به امید روزهای خوب بهروز و پیروز باشید. دارا ریاحی. سردبیر

**مقاله**

**محدودیت خوراک روش نوین در کنترل ناهنجاری های متابولیک در بوهه های گوشتی**

پیشرفت های حاصله در امر تغذیه و اصلاح نژاد جوچه های گوشتی موجب افزایش سرعت رشد و کاهش طول دوره پرورش در دو دهه گذشته گردیده است. بطوری که مدت زمان لازم جهت رسیدن به وزن مطلوب قابل عرضه به بازار هر ساله حدود نصف روز کاهش می یابد. لیکن متأسفانه این افزایش سرعت رشد سبب بروز اختلالات متابولیکی مانند سندرم مرگ ناگهانی، آسیب، ناهنجاری های استخوانی و افزایش درصد چربی لاشه می گردد.

چون این ناهنجاریها در اواخر دوره پرورش جوچه های گوشتی مشاهده می شود و همچنین اکثر چربی تولید شده در جوچه های گوشتی در پایان دوره پرورش صورت گرفته و مشکلات عدیده ای هم برای تولید کننده و هم مصرف کننده ایجاد می کند علاوه بر اینها برای تولید چربی در بطور به عناصر مغذی بیشتری احتیاج است، همه این عوامل باعث افزایش هزینه خوراک مصرفی و غیر اقتصادی بودن تولید می شود و اعمال محدودیت غذایی در دوره پایانی پرورش جوچه های گوشتی باعث غلبه بر مشکلات مذکور و افزایش بازده تولید می شود.

**در این شماره می خوانیم:**

۱. مقاله: محدودیت خوراک  
۲. پلت از دیروز تا امروز  
گزیده ای از تاریخچه و فعالیت شرکت دام تاگ  
۳. علمی: آیا همه مواد در مقابل حرارت مقاوم هستند؟  
۴. یادداشت سردبیر: ارتباط انباشت نقدینگی با پایه پولی  
۵. داستان کوتاه: بررسی راهکارمختلف قبل از انجام هر کار

ناهنجاری های متابولیکی در جوچه های گوشتی هدف از محدودیت غذای بهبود ضریب تولید، بهبود کیفیت لاشه و کاهش چربی حفره یبونی و کاهش ناهنجاریهای متابولیکی می باشد. محدودیت غذایی در ابتدای دوره با تکیه بر پدید شده جراتی است و محققین زیادی از این روش جهت بهبود ضریب تبدیل، کاهش چربی لاشه، کاهش ناهنجاری های پا، عارضه آسیب و حتی بیماریهای تنفسی و غیره استفاده کرده اند. استفاده از محدودیت غذایی در انتهای دوره نیز باعث کاهش چربی حفره یبونی و بهبود ضریب تبدیل و کاهش ناهنجاریهای متابولیکی می گردد.

۱. محدودیت خوراک و سندرم مرگ ناگهانی: سندرم مرگ ناگهانی بیشتر در جوچه هایی که سنگین تر از میانگین گله هستند اتفاق می افتد و علت آن رشد سریع جوچه های گوشتی را علت این عارضه می دانند. تاثیر محدودیت غذایی در کاهش این سندرم، احتمالاً به علت کاهش رشد جوچه های گوشتی تحت تاثیر محدودیت غذایی می باشد.

۲. محدودیت خوراک و بیماری آسیب: این بیماری در مناطقی که دارای ارتفاع زیادی از سطح دریا هستند مشاهده می شود. سردی هوا، کمبود اکسیژن در ارتفاعات، رشد سریع، پدی نهمیه، جسم محدود ریه ها و بالا بودن سوخت و ساز پایه که سبب افزایش برای اکسیژن میشوند، در بروز ای بیماری موثرند.

جوچه های مبتلا درحفره، سینه ای شکمی دارای مقادیر زیادی مایع زرد رنگی می باشند و قلب راست آنها بزرگ می شود. در آزمایش یا اعمال محدودیت در مدت زمان مصرف خوراک به میزان ۸ ساعت در روز و ۱۰ درصد کاهش در مصرف خوراک در مقایسه با گروه شاهد دارای تغذیه آزاد، توانستند بطور معنی داری آسیب را کاهش دهند.

محدودیت خوراک ونور و ناهنجاریهای استخوانی: اجرای برنامه محدودیت نوری (خاموشی) به مدت ۸ ساعت در روز و انجام تغذیه هر ۶ ساعت ۱ بار در ۲۴ ساعت، ناهنجاریهای استخوانی کاهش می یابد و این به دلیل افزایش ترشح ویتامین D۳ در زمان تاریکی می باشد که در جذب کلسیم و فسفر تاثیر دارد. تغذیه ۴ بار در ۲۴ ساعت باعث ترشح هورمونهای می شود که باعث افزایش اشتها در مرحله بعدی تغذیه می شود. در زمان خاموشی با ترشح برخی هورمونها سیستم ایمنی جوچه ها نیز افزایش می یابد. در آزمایش خاموشی به مدت ۸ ساعت در روز بطور مداوم از سن ۸ روزگی تا ۵ روز به کنتار و تغذیه ۴ بار در ۲۴ ساعت مشاهده شده که ناهنجاریهای پا، آسیب و... کاهش می یابد. دکتر رضایی





پلت از دیروز تا امروز

صنعت مرغداری نقش بسیار مهمی در تبدیل دانه ها و سایر محصولات به گوشت سفید که ماده غذایی مفیدی برای انسان می باشد دارد. صنعت مرغداری از چندین جهت دارای اهمیت است. بعنوان یک منبع درآمد، منبع غذایی و استفاده در صنعت. گوشت مرغ یکی از غذاهای مرسوم، متداول، ارزان قیمت و با کیفیت و سلامت خوب برای افراد پسر بوده که به آسانی پخته شده و همیشه آماده برای پختن می باشد. تا چند دهه پیش پرورش طیور در ایران به صورت کاملاً روستایی و اولیه صورت می گرفت. بدین ترتیب که تعداد معدودی مرغ و خروس در هر خانواده بود که اکثراً جهت تولید تخم مرغ برای مصارف خود نگهداری می کردند و پرورش و نگهداری مرغ از نظر تولید گوشت کمتر مورد توجه قرار می گرفت. در شهرها مصرف گوشت مرغ متداول نبود و مردم گوشت سفید کمتری در غذای روزمره مصرف می کردند.



در سال ۱۳۳۳ سازمان دامپروری کشور برای اولین بار ۶۰۰،۰۰۰ قطعه جوجه از امریکا وارد کشور کرد و در بین روستاییان توزیع نمود این قطعه عطف شروع پرورش طیور صنعتی در ایران بود. پس از این تاریخ پلت وجود بازار مناسب و تقاضای زیاد برای گوشت سفید، مرغداری و صنعت مرغداری در ایران شروع به رشد نمود و به تدریج موسسات جوجه کشی و سایر موسسات وابسته به مرغداری در ایران ایجاد شد. در آن زمان مرغداری ها به صورت دستی از غلات موجود تا حد امکان خوراک را در اختیار مرغها قرار می دادند. طول دوره پرورش ۶ ماه بود و برای رشد مرغ هزینه های زیادی پرداخت می شد. در سال ۱۳۴۵ برای اولین بار خوراک بصورت صنعتی و تخصصی در کشور ساخته شد. این در حالی است که کشورهای پیشرفته ۸۰ سال زودتر اولین کارخانه خود را احداث کرده بودند ولی صنعت طیور در ایران بسیار جوان بود و کشورهای پیشرفته ایران را در این صنعت یاری نمودند.

اولین کارخانه خوراک دام و طیور در جهان در سال ۱۸۶۵ در منطقه Minnesota امریکا بوجود آمد.



در طول سالهای زیاد و در حین پرورش، کارشناسان و پرورش دهندگان به این نتیجه رسیدند که اگر خوراک بصورت پخته شده و کپسولی باشد، هم خوردن و هضم آن برای پرنده راحت تر خواهد بود، هم در مصرف خوراک صرفه جویی بیشتری خواهند کرد و نهایتاً بازدهی اقتصادی بهتری خواهند داشت. لذا پس از گذشت حدود ۶۵ سال یعنی در سال ۱۹۳۰ اولین دستگاه پلت در کالیفرنیا اختراع شد. امروزه پس از گذشت سالیان سال از ورود تکنولوژی خوراک آماده (پلت) شاید هنوز در کشورهای جهان سوم و در حال توسعه و همچنین در نقاط مختلف کشورمان شاهد تولید خوراک بصورت دستی باشید.

اما با وجود همین عدم آگاهی و عدم اطلاع رسانی صحیح و آموزش علمی و ناکافی، دیگر کسی به ارزش پلت و جایگاه آن در صنعت دام و طیور تردید ندارد. در امریکا سالانه حدود ۴۰ میلیارد تن خوراک طیور تولید می شود. که حتی یک کیلوگرم آن به صورت شش و دستی تولید نمی شود. هر چیز خوب روزی جای خود را باز خواهد کرد و در کشور ما این روزها دیگر در مورد مزایای دان پلت صحبت نمی شود.

چرا که همه از برترهای این خوراک آگاهند. قطار دنیای امروز به سمت تخصصی تر شدن با سرعت در حرکت است. نباید از این قطار جا ماند و به کناره رفت. بلکه باید همگام با صنعت روز دنیا حرکت کرد و موفقیتها بیشتری کسب نمود. آری دنیای امروز یعنی تولید تخصصی - پرورش تخصصی.

برخلاف تصور سالهای گذشته، اینکه امروزه بتوان با استفاده از هر روشی به تولید بیشتر در صنعت دست یافت امری مردود بوده و سالم بودن آنچه برای تغذیه انسانی مورد استفاده قرار می گیرد به همراه حداقل آسیب رسانی به محیط زیست، هدف اصلی می باشد.

کارخانه دانه تاک با تجربه ی بیش از ۳۸ سال در زمینه ی تولید خوراک طیور، یکی از قدیمی ترین و پراسابقه ترین کارخانجات اینصنعت در کشور می باشد. حاج عزت اله و حکمت اله قدیانی در سال ۱۳۵۵ در منطقه تاکستان قزوین این کارخانه را احداث کردند. ما تلاش کردیم پیشرفته ترین دستگاهها و مرغوب ترین ماشین آلات را از بهترین کارخانجات این صنعت در جهان تهیه نمایم و با دانش و تجربه خود سعی در تولید خوب و با کیفیت داشته و داریم.

در آزمایشگاه تخصصی، مواد و دان با دقت زیادی مورد آزمایش قرار می گیرند. واحد QC و تحقیق و توسعه شرکت دانه تاک که در سال ۱۳۸۸ واحد نمونه استانی شناخته شد، همگام با علوم روز دنیا در صنعت خوراک سعی در تولید بهتر و رشد و بقای این صنعت در کشور را دارد.

گروه علمی و واحد خدمات رسانی مشتریان همواره سعی می کنند بهترین خدمات را برای پرورش دهندگان و مشتریان ارائه دهند.



فصلنامه و خبرنامه علمی شرکت دانه تاک که چهارمین سال تنالی انتشار خود را پشت سر می گذارد بصورت رایگان در اختیار تمامی فعالان این صنعت قرار می گیرد.

کارخانه دانه تاک تولید کننده برتر در سالهای: ۹۷، ۸۰، ۸۶، ۸۷، ۸۸، ۸۹، ۹۰، ۹۱، ۹۲



شد و از آقای حاج عزت اله قدیانی (بنیانگذار شرکت دانه تاک) بعنوان چهره ماندگار صنعت طیور از طرف سازمان جهاد کشاورزی تجلیل بعمل آمد.



همه ی علاقمندان می توانند با مراجعه به سایت ما از خدمات ویژه ما بطور رایگان بهره مند شوند. قیمت روزانه خوراک، مرغ، جوجه، اشتراک رایگان خبرنامه و... به سایت ما مراجعه کنید مطمئناً از دوستان ما غافل خواهید شد.

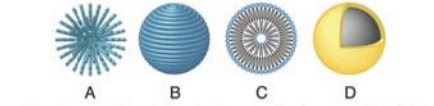
www.danetak.com  
علمی

آیا همه مواد در مقابل حرارت مقاوم هستند؟ رساندن احتیاجات تغذیه ای به محل هدف بحثی است که همواره ذهن محققین را به خود مشغول کرده است در واقع منظور از رساندن احتیاجات به هدف بدین معنی است که آن مواد غذایی را طوری تجهیز نماییم که از اثرات سوء محیطی مانند محیط اسیدی، قلیایی، حرارت و هر آنچه که موجب تخریب ساختار موثر مواد غذایی می شود محافظت نماییم تا بتوانند در محل مورد نظر احتیاجات ما را برآورده کنند.

پسته به ماهیت و اندازه ی ماده ی مغزی، فن آوری ماده رسانی متفاوت است. روشهایی از جمله پوشش دار کردن ماده ی غذایی یا استفاده از جبرمی (که ساختار مقاومی دارد)، نانو ذرات مغناطیسی، کپسوله کردن در قشعهای کریبی و یا پروتئینی و نانو ذرات پلیمری پوشش دار و... در حال حاضر مورد استفاده قرار می گیرند. روش نانو ذرات مغناطیسی که برای پوشش دار کردن ذرات بسیار ریز مولکولی (ذرات کوچکتر از ۵۰ نانومتر) یا استفاده از فناوری نانو مورد استفاده قرار می گیرد در شرایط خاص آزمایشگاهی و برای تعداد محدودی و با هزینه بسیار بالا صورت می گیرد.

این روش عمدتاً برای پوشش دار کردن داروها برای مصارف درمانی سرطانی انسانی مورد استفاده است زیرا هزینه آن بالاست و تا به امروز

روشی برای تولید انبوه آن و ارائه در سراسر دنیا موجود نامیده است و همچنین تولید انبوه آن در مرحله تحقیقات می باشد. نحوه پوشش دار کردن ذرات با استفاده از روش مغناطیسی بسیار گسترده بوده که توضیحات بیشتر در حومه این مقاله نمی گنجد، تصویر زیر انواع ساختارهای پوشش دار کردن ذرات به روش مغناطیسی را نشان می دهد.



اما آنچه که در صنعت طیور مورد استفاده قرار می گیرد در حال حاضر روش کپسوله کردن با غشاء چربی، کریبی یا پروتئینی و سیستم غوطه وری (برای ایجاد لایه مینتی بر فناوری بر اسیری کردن برای ایجاد پوشش که بسیار سریع و ساده بوده و برای تولید انبوه می باشد. انواع آنزیم ها، ویتامینها، میکروارگانیزمهای زنده و غیر زنده عمدتاً با این روش پوشش دار می شوند تا از گزند اثرات سوء محیطی نظیر: حرارت بالای پلت، محیطهای اسیدی و قلیایی بدن پرنده و... در امان بمانند و بتوانند نقش موثر خود را در جایی که برایش برنامه ریزی شده است ایفا نمایند و این روش می تواند تا حدود زیادی موثر باشد.

اما چون این روش یاز هم بطور ۱۰۰٪ از ماده مغزی محافظت نمی کند. برای رساندن مقدار مورد نیاز از یک نوع خاص ماده غذایی بهتر است مقدار بیشتر از نیاز آن مصرف شود تا نهایتاً در مکان هدف یا وجود اثرات محیطی نامطلوب و از بین رفتن مقداری از آنها یاز هم مقدار لازم و ضروری در محل هدف مورد استفاده قرار گیرد. لذا توصیه میشود که همواره مقدار بیشتری از ویتامینها، آنزیمها و... را در جیره غذایی پرنده وارد نمایند تا از رسیدن مقدار ضروری به بدن اطمینان حاصل کنیم.

اما با تمام این برنامه ریزیها برخی از این مواد هستند که در مقابل اثرات محیطی بسیار ضعیف هستند. از ویتامینها میتان به ویتامین C و B۱ که در مقابل حرارت مصون نیستند و ویتامین B۲ که در مقابل نور بسیار آسیب پذیر است اشاره کرد.

امروزه در سراسر دنیا بخصوص در کشورهای پیشرفته به خاطر مزایای بیشمار دان پلت استفاده از دانه های آردی سنتی منسوخ شده است و همچنین استفاده از مواد مکمل خوراک از جمله انواع ویتامین، پروبیوتیک و پری بیوتیک آنزیمهای جدید که هر روزه به تولید آن نیز افزوده می شود با پیشرفت علم و تکنولوژی اجتناب ناپذیر است. بنابراین استفاده از روش محافظت ذرات از عوامل محیطی و رساندن آنان به محل هدف امروزه بسیار جای تحقیق پژوهش دارد تا زمانیکه بطور کامل بصورت هدفمند و بدون تلفات ذرات از محل تولید تا عضو مورد نظر برسد.

نهایتاً در مورد سؤال مطرح شده در نشریه گذشته که آیا در زمان حرارت هنگام پلت، مواد موجود در دان از بین میروند یا خیر؟ باید پاسخ داد: تعداد زیادی از مواد به خاطر استفاده از تکنولوژی روز و ماهیت خودشان کیفیت خودشان را تا آخر حفظ می کنند و تعدادی هم عوامل محیطی به آنها اثر کرده و کیفیت آنها را کم می کند که در این حالت دز مصرف آنها را بر اساس میزان از بین رفتن آنها، بیشتر می کنند. بعضی از مواد حساس وجود دارند مانند ویتامین C که در مقابل حرارت بسیار آسیب پذیر هستند و ساختارشان بطور کامل تخریب می شود لذا مصرف این ویتامین بصورت داخل آبی توصیه می شود. وحید قدیانی - بهار ۹۲