

KERMANI GROUP

خانه طیور

Poultry House

نشریه داخلی خانه طیور / سال سوم / شماره ششم / تیر ماه نود و چهار / غیرقابل فروش

خانه طیور را با این نشان بشناسید



- قانون ۸۰-۸۰ - حقایق دیگری از خنک کنندگاهای تبخیری
- صفت رمزپنهان برای فروش موقق
- کلیاتی در خصوص آب و آبدوری نیز
- لزوم تغیر الگو در تولیدات مرغ گوشتی فاقد آلتی بیوتیک
- با نوشتیدنی های تابستانی بدنتان را ایمن کنید





هدف خود را بادقت و ضرافت انتخاب کنید



خانه طیور نماینده انحصاری محصولات بیگ هردسمن
جهت شهرستانها نماینده فعال می پذیرد

تهران . خیابان توحید
نبش فرصت . شماره ۵۳
تلفن : ۰۶۶۹۲۴۹۴۹
فکس : ۰۶۶۹۲۱۹۳۴
www.poultryhouse.co
info@poultryhouse.co

خانه طیور

Poultry House

نشریه داخلی شرکت خانه طیور / شماره ششم / تیرماه ماه نود و چهار



مقالات

پنج گام تا تبدیل شدن به رهبر بازار

در ادبیات مدیریت استراتژیک، یکی از الگوهای اصلی استراتژی رقابتی "رهبری بازار" است. برخی شرکت‌ها بدلاًیل مختلف، از دسترسی به فناوری پیشرفته انحصاری گرفته تا شخصیت مدیران شرکت، تصمیم می‌گیرند که در جایگاه رهبری بازار قرار بگیرند.

رهبران بازار طبیعتاً با ریسک بالاتری مواجه‌اند چرا که پای به فضاهای تجربه نشده می‌گذارند و با مشکلات فراوانی مواجه‌اند که قانع کردن مشتری برای خریداری کردن محصول یا خدمتشان، ساده‌ترین آن‌ها است. اما درست مانند عنوان کتاب بسیار خواندنی "اندرو گروو" مدیر عامل اسبق اینتل که برمی‌آید: "تنها بی‌پروايان پایدارند" برای باقی ماندن و رشد کسب‌وکار، خیلی وقت‌ها چاره‌ای جز پیش‌گامی نیست!

اما چطور می‌توانیم تبدیل به یک پیش‌گام و رهبر بازار شویم؟
زک کاتلر پنج گام ساده را به ما پیشنهاد می‌دهد:

۱ - روی یک گوشه کوچک بازار مرکز کنید:

رقابت با بازیگران بزرگ بازار، معمولاً کار راحتی نیست. اما اگر بتوانید گوشه مناسبی از بازار را پیدا کنید و محصول یا خدمت ویژه‌ای را برای آن طراحی کنید می‌توانید بهتر از رقبای بزرگ به نیازهای مشتریان پاسخ بدهید. تبدیل شدن به رهبر در یک بازار کوچک احتمالاً کار ساده‌تری است!

۲ - گاو بنفس حوزه کاری خود باشید!

"گاو بنفس" مفهومی در بازاریابی و عنوان کتابی از "ست گادین" است. به صورت خلاصه می‌توان گفت منظور از "گاو بنفس" بودن، ایجاد یک مزیت رقابتی انحصاری و تصویری متمایز از خودتان در اذهان مشتریان و مخاطبان شماست.

چه کار می‌توانید بکنید که رقبایتان نمی‌توانند؟ چرا مشتری از شما باید بخرد و نه رقبایتان؟ پاسخ به این سؤال‌ها کلید برنده شدن شما است. فراموش نکنید که اپل همانند آی‌بی‌ام رایانه شخصی ساخته، اما روی طراحی و تجربه کاربری مرکز گرد. یا این که گوگل اولین موتور جستجوی اینترنتی نبوده اما این حوزه را کاملاً دگرگون ساخت و تبدیل به نماد جستجوی اینترنتی شده!

۳ - سریع حرکت کنید:

برای ساختن یک محصول کامل صبر نکنید. هیچ محصولی نمی‌تواند هیچ وقت کامل باشد. بنابراین یک محصول که کار کند و مشتری حاضر باشد برای آن پول پرداخت کند بسازید وارد بازار شوید و با بازخورد گرفتن از مشتری و تحلیل نیازها خواسته‌ها و نگرانی‌های او به صورت دائمی محصول تان را بهبود دهید. البته نوآوری و هم‌خوانی با روند بازار هم فراموش نشود!

۴ - مشتری را راضی کنید و راضی نگه دارید:

این روزها هر مشتری با دسترسی به ابزارهای آنلاین تبدیل به یک رسانه شده است. در یک پیمایش مشخص شده که برای ۹۰ درصد از مشتریان، نقدهای مثبت یک محصول عاملی کلیدی در خرید آن است. هم‌چنین ۸۶ درصد افراد هم به نقدهای منفی برای نخریدن یک محصول توجه می‌کنند. بنابراین مشتریان تان را آن قدر راضی کنید که تبدیل به سفیران برند شما شوند!

۵ - در بازاریابی سرمایه‌گذاری کنید:

البته منظور، لزوماً بازاریابی و تبلیغات سنتی نیست. از روش‌های خلاقانه بازاریابی مثل بازاریابی محتوا و مزایای ناشی از حضور اثربخش در رسانه‌های اجتماعی غافل نشوید!

فهرست صفحه

۱	سرمقاله
۲	چه خبر از گوشش و کنار؟
۴	نمایشگاه چه خبر؟
۶	قانون ۸۰ - حقایق دیگری از خنک کننده‌های تبخیری
۸	هفت رمزینهان برای فروش موفق
۱۰	کلیاتی در خصوص آب و آب‌خواری نیپل
۱۲	یک عکس یک دنیا حرف / یک مرد یک دنیا حرف
۱۴	لئو نیکولو یویچ توستوی
۱۶	بوقلمون یا مفیدترین گوشت سفید؟
۱۸	لزوم تغییر الگو در تولیدات مرغ گوشته فاقد آنتی بیوتیک
۲۰	با نوشیدنی‌های تابستانی بدتران را این می‌کنید
۲۲	لذت پخت خوراکی‌ها
۲۴	کودکانه



نشریه داخلی خانه طیور

سال سوم / شماره ششم / تیر ماه ۱۳۹۴

نشانی : تهران میدان توحید . خیابان توحید

روبروی نیایش . شماره ۵۳

تلفن : ۰۰۹۸۲۱ ۶۶۹۲۴۹۴۹

فکس : ۰۰۹۸۲۱ ۶۶۹۲۱۹۳۴

پست الکترونیک : info@poultryhouse.co

INCEWS



کاهش طول دوره پرورش راه بروز رفت از بحران فعلی صنعت طیور است

عباس والوزی، معاون شرکت پشتیبانی امور دام طی بیانی گفت: ذخایر مرغ منجمد شرکت حدود هزار تن است و شرکت پشتیبانی امور دام آمادگی کامل برای توزیع مرغ منجمد به نمایندگان قانونی توزیع در استان‌ها که دارای معرفی نامه و مجوز باشند را دارد.

ایشان از آمادگی کامل این شرکت برای توزیع مرغ منجمد برای تنظیم بازار ماه مبارک رمضان خبرداد و گفت: در قالب طرح ضیافت سهمیه مرغ منجمد کلیه استان‌ها ابلاغ شده است. همچنین تصریح کرد: صدور مجوز به مراجع دیگر از قبیل واحدهای صنعت، معدن، تجارت و واحدهای کشاوری استان‌ها دارد و طی آنها توزیع مرغ منجمد بدون محدودیت انجام خواهد شد. والوزی اظهار داشت: هنوز قیمت توزیع مرغ منجمد تعیین نشده، ولی احتمالاً با قیمتی حدود ۵ هزار و ۱۰۰ تا ۵ هزار و ۵۰۰ تومان توزیع شود. معاون شرکت پشتیبانی امور دام بیان داشت: در قالب طرح ضیافت همچنین ۳ هزار تن گوشت قرمز وارداتی برزیلی برای تنظیم بازار گوشت ماه مبارک رمضان در استان‌ها توزیع شده است.

نخ عرضه مرغ منجمد در ماه رمضان



علی رضایی پور مدیرکل دامپزشکی استان مرکزی گفت: کاهش طول دوره پرورش مرغ گوشتی و حرکت به سمت صادرات راه بروند رفت از بحران فعلی صنعت طیور است. وی در گفت و گو با فارس در اراک با اشاره به قدمت ۶۰ ساله صنعت طیور در کشور و رشد روزافزون این صنعت پس از انقلاب اسلامی اظهار داشت: در حال حاضر پتانسیل‌های مناسبی برای تولید در صنعت طیور گوشتی کشور فراهم است، اما راه بروند رفت از مشکلات فعلی این صنعت، صادرات است.



رئیس انجمن ارگانیک ایران با بیان اینکه محصولاتی مانند برنج، گوجه فرنگی و رب به صورت ارگانیک در کشور تولید می‌شوند، گفت: چیزی به عنوان مرغ ارگانیک در کشور نداریم.

نورانی با اشاره به اینکه در سطح ۴۵ هزار هکتاری باغات و مزارع ارگانیک محصولاتی مانند برنج، گوجه فرنگی، رب، انگور، آب انگور، چای، کیوی، انار، سیب درختی و گیاهان دارویی تولید می‌شود، اضافه کرد: امروزه دولت‌ها به زیرساخت‌های این موضوع کمک می‌کنند، چراکه تولید محصولات ارگانیک و مصرف آنها سبب کاهش بیماری‌ها و تضمین سلامت جامعه می‌شوند. به عبارت دیگر، مصرف محصولات ارگانیک جامعه را واکسینه می‌کند.

مرغ ارگانیک ایرانی نداریم



سرماپه گذاری عظیم چین در بخش مغداری

WHAT NEWS?

چه خبر؟

از گوشه و کنار؟



منشا فلزات سنگین
در گوشت مرغ
از کجاست؟

دکتر کاووه جعفری خورشیدی
استادیار دانشگاه و مشاور علمی اتحادیه شرکتهای تعاونی تولید کنندگان خوراک دام و طیور کشور

آیا ساخت دان مرغ در کارخانجات در مقایسه با تولید دان در مرغداری سبب افزایش فلزات سنگین در دانها و افزایش تراکم آن در گوشت مرغ می‌گردد؟

اگر اندک شناختی از مبانی تنظیم جرمهای غذایی برای طیور گوشتی داشته باشیم، میدانیم که بخش عمدۀ دان مصرفی را از درن و سویا تشکیل داده و بعضی خوارکه‌ای مثل گندم و روغن پایه ساخت خوراک را در تولید دان در سطح کارخانجات خوراک و تولید دان در سطح مرغداری به خود اختصاص میدهد. این اقلام خوارکی عمدتاً برای تامین نیازهای انرژی و پروتئین مورد استفاده قرار گرفته و بسیاری از آنها از جمله ذرت، کنجاله سویا و گندم اقلام وارداتی به شمار میروند. بررسیهای انجام شده توسط محققین در کل دنیا نشان می‌دهد که معمولاً میزان فلزات سنگین در این خوارکها بسیار کمتر از حد مجاز است.

نکته دیگر اینکه اقلام خوارکی فوق تأمین کننده تمام نیازهای غذایی مرغهای گوشتی نیستند و ما مجبور هستیم در جیره‌های غذایی از انواع اسیدهای آمینه (متیونین، لیزین و ترتوئین سنتیک)، انواع ویتامینها (عدمتأ مکمل ویتامینی)، مکمل عناصر کم نیاز، منابع تأمین کلسیم و فسفر (مثل پودر صدف، دی کلسیم فسفات و مونوکلسیم فسفات) و نمک اضافه کنیم. حتی در بعضی شرایط برای بهبود قابلیت هضم جیره‌های غذایی از انواع افزودنیهای جیره مثل مولتی آنژیمها، فیتاز، پروپیوتیک، پرپیپیوتیک (جایگزینهای آنتی بیوتیک) و فیتوپیوتیکها استفاده می‌شود. برخی جیره نویسان، کارشناسان یا مرغداران بنا به ضرورت از زئولیت و یا بنتونیت در جیره‌های غذایی استفاده می‌کنند.

ممکن است این سوال مطرح شود پس تفاوت اقلام خوارکی در تولید دان در کارخانه و مرغداری چیست؟ پاسخ این است که عملاً تفاوت عمدۀ ای را در بین اقلام خوارکی نمی‌بینیم و در ساخت صنعتی خوراک برای تغییر شکل جیره غذایی از موادی به نام پلت چسبان استفاده می‌شود که آنها هم عمدتاً از خوارکهای طبیعی مثل گلوتن گندم و نشاسته استفاده می‌شود. نکنه اینجاست که چگونه میتوانیم کارخانجات تولید خوراک را متهم به عامل بودن در افزایش فلزات سنگین در گوشت مرغ بدانیم و تولید سنتی خوراک را کاملاً مبرأ و تولید آنرا کاملاً سالم اعلام نماییم. این نگاه کاملاً غیر حرفة‌ای است.

مهم ترین نقش کارخانجات خوراک، فرآیند پخت با استفاده از بخار آب داغ (با دمای ۷۵ - ۶۵ درجه سانتیگراد طی ۹۰ ثانیه در دستگاهی به نام کاندیشر است که بتواند مواد اولیه را پس از آسیاب، میکس کردن و پختن به شکل خوراک پلت با کرامبل تبدیل کند. این فرآیند سبب از بین رفتن بسیاری از ترکیبات ضد مغذی (از جمله سوموم قارچ و آنتی تریپسین) و انواع باکتریهای بیماریزا (از جمله سالمونلا) میگردد و خوارکی سالم در اختیار مصرف کننده قرار میدهد. و برای کاهش آلوگی به سوموم قارچی (مایکوتوكسینها و از جمله آفلاتوکسینها) از انواع معتبر توکسین بیندرها نیز استفاده می‌شود. در حالی که چنین تغییرات مهمی در تولید دان در سطح مرغداری اتفاق نیافتد و اصطلاحاً خام خواری مواد اولیه صورت می‌گیرد. خام خواری سالهایست که از جیره‌های غذایی طیور حذف شده و ساخت کارخانجات خوراک دام، طیور و آبزیان در تمام دنیا به طور گسترده‌ای در حال گسترش است.

حال این سوال ممکن است مطرح گردد که منشا فلزات سنگین (Heavy Metals) چیست؟ فلزات سنگین عناصری با جرم جرمی بالایی هستند که در محیط زیست پایدار می‌مانند و در زنجیره غذایی تجمع پیدا می‌کنند. فلزات سنگین می‌تواند از طریق مصرف آب، خوراک، پرمیکسها و منابع دیگر از جمله هوا، مصرف آب چاه و آلوگی ناشی از خاک باشد. در بسیاری از کشورها پایش فلزات سنگین در فرآورده‌های گوشتی به خصوص گوشت مرغ توسط مراکز علمی و پژوهشی و به طور منطقه‌ای صورت گرفته و مستندات علمی آن در قالب بولتهای علمی و مجلات تخصصی در اختیار عموم مردم قرار می‌گیرد. از جمله این فلزات سنگین میتوان به آرسنیک، جیوه، سرب و کادمیوم اشاره نمود که به عنوان عناصر سمی و مسمومیت زا معروفند. سایر فلزات سنگین از نوع ضروری بوده و مقادیر پائینی از آنها مورد نیاز مرغ‌های گوشتی هستند که میتوان به عناصری از جمله مس، روی، آهن و مواد دیگر اشاره نمود.

نکته دیگر این است که بدانیم خوارکهای اصلی جیره‌های غذایی مورد استفاده پرندگان فاقد سطح بالای فلزات سنگین هستند ولی باید در تولید صنعتی خوراک و حتی تولید دان در سطح مرغداریها نسبت به منابع معدنی مورد استفاده توجه شود. از بین منابع معدنی پودر سنگ (کربنات کلسیم)، دی کلسیم فسفات و مکملهای معدنی دارای سطوح بالاتری از فلزات سنگین هستند. خوشبختانه کارخانجات خوراک نقشی در ساخت و تولید این ترکیبات ندارند و لزوماً آنها را از کارخانجات تولید مکمل‌های معدنی و تولید کنندگان دی کلسیم فسفات استفاده کرده یا از منابع وارداتی مونوکلسیم فسفات استفاده می‌کنند. این مراکز یا ترکیبات وارداتی تحت نظرات جدی سازمان دامپزشکی کشور قرار داشته و نتایج بررسیهای آزمایشگاهی به طور مداوم رصد می‌گردند و آنها را مکلف می‌سازند از مواد معدنی استاندارد و مجاز استفاده کنند. نکته آخر؛ امروزه رشد علوم و تکنولوژی با ساخت برجی عناصر معدنی شلاته (Chelated Minerals) همراه بوده و لذا امکان استفاده از برجی از این ترکیبات برای بسیاری از کارخانجات تولید مکمل معدنی (به خصوص عناصر ریز مغذی مثل آهن، مس، روی، منگنز، سلیوم و کروم) به خوبی فراهم شده است. به این ترکیبات اصطلاحاً منابع معدنی آلی (Organic minerals) گفته می‌شود. به این ترتیب با حذف با کم شدن منابع معدنی این عناصر از امکان آلوگی به فلزات سنگین هم به شدت کاسته شده و مصرف کنندگان با خاطری آسوده از محصولات گوشتی به خصوص گوشت مرغ استفاده خواهند نمود. عالمانه بیاندیشیم و به دانشمندان و محققین کشورمان اعتماد کنیم و نظر کارشناسان را با مستنداتشان پیذیریم.



فلزات سنگین
در گوشت مرغ
دستمایه
کاریکاتوریست‌ها

رییس سازمان دامپزشکی:
در طرح پایش محصولات و
فرآورده‌های خام دامی
مشخص شده گوشت مرغهای
تولید شده، حاوی
”فلزات سنگین ترا از حد مجاز“
بوده است !!!



نمایشگاه پد خبر؟



دومین نمایشگاه بین المللی صنعت دام و طیور VII. جزیره کیش
تاریخ برگزاری: ۹۳/۱۱/۲۹ الی ۹۳/۱۲/۰۱

این نمایشگاه که شامل دو قسمت پاویلیون VII و قسمت ایران بود، در صدد ایجاد بستر مناسب برای حضور برترین های صنعت دام و طیور داخلی و خارجی در حوزه تجهیزات خوارک و دارو می باشد. البته این نمایشگاه برخلاف تصور شرکت کنندگان، بازدید کننده خارجی قابل قبولی نداشت و هنوز می باشد بر روی ابعاد این نمایشگاه کار کرد. شرکت خانه طیور و بیگ هردمان با حضور در بخش پاویلیون VII این نمایشگاه، با ارائه محصولات و خدمات خود و مشاوره به مرغداران محترم فعالیت ثمر بخشی داشتند. لازم به ذکر است که VII به شرکت نمایشگاهی Exhibition Europe VNU اطلاق میشود که برگزار کننده نمایشگاه های بین المللی و منطقه ای در زمینه صنعت دام و طیور است.

مقر این شرکت در شهر "اتریخت" کشور هلند می باشد و سابقه آن به ۴ دهه برمی گردد. امید است که در سالهای آتی بتوانیم شرکت های مطرح این صنف از اقصی نقاط جهان را در کنار خود داشته باشیم.

سیزدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت دام، طیور گلستان
تاریخ برگزاری: ۹۴/۰۲/۲۵ الی ۹۴/۰۲/۲۶



خانه طیور در نمایشگاه بین المللی

یازدهمین نمایشگاه بین المللی دام، طیور، آبزیان،
دامپزشکی و داروهای دامی استان فارس (شیراز)
تاریخ برگزاری: ۹۴/۰۲/۱۵ الی ۹۴/۰۲/۱۸

• • • • •

این نمایشگاه به صورت تخصصی در بخش‌های مختلف تولید، اعم از دام و طیور، آبزیان، دامپزشکی و داروهای دامی به همراه آخرین دستاوردها و فناوری‌ها، در راستای تبادل تجارب، توسعه فعالیت‌های مکانیزه در عرصه کشاورزی و رشد این بخش در سایه حمایت از تولیدکننده و تولیدات داخلی با حضور ۱۲۵ شرکت داخلی و خارجی و هشت نشریه تخصصی در چهار سالن تخصصی ملاصدرا، سرو، نرگس و بهار برگزار گردید.

حضور شرکت‌های تولیدکننده معتبر ایرانی و همچنین شرکت‌هایی از روسیه، ترکیه، آلمان و ژاپن به همراه کارشناسان بخش کشاورزی و دست اندر کاران حوزه اجرائی این بخش، فرصت مناسبی را برای تبادل نظر و تعامل بین‌بخشی برای توسعه و امنیت غذایی بخش کشاورزی به شیوه‌های مدرن و نوین فراهم نمود.

اما متأسفانه به علت رکود اقتصادی به وجود آمده در صنعت طیور، استقبال مرغداران نسبت به سالهای گذشته تا حد چشمگیری کاهش یافته بود.

شرکت خانه طیور به عنوان یکی از حامیان نمایشگاه فارس با غرفه‌ای به متراز ۹۰ متر مربع در سالن بهار حضور یافت و تجهیزاتی شامل: سیستم دانخوری بشقابی، آبخوری نیپل، سیستم انتقال دان و تجهیزات سیستم تهویه و همچنین محصولات جدید ۲۰۱۵ شامل: سیستم تمام اتوماتیک شستشوی خطوط آبخوری، اینلت‌های جدید در سایزهای مختلف، کنترلر BH9001، سیستم پد کولینگ با فریم PVC و هیتر تابشی شوانک به نمایش گذاشت. همچنین در راستای به روز رسانی محصولات، لوگوی جدید خانه طیور نیز به بازدید کنندگان معرفی گردید.



قانون ۸۰ - ۸۰

حقایق دیگری از خنک کننده های تبخیری

مترجم: دکتر وحید تقی زاده

Michael Czarick

Michael P . Lacy

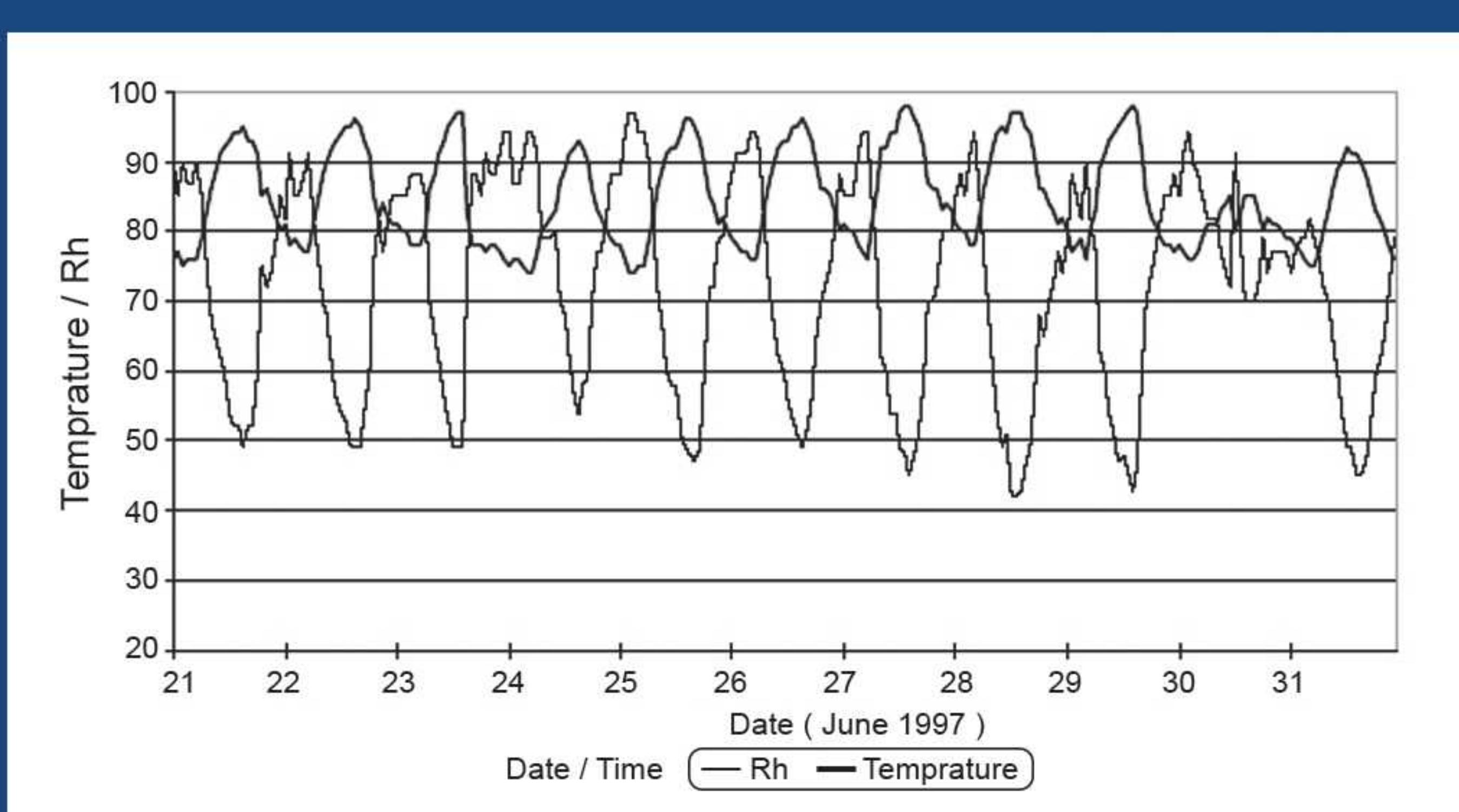
در آب و هواهای خشک و یا روزهایی از سال که رطوبت نسبی هوا پائین است قاعده ۸۰ - ۷۰ به قاعده ۷۰ - ۷۰ تبدیل می شود یعنی اینکه هرگاه دمای هوا به بالاتر از ۲۱ درجه سانتی گراد (۷۰ درجه فارنهایت) می رسد رطوبت نسبی هوا نیز به پائین تر از ۷۰ درصد نزول می کند. البته این وضعیت مطلوب تر نیز هست چرا که از سیستم های خنک کننده تبخیری به مدت بیشتر و کارآمدتر می توان استفاده کرد.

هنگام کار با سیستم های خنک کننده تبخیری، به خاطر سپردن روابط بین دما و رطوبت نسبی هوا خبلی مهم است. هرگاه رطوبت نسبی هوا بالاتر از ۸۰ درصد باشد، مقدار خنک کنندگی پدها یا مه پاش ها ناچیز و در حد یک درجه سانتی گراد یا کمتر خواهد شد. چون هوابی که ۸۰٪ رطوبت نسبی دارد تقریباً اشباع از آب است و پذیرش رطوبت بیشتر برای این هوا از طریق بخار کردن آب کمی سخت است. بنابراین استفاده از خنک کننده های تبخیری در این شرایط ضمن تولید سرمایش اندک، مشکلات متعددی را نیز بوجود می آورد. در سالنهایی که از مه پاش استفاده می کنند، خیس شدن بستر یکی از این مشکلات است. در سالنهایی که از پدهای تبخیری مه پاش استفاده می کنند مقدار زیادی ریخت و پاش آب اتفاق می افتد و در سالنهایی که دارای پد تبخیری با سیستم گردش آب هستند رشد جلبک ها توسعه می یابد که موجب کاهش جریان هوا و کم شدن عمر پدها می گردد.

پس در مواقعی که دمای بیرون حدود ۲۷ درجه سانتی گراد است و نمی توانیم از سیستم خنک کننده تبخیری استفاده کنیم چگونه برای پرندگان دمای ۲۲ درجه سانتی گراد فراهم کنیم؟ پاسخ این است که اگر به قدر کفايت بتوانیم سرعت باد ایجاد کنیم در دمای های ۲۷ درجه سانتی گراد نیازی به استفاده از خنک کننده تبخیری نخواهد بود. سرعت هوای ۲/۵ متر بر ثانیه که امروزه در اغلب مرغداریها وجود دارد می تواند حدود ۵ الی ۶ درجه سانتی گراد باد خنکی ایجاد کند. بنابراین اگرچه دماسنج دمای ۲۷ درجه را نشان می دهد ولی پرندگان دمای ۲۲ درجه را احساس می کنند. همینکه دمای هوا به بیش از ۲۷ درجه رسید می توان از سیستم خنک کننده تبخیری استفاده کرد تا دمای هوا به کمتر از ۲۵ درجه تنزل یابد و اثر توأم خنک کنندگی سرعت باد و سیستم خنک تبخیری دمای مؤثر (Effective Temperater) را در حد ۲۲ درجه سانتی گراد دارد.

حال که بطور معمول تلاقی منحنیهای دما و رطوبت در ساعت ۱۰ صبح و ۱۰ شب اتفاق می افتد، بطور کلی می توان به این قاعده سرانگشتی رسید که از سیستم خنک کننده تبخیری تنها بین ساعت ۱۰ صبح و ۱۰ شب استفاده شود. این قاعده خیلی خوبی است. تنها استثناء این قانون موقعي است که دمای هوا تا نزدیکی نیمه های شب حدود ۳۰ الی ۳۳ درجه سانتی گراد دوام آورد. در چنین موقعي استفاده از سیستم خنک کننده تبخیری تا ساعت پس از ده شب هیچ مشکلی نخواهد داشت. در چنین موقع که هوا خیلی گرم است قطعاً رطوبت نسبی هوا کمتر از ۸۰ درصد است و سیستم خنک کننده تبخیری می تواند دمای هوا را کاهش دهد.

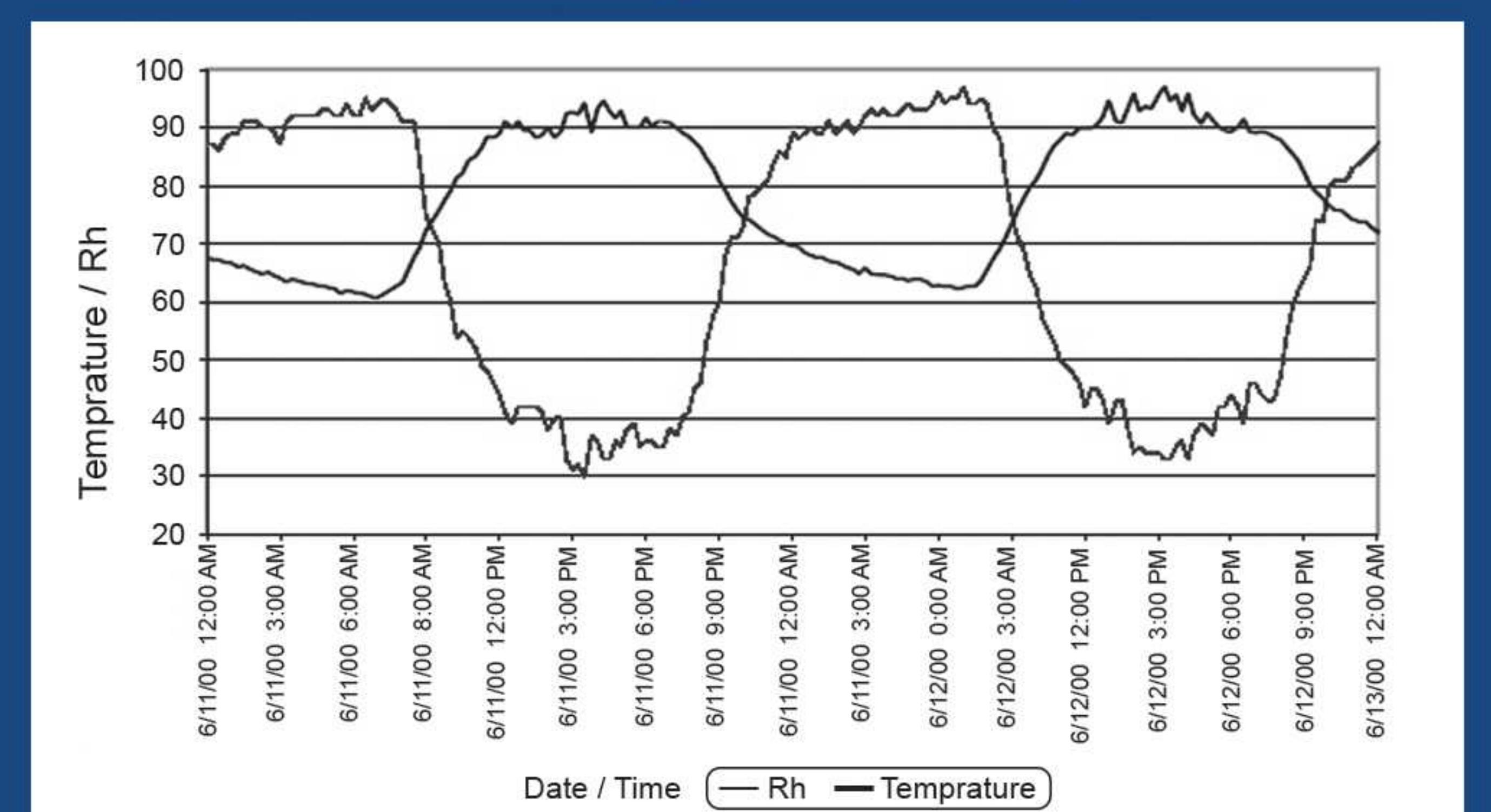
شکل ۳ - نمودار دما و رطوبت هوا در شریوپورت لوییزیانا



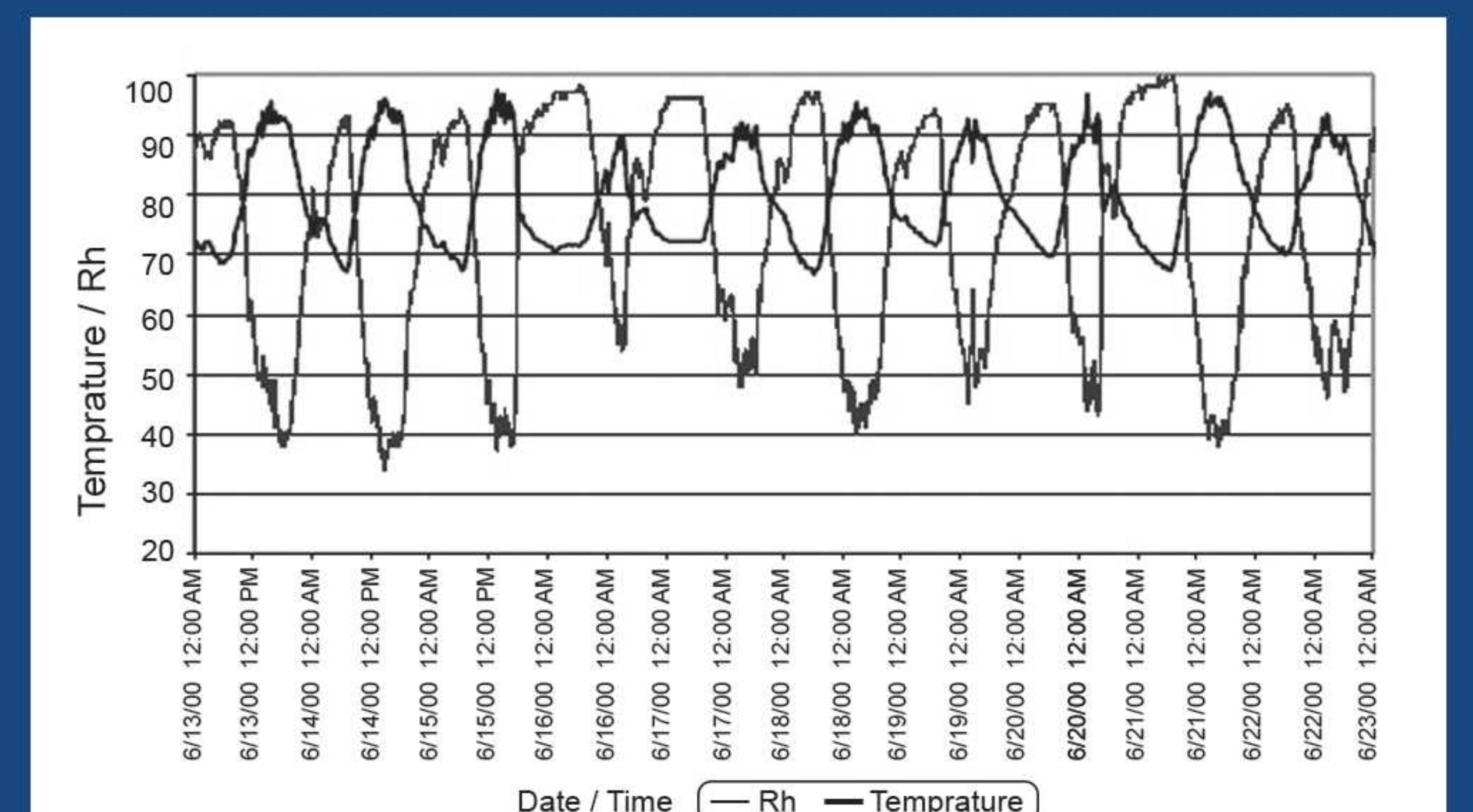
آیا می دانستید در هوای گرم که دمای هوا به بالاتر از ۲۷ درجه سانتی گراد (۷۰ درجه فارنهایت) می رسد همواره رطوبت نسبی هوا کمتر از ۸۰ درصد می شود؟ و هرگاه (در اوایل صبح، عصرها و شبها) دمای هوا کمتر از ۲۷ درجه سانتی گراد (۷۰ درجه فارنهایت) می شود همواره رطوبت نسبی بالاتر از ۸۰ درصد خواهد شد؟ شاید باور کردن آن کمی دشوار به نظر برسد، ولی حقیقت دارد. عنوان مثال، از ماههای خرداد و شهریور سال ۱۹۹۹ در گینسول (Gainesville) ایالت جورجیا، هرگاه که دمای هوا به بالاتر از ۲۷ درجه سانتی گراد رفت در ۹۹/۵ درصد از اوقات رطوبت نسبی هوا به کمتر از ۸۰ درصد می رسید و در ۹۹/۹ درصد از موقع نیز رطوبت نسبی هوا پائین تر از ۸۵ درصد می شد. این واقعیت تنها محدود به ناحیه گینسول نبود، بلکه در اغلب اقلیم های ایالات متحده که در آن پرورش مرغ رایج است این قاعده مشاهده شد.

این پدیده را می توان در نمودار دما / رطوبت نسبی زیر بخوبی مشاهده کرد. در هنگام شب، رطوبت نسبی هوا معمولاً بین ۶۰ تا ۱۰۰ درصد است. با گرم شدن هوا در صبح رطوبت نسبی هوا کم می شود. و هرگاه که دمای هوا به بالاتر از ۲۷ درجه سانتی گراد (۷۰ درجه فارنهایت) صعود می کند رطوبت نسبی به زیر ۸۰ درصد نزول می کند. در عصرها جهت مسیر منحنی های نمودار وارونه می شود و با نزول دما به پائین تر از ۲۷ درجه، رطوبت نسبی به بالاتر از ۸۰ درصد می رسد.

شکل ۱ - رابطه بین دما و رطوبت نسبی هوا

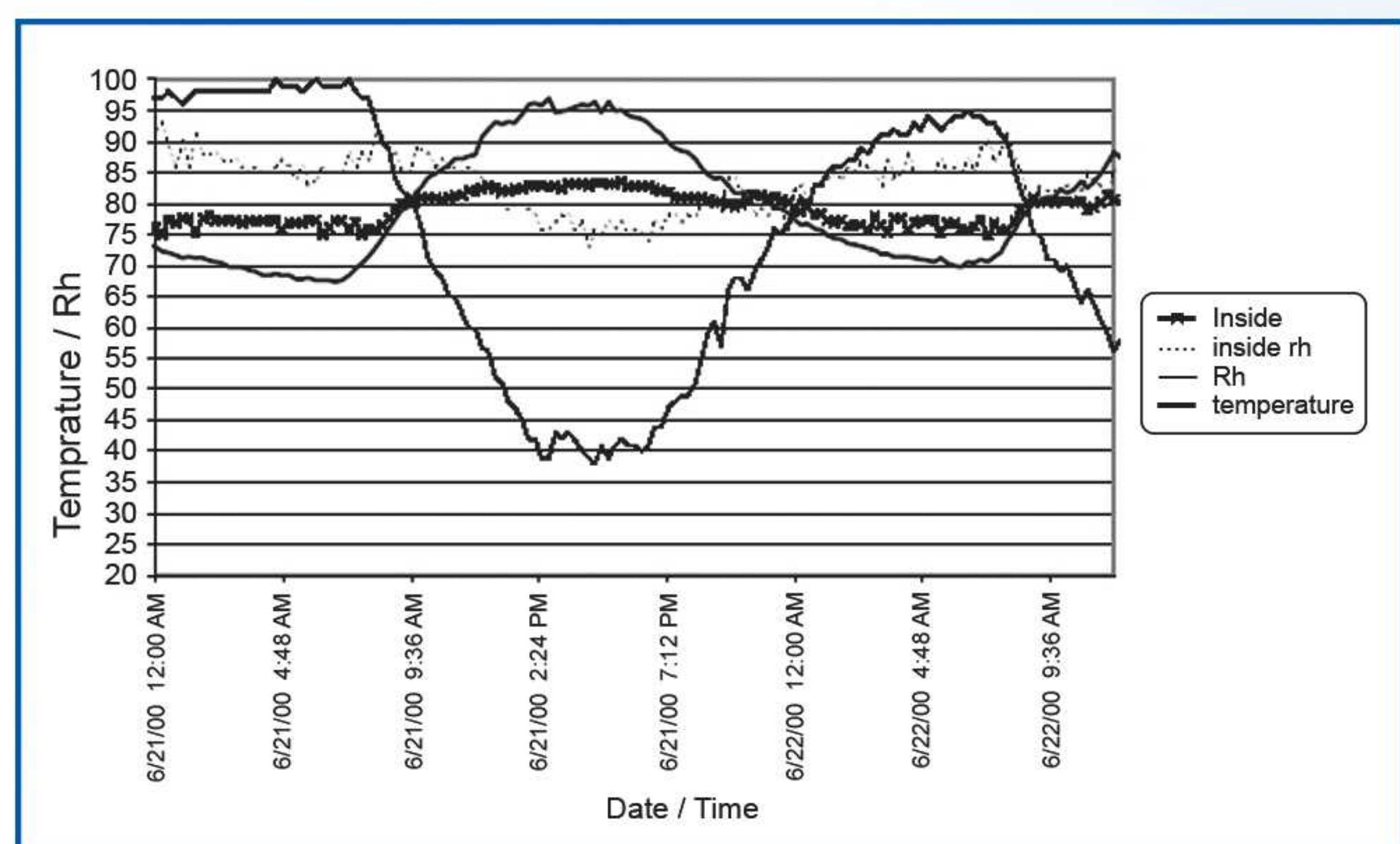


شکل ۲ - نمودار ۱۰ روزه دما و رطوبت نسبی



اگر به دقت به نمودارهای بالا نگاه کنید می توانید به نکته جالب دیگری پی ببرید و آن اینکه دو نمودار دما و رطوبت نسبی در هر شبانه روز دوبار با هم دیگر تلاقی می کنند. یکی در ساعت ۱۰ صبح و دیگری در ساعت ۱۰ شب. در شرایط خیالی گرم که هوا در ساعت زودتر صبح گرم می شود و گرمای روز تا ساعتی از شب ادامه می یابد، ساعت تلاقی منحنی دما و رطوبت نسبی در کمتر از ۱۰ صبح و بیشتر از ۱۰ شب اتفاق می افتد.

شکل ۴ - نمودار دما و رطوبت هوای بیرون و درون سالن



اگر سالن بسته با تهویه تونلی دارید ممکن است به این نکته توجه کرده باشید که انتهای سالن سمت هواکش‌ها کمی گرمتر از ابتدای سمت ورودی‌های تهویه تونلی است. علت اینست که هوا در طول مسیر جریان خود از پدها تا هواکش‌ها گرمای اطراف پرنده‌ها را با خود می‌برد و هر قدر بیشتر پیش می‌رود گرمتر می‌شود. همانطور که با گرمتر شدن هوای بیرون رطوبت نسبی نیز افت می‌کند، رطوبت نسبی هوای داخل سالن نیز هر چه به انتهای سالن پیش می‌رود کمتر می‌شود. در هوای گرم ممکن است مشاهده کنید دمای نیمه دوم سالن تا حد ۳۳ درجه نیز بررسد. در این وضعیت با گرم شدن هوای رطوبت نسبی آن نسبتاً کاهش می‌یابد (حدود ۶۰٪). در این موقع استفاده از سیستم‌های خنک‌کننده مه‌پاش در داخل سالن می‌تواند مفید باشد.

اگر از نازل‌های مه‌پاش استفاده می‌شود باید توجه کرد که وقتی دمای نیمه دوم سالن چیزی حدود ۲۷ الی ۲۹ درجه سانتی‌گراد باشد رطوبت نسبی هوا بالای ۷۰ درصد خواهد بود که در این سطح از رطوبت نسبی نمی‌توان بدون مخاطره خیس شدن بستر از نازل‌های مه‌پاش استفاده کرد.

در سالنی که دارای پدهای تبخیری است، شما ممکن است گاهی در سنین پایانی گله و در شرایط دمایی ۲۷ الی ۲۹ درجه سانتی‌گراد که پرنده‌ها در حال لله زدن هستند اغا شوید و از نازل‌های مه‌پاش داخل سالن استفاده کنید. مرغداران باید از این اقدام پرهیز کنند، چون به جای حل مسئله مشکلات بیشتری بوجود می‌آید. به خاطر داشته باشید که پرنده‌ها به همان اندازه‌ای که ما خیس می‌شویم و احساس خنکی می‌کنیم احساس خنکی نمی‌کنند. وقتیکه ما خیس می‌شویم آب مستقیماً از روی پوست ما بخار می‌شود و دمای بدن ما صرف بخارکردن آب می‌شود. اما وقتیکه مرغ خیس می‌شود پرها مانع خیس شدن پوست می‌شوند و لذا خنکی خیلی کمتری ایجاد می‌شود. مانند اینست که شما یک کاپشن کلفت زمستانه بپوشید و در اتاقی باشید که نازل‌های مه‌پاش دارد. در این حالت آب به پوست شما برخورد نمی‌کند و شما خنکی ناچیزی را حس خواهید کرد.

دانستن این مطلب مهم است که در موقعي که شرایط برای خنک‌کنندگی مناسب نیست، استفاده از نازل‌های مه‌پاش داخل سالن واقعاً می‌تواند استرس گرمای گله را افزایش دهد. افزودن آب اضافی در ساعات روز به داخل سالن منجر به افزایش رطوبت نسبی هوا در ساعات شب خواهد شد و این عمل رطوبت نسبی در ساعات شب را به بیش از ۹۵ درصد خواهد رساند که سبب خیس شدن بستر شده که منتهی به افزایش تخمیر بستر و تولید حرارت و آمونیاک خواهد شد. استفاده بیش از حد نازل‌های مه‌پاش موجب مرطوب شدن شاتر هواکش‌ها و افزایش رسوب گرد و غبار روی شاترها خواهد شد. این امر موجب کاهش جریان هوا تا حدود ۳۰ درصد می‌شود. کاهش ۳۰ درصد سرعت هوا می‌تواند ۵۰ درصد باد خنکی را کاهش دهد. خلاصه اینکه رطوبت اضافی در سالن مرغداری عمر تجهیزات داخل سالن را کم می‌کند.

نتیجه اینکه اگر برای خنک‌کننده‌های تبخیری قوانین سرانگشتی زیر را در نظر داشته باشید، همواره می‌توانید مشکلات مربوط به استرس گرمایی را به حداقل برسانید.

۱- هرگاه دمای هوای بیرون سالن بالاتر از ۲۷ درجه است رطوبت نسبی هوا همواره تقریباً زیر ۸۰ درصد است.

۲- هنگامی که رطوبت نسبی هوای بیرون بیش از ۸۰ درصد است، استفاده از خنک‌کننده‌های تبخیری اصلاً توصیه نمی‌شود.

۳- اگر شما سرعت هوای مناسبی دارید رطوبت نسبی ۸۰ درصد در داخل سالن هیچ مشکلی بوجود نمی‌آورد.

واقعیت جالب دیگر که باید به آن توجه کرد اینست که به ازای هر یک درجه سانتی‌گراد خنکی ایجاد شده توسط سیستم خنک‌کننده تبخیری، رطوبت نسبی هوا حدود ۵٪ افزایش می‌یابد. فرقی نمی‌کند که سیستم خنک‌کننده تبخیری مه‌پاش باشد، یا پدهای تبخیری دارای مه‌پاش و یا پدهای بوجود می‌آید. پس در گردش سرما و خنکی با بخار شدن آب از مه‌پاش یا پدها بوجود می‌آید. با خنک شدن هوا از طریق تبخیر سطح رطوبت نسبی هوا «باید» افزایش می‌یابد. هر قدر سرمای تولیدی در سیستم مه‌پاش و پدها بیشتر باشد به همان اندازه رطوبت بیشتری به هوا افزوده می‌شود. لذا می‌توان انتظار داشت که خنکی بیشتر به معنای رطوبت بیشتر است. یک سیستم خنک‌کننده پد تبخیری با ضخامت ۱۵ سانتی‌متر که حدود ۱۱ درجه سانتی‌گراد خنکی ایجاد می‌کند خیلی بیشتر از یک سیستم مه‌پاش که تنها ۵ تا ۶ درجه خنکی ایجاد می‌کند می‌تواند رطوبت سالن را افزایش دهد.

کل این داستان را می‌توان در منحنی دما و رطوبت زیر که در یک سالن مرغداری گشته واقع در غرب ایالت جورجیا به ثبت رسیده مشاهده کرد (شکل شماره ۴). در هنگام شب دمای بیرون حدود ۱۸ تا ۲۱ درجه سانتی‌گراد و رطوبت نسبی هوا حدود ۹۵ تا ۱۰۰ درصد بود. همینکه دمای هوا در صبح شروع به افزایش می‌کند، رطوبت نسبی روند نزولی در پیش می‌گیرد. محل تلاقی منحنی‌های دما و رطوبت نسبی در نقاطی مشاهده می‌شود که دما ۲۷ درجه (۸۰ درجه فارنهایت) و رطوبت نسبی ۸۰ درصد است. در این سالن سیستم مه‌پاش طوری تنظیم شده بود که در دمای حدود ۲۷ درجه سانتی‌گراد روشن شود. در ساعت اولیه شروع کار مه‌پاش به دلیل بالا بودن رطوبت هوا، سرمایش اندکی مشاهده شد و با گرمتر شدن دمای هوا و کاهش رطوبت نسبی میزان سرمایش تولیدی افزایش یافت. بعارت دیگر در ساعت‌های صبح، پدهای تبخیری تنها یک یا دو درجه سانتی‌گراد خنکی ایجاد می‌کردند ولی در ساعت بعدازظهر که دمای هوا از ۳۵ درجه تجاوز می‌کرد و رطوبت نسبی هوا به زیر ۵۰ درصد می‌رسید پدهای تبخیری دارای مه‌پاش توانستند تا بیش از ۶ درجه سانتی‌گراد خنکی ایجاد کنند. با گرم شدن بیشتر دمای هوای بیرون خنکی بیشتری نیز بوجود می‌آید. از این پدیده می‌توان نتیجه گرفت که دمای داخل سالن بطور تقریبی در وضعیت نسبتاً ثابتی قرار داشت.

در منحنی قبل به وضوح می‌توان رابطه افزایش حدود ۵ درصدی رطوبت نسبی به ازاء هر یک درجه سانتی‌گراد سرمایش تولیدی را مشاهده کرد. در هنگام صبح وقتیکه سرمایش ایجاد شده توسط سیستم خنک‌کننده حدود یک درجه سانتی‌گراد بود، رطوبت نسبی هوای داخل سالن تنها اندکی از بیرون بیشتر شد. ولی در ساعت‌های ظهر وقتیکه دمای هوای بیرون به سالن را حدود ۶ درهم زمان به ۴۵٪ رسید، پدهای تبخیری دمای ورودی به سالن را حدود ۶ درجه سانتی‌گراد کاهش دادند. بدین ترتیب می‌توان انتظار داشت که با کاهش ۶ درجه دمای هوای بیرون به ۳۳ درجه و رطوبت نسبی هوا بیرون در همان زمان رسید. پدهای تبخیری دمای ورودی به سالن را حدود ۶ درجه سانتی‌گراد کاهش دادند. بدین ترتیب می‌توان انتظار داشت که با کاهش ۶ درجه دمای هوای بیرون به ۳۰ درصد افزایش می‌یابد (به ازای هر یک درجه کاهش دما حدود ۵ درصد افزایش رطوبت نسبی هوا خواهیم داشت که در کل معادل ۳۰٪ می‌باشد). لذا انتظار می‌رود رطوبت نسبی هوای داخل سالن حدود ۷۵٪ شود (۴۵٪ + ۳۰٪). با طراحی درست و استفاده صحیح از پدهای تبخیری خنک‌کننده، مشاهده خواهید کرد که دما و رطوبت نسبی داخل سالن در طول روز نسبتاً ثابت می‌ماند.

بعنوان یک قاعده کلی می‌توان گفت که هنگام استفاده از پد تبخیری ۵ سانتی‌متری با سیستم مه‌پاش رطوبت نسبی هوای داخل سالن معمولاً در حدود ۷۰ تا ۸۵ درصد خواهد شد. در سالنهایی که برای خنکی بیشتر از پد تبخیری ۱۰ یا ۱۵ سانتی‌متری استفاده می‌کنند رطوبت نسبی داخل سالن حدود ۸۵٪ الی ۹۰ درصد خواهد شد. بعارت دیگر خنکی بیشتر رطوبت نسبی بیشتر را نیز بوجود می‌آورد. درک این مطلب مهم است که اگر سعی کنید رطوبت تولید شده توسط پدهای تبخیری تایمیرها یا تنظیم کننده‌های رطوبت محدود کنید قطعاً میزان سرمایش تولید شده نیز محدود خواهد شد.

در هوای گرم اگر دمای داخل سالن حدود ۲۷ الی ۳۲ درجه سانتی‌گراد باشد آیا باید نگران رطوبت نسبی ۷۵ الی ۸۵٪ شد؟ پاسخ اینست که بستگی به سرعت هوای داخل سالن دارد. پرنده به دو روش خنک می‌شود: لله زدن (Panting) و سرعت هوا. هرگاه سرعت هوا خیلی کم باشد (کمتر از ۱/۵ متر بر ثانیه) وظیفه خنک‌کنندگی پرنده عمدها به عهده لله زدن سپرده می‌شود. چون مکانیسم خنک‌کنندگی در لله زدن بر پایه تبخیر آب از دستگاه تنفس استوار است، لذا بالا بودن رطوبت نسبی هوا می‌تواند مشکلات جدی بیار بیاورد. ولی اگر سرعت هوا در سالن بالا باشد، حرکت هوا روی بدن پرنده موجب دور شدن حرارت است، لذا بالا بودن رطوبت نسبی هوا می‌تواند کاهش خواهد داد و هر چه نیاز پرنده به لله زدن کمتر شود، بالا رفتن رطوبت نسبی خیلی مشکل‌ساز نخواهد شد.



رمزپنهان برای فروش موفق

حمید موسوی

۴ - تمرین فروش کنید: همه ورزشکاران بزرگ و فروشنده‌گان، دریافته اند که چه اصلی به ظرفیت عضلانی برمی‌گردد، خود را عادت دادن به اینکه مجبور نباشید، درباره چیزی که بعداً باید انجام دهید فکر کنید. جایی که شما یک مشترن یا فروشنده حرفه‌ای هستید، عکس العمل شما غریزی است و به صورت اتوماتیک عمل می‌کند.

ما به شما پیشنهاد می‌دهیم، تکنیک‌های فروش را به جای مشتریان با سایر همکارانتان تمرین کنید. در این حال شما می‌توانید توانایی‌های خود را مورد ارزیابی قرار دهید. شما زمانی از دوره‌های فروش درک خوبی خواهید داشت که آن را به یک برنامه تبدیل و سپس با همکارانتان یا مدیر تیم فروش تمرین کنید، گویی آنها مشتریان شما هستند. هر روز در مردم آن گفتگو کنید و نتایج حاصله را در مقابل مشتریان به کار بیندید. تمرین، تمرین و تمرین، این یکی از رموز موفقیت فروش است.

۵ - هرگز به فروشنده‌گان خود به عنوان ابزار فروش نگاه نکنید: فروشنده‌گان شما کاتب یا دستگاه پول شمار نیستند. نه دچار سوء‌تعییر نشوید، نمی‌خواهیم بگوییم که پول مهم نیست. بدیهی است مجبورید تا برای فروش خود اهدافی داشته باشید و مجبورید به اعداد و ارقام توجه کنید، اما هدف ما از بیان اینها چیست؟

اینکه واقعاً فروشنده‌گان بزرگ با قلبشان فروش می‌کنند نه با قلمشان. هنگامی که شما حقیقتاً نسبت به کسی حسن نیت دارید، آن را تماماً به نمایش می‌گذارید، و هنگامی که مشتریان درک می‌کنند که شما به آنها بیشتر از پوشان دلنشستگی دارید، شما فرصت فروش بیشتری خواهید داشت.

۶ - به همه مشتریان توجه کنید: مطالعات جنرال الکتریک نشان داد تبلیغ از طریق چهره به چهره (محاوره ای)، سه تا پنج برابر مؤثر تراز شکلهای دیگر تبلیغ است. مشتریان ممکن است با انگیزه‌های متفاوت به شما مراجعه کنند، اما هیچ عاملی مهمتر از اعتقاد آنها به شما نیست.

یکی از ساده‌ترین و درعین حال آسانترین روش‌های ایجاد انگیزه در مشتریانی که مراجعه می‌کنند، صحبت کردن با آنهاست تا مطمئن شوید که آیا از خدمات شما راضی هستند یا نه؟ و سپس از آنها تشکر کنید. در محیط روابطی امروز اگر شما از این مقوله غافل شوید، سود زیادی را از دست خواهید داد. شما شریان حیاتی تجارت خود را بسته و مشتریان خود را از دست می‌دهید.

۷ - با ابرستاره‌ها احاطه شوید: توقع مشتریان همواره بسیار زیاد است، و رقابت بین مشتریان هرگز شدید نیست. روزی خواهد آمد که دیگر کالاهای برای مشتریان ایجاد انگیزه نمی‌کند، در آن زمان کارکنان شما نباید کوتاه یا بلند باشند. باید مطمئن باشید دارای تکنیک‌هایی هستید که می‌توانند در محیط روابطی و زمان محدود، کالا و خدمات را با کیفیت بالا تولید کنند. شما مجبور هستید تا مدیران و ارزیابهایی را که می‌توانند این رموز فروش موفق را به کار گیرند به استخدام خود درآورید.

مطلوب خود را با این جمله تمام می‌کنیم، اگر شما اهداف فروش خود را مشخص کنید، اگر اطراف شما با ابرستاره‌ها احاطه شود، و اگر شما رموز فروش موفق ما را به کار بگیرید، مطمئن هستیم نه تنها فروش و سود خود را رشد می‌دهید، بلکه از همه مهمتر شما عامل مهم هر تجارت بزرگ را توسعه خواهید داد: مشتریانی خشنود.

ما طی سالها، برای شناسایی مسیرهای بی‌شماری که برای فروش وجود دارد، تلاش بسیار کرده‌ایم. گوش دادن به صدھا نوار صوتی و تماسای فیلمهای ویدیوئی فروش. امروز هم، هنوز هنگامی که از ما، در مردم افزایش مهارت‌های فروش سوال می‌شود، حقیقتاً پاسخ ما به طور حیرت آوری، بی‌اندازه ساده است.

ما دریافته ایم که هفت رمز پنهان برای فروش موفق وجود دارد، و ما از آنها برای رشد بعضی از موفق ترین شرکتهای تجاری در آمریکا استفاده می‌کنیم. ما همچنین از این رموز تحت عنوان مشاور تجاری برای رشد شرکتهای نخبه جهانی سود می‌بریم. این وعده را به شما می‌دهیم که با استفاده از این رموز، به زودی شاهد افزایش فروش خود باشید همچنین شاهد مشتریانی خرسندتر و تجاری سودآورتر خواهید بود. با این امید، ما هفت رمز فروش موفق را بیان می‌کنیم.

۱ - گزینش هدف (هدف گذاری): همه افراد موفق، اهداف بزرگی را برای خود ترسیم کرده، و سپس این اهداف بزرگ را به اهداف کوچکتر تقسیم می‌کنند.

اهداف به شما اجازه می‌دهند تا بر فعالیت خود تمرکز کنید، و تمرکز بیشتر، موفقیت بیشتری را برای شما فراهم می‌کند.

هنگامی که اهداف فروش خود را مشخص کردید، نیازمندید تا آنها را به اهداف روزانه تقسیم کنید، و سپس برنامه‌ها و اهداف روزانه خود را یادداشت کنید. همچنان که به فروش خود ادامه می‌دهید آن را با اهداف روزانه خود مقایسه کنید، تا به یک تعادل جدید برسید، از آنچه حاصل می‌شود می‌توانید اهداف روز بعد خود را تهیه کنید. آیا واقعاً دنبال کردن اهداف فروش روزانه با این طریق موثر خواهد بود؟ این عمل را برای بیست و یک روز ادامه دهید، به زودی از نتایج آن شگفت‌زده خواهید شد.

۲ - یک برنامه فروش را دنبال کنید: همه پزشکان بزرگ، وکلای بزرگ، تکنیسین‌های بزرگ و کسانی که فروش بزرگی دارند، در یک چیز مشترکند، آنها همگی برنامه‌ای را که شامل سوال کردن و گوش دادن به مشتریان است، دنبال می‌کنند. این مقاله اگرچه فضای لازم برای واردشدن به جزئیات بیشتر را ندارد، اما اجازه دهید آن را به سادگی بیان کنیم.

هر برنامه فروش که به خوبی طراحی شده باشد دارای هشت مرحله است، که با ایجاد رابطه دوستانه یا حسن تفاهم آغاز و با بستن فروش پایان می‌پذیرد. هنگامی که شما به دقت دوره‌های آموزشی فروش را بررسی می‌کنید، باید از اینکه این دوره حول محور هشت مرحله ای دور می‌زند مطمئن شوید. اگر غیراز این باشد شما قطعاً باید به فکر دوره‌های دیگری باشید.

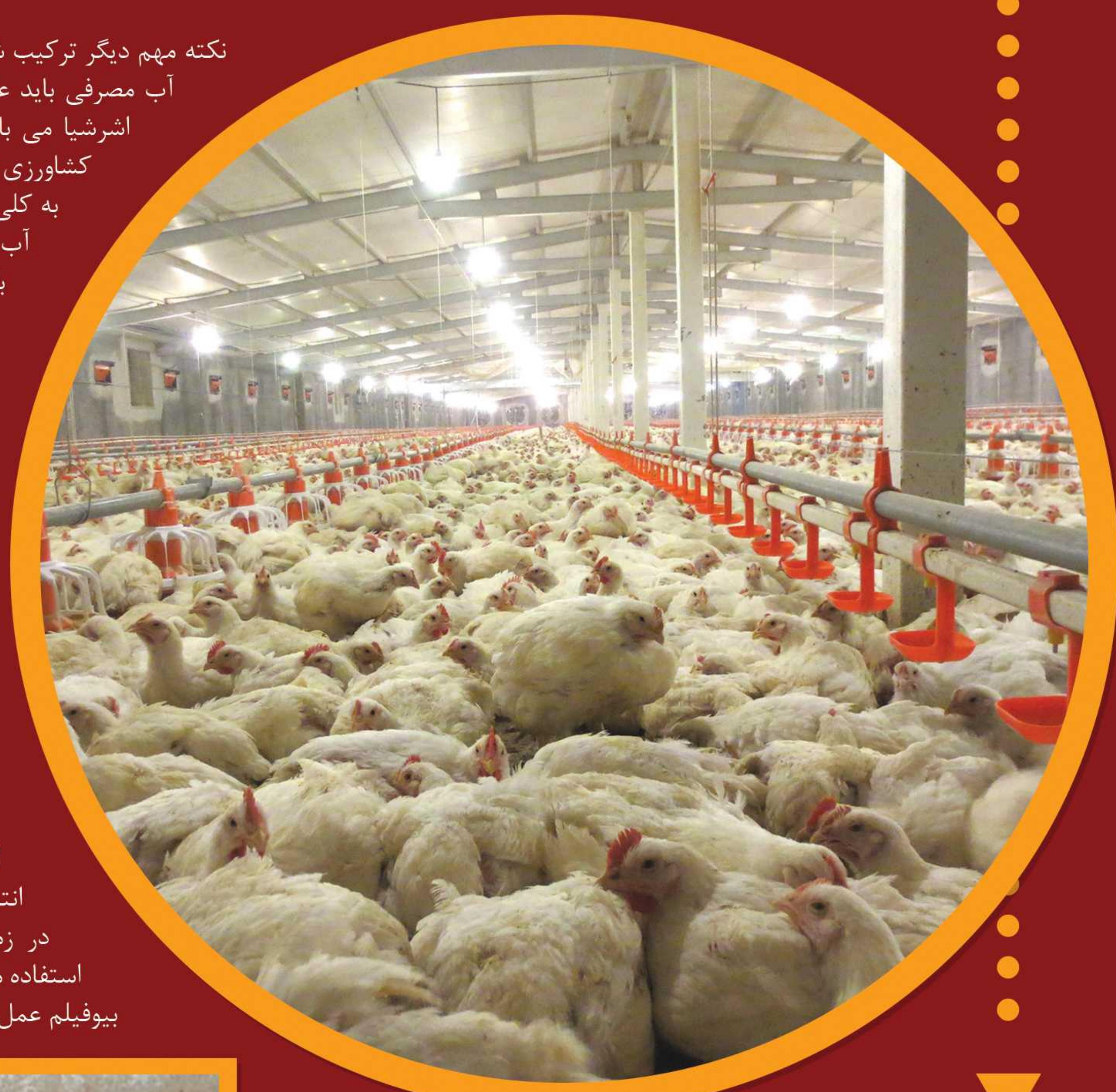
۳ - به مشتریان اجازه انتخاب بدهید: مردم دوست دارند خرید کنند، اما نمی‌خواهند کالایی به آنها تحمیل شود. نمایشهای تلویزیونی، فروشگاههای موادغذایی، و فروشگاههای البسه، همگی به اهمیت اصل (آزادی انتخاب) پی برده اند، و فروشنده‌گان بزرگ هم همینطور.

با آزادی گزینش، شما به مشتریان اجازه می‌دهید تا در کنترل شما باشند و به آنها آزادی لازم برای مقایسه خدمات خود را می‌دهید، قبل از آنکه آن را با پیشنهاد رقیبانتان مقایسه کنند. برای مثال شما ممکن است بگویید: ما می‌توانیم برای واترپیپهای استاندارد خود یکسال گارانتی قرار می‌دهیم. و یا بگویید: ما می‌توانیم برای پمپهای ممتاز خود یک عمر گارانتی قرار دهیم. کدامیک از این دو روابستی و صداقت را نشان می‌دهد؟ با آزادی انتخاب مشتریان را از خود خشنود می‌کنید، فروشنده‌ها بالا خواهد رفت و سود بیشتری نصیب شما خواهد شد.

آب و آبخودی نیپل

دکتر حسن صادقی

نکته مهم دیگر ترکیب شیمیائی و بار میکروبی آب مصرفی در سالنها می باشد. آب مصرفی باید عاری از انواع باکتریها اعم از کلی فرمها، سالمونلاها و اشرشیا می باشد، خصوصاً در آب چاههایی که در اطراف زمینهای کشاورزی قرار دارند که از کود دامی استفاده می نمایند و آلوگی به کلی فرم بسیار بالا می باشد، استفاده از دستگاه کلر زن در آب مصرفی در این مناطق کاملاً الزامی میباشد. چرا که این باکتریها باعث صدمه دیدن دستگاه گوارش پرنده خواهند شد و از طرف دیگر منشاء باکتریائی بیوفیلم داخل لوله های نیپل همین باکتری ها می باشند. در زمان شستشوی خطوط نیپل سرعت و شدت جریان آب داخل لوله مهم است این یک قانون است که فشار مناسب برای شستشوی خطوط نیپل باید به شکلی باشد که هر ۳۰ متر طول خط در یک دقیقه طی شود. مثلاً اگر طول خط آبخوری نیپل سالن ۹۰ متر باشد باید فشار آب در حدی باشد که در مدت سه دقیقه، کاملاً طول خط را طی نموده و از آن خارج شود تا عملیات به اصطلاح فلاشینگ به شکل موثر انجام گیرد. بهتر است هر هفته کلیه خطوط با فشار آب شستشو شوند. علاوه بر شستشوی داخل خطوط نیپل شستشوی و ضدعفونی داخل کاسه نیپل نیز از اهمیت به سزائی بر خوردار می باشد چرا که باعث انتشار سریع بیماری از یک پرنده به پرنده دیگر می گردد. در زمانی که از ویتامینها و الکتروولیتهای محلول در آب استفاده می شود این مواد به عنوان غذای باکتریهای تولید کننده بیوفیلم عمل میکنند.



ترکیبات موثر در از بین بردن بیوفیلم ها

استفاده از ترکیبات بر پایه پر اکسید هیدروژن که بدليل خاصیت اکسید کنندگی قوی خود می توانند کلیه خطوط و کاسه نیپل ها را پاک نمایند. هیپوکلرید کلسیم به نسبت یک PPM در آب آشامیدنی اگر درصد بالاتر باشد باعث آسیب دیدن سیستم آبخوری نیپل میگردد. هنگام استفاده از اسیدی فایرها به عنوان مثال اگر PH از ۷ به ۳ برسد اثر پاک کنندگی بیو فیلم ها ده هزار برابر میشود و فقط باید در زمان استفاده دستورالعمل دقیق رعایت شود تا به سیستم نیپل ها آسیب وارد نشود. استفاده از اسیدی فایرها ارگانیک علی رغم اینکه PH را پائین می آورد به هیچ وجه باعث بروز خوردگی در نیپلها نمی گردد.

امروزه صنعت جهانی پرورش طیور شاهد استفاده از آخرین یافته ها و تکنولوژیهای نوین، جهت تأمین بهترین شرایط پرورشی برای رسیدن به اپتیمم نتایج در گله های مختلف میباشد، در این بین تحقیقات گسترده و دائمی بر روی سیستمهای توزیع آب در حال انجام می باشد.

به طور متوسط یک مرغ گوشتی در یک دوره پرورشی حدود ۹/۵ لیتر آب مصرف می کند (جدول ۱). پس با این حساب در یک سالن ۲۰۰۰۰ قطعه ای در یک دوره، مرغهای گوشتی نزدیک به ۲۰۰ متر مکعب آب می نوشند، یا در یک سالن مرغ مادر ۳۰۰۰ قطعه ای در مرحله تولید در یک روز، نزدیک به ۱۶۰۰ لیتر آب مصرف میشود که این نشان دهنده اهمیت سیستمهای توزیع آب و توجه به بهداشت روزمره آنها می باشد.

جدول ۱ : مصرف آب طیور گوشتی

سن به هفته	۸	۷	۵	۴	۳	۲	۱
میلی لیتر در هفته	۲۱۰۰	۱۸۰۰	۱۳۰۰	۱۱۰۰	۷۳۰	۴۹۰	۲۲۵

تنظیم ارتفاع نیپل‌ها بر اساس سن پرندگان بسیار مهم است و باید هر دو روز یکبار این افزایش ارتفاع انجام شود.



در دو هفته اول زاویه گردن پرنده نسبت به خط نیپل حدود ۴۵ درجه و در هفته‌های بعد به تدریج افزایش می‌یابد تا بین ۷۰ الی ۸۰ درجه باید قرار بگیرد. هدف اصلی از پرورش مرغهای گوشتی حداکثر سرعت رشد ممکن است به همراه رشد یکنواخت در مرغها می‌باشد. برای رسیدن به بهترین ضریب رشد پرنده باید دستگاه گوارش پرنده به بهترین وجه ممکن رشد نماید و اگر دستگاه گوارش پرنده خوب توسعه نیابد و همچنین در معرض باکتری‌های مضرر قرار بگیرد باعث عدم هضم و جذب مواد غذائی جیره خواهد شد و در پایان گله خوبی نخواهیم داشت. آب، اولین چیزی است که جوجه به محض ورود به سالن می‌خورد، پس بهداشت لوله‌های نیپل از اهمیت به سزاگیری برخوردار است و باید هر هفته با ترکیباتی بر پایه پر اکسید هیدروژن که به طور کلی بیو فیلم داخل لوله‌ها را پاک می‌کنند شستشو شوند.



نکته مهم دیگر درجه آب مصرفی در خطوط نیپل می‌باشد. بدلیل عدم چرخش آب در آبخوری‌های نیپل، درجه آب خصوصاً در مناطق گرم‌سیری گاهای به بیش از ۳۰ درجه میرسد. بهترین درجه حرارت آب مصرفی برای پرندگان ۲۲ الی ۲۴ درجه است، پس با استفاده از یخ می‌توان درجه حرارت آب داخل لوله‌های نیپل را کاهش داد. همچنین می‌توان از یک خنک کننده جهت تزریق آب با درجه حرارت پائین در سالنهای استفاده نمود.

چگونگی خوردنی‌گی داخل نیپل‌ها و اثرات بر عملکرد گله‌ها

آبخوری‌های نیپل که امروزه جزو لاینفک سالنهای پرورش می‌باشد باید به نحو مناسب نگهداری شوند، در غیر اینصورت به مرور زمان در اثر خوردنی دچار آبریزی شده و کارائی خود را از دست میدهند. اولین اثر این آب ریزی ایجاد بستر مرطوب و افزایش گاز آمونیاک می‌باشد که باعث آسیب به دستگاه تنفسی پرنده خواهد شد. همچنین زخم‌های پوستی و کاهش کیفیت لاشه جوجه تولیدی و کاهش وزن پایان دوره، از جمله دیگر مضررات آن در گله‌های گوشتی می‌باشد و در گله‌های مادر با افزایش رطوبت بستر غلظت باکتریائی آن بالا می‌رود که خود باعث به مخاطره افتادن سلامت مرغهای مادر می‌گردد و انواع مشکلات گوارشی نظیر آنتریتھای مزمون و کوکسیدیوز را به دنبال خواهد داشت. پس باید در حفظ و نگهداری آبخوری‌های نیپل در سالنهای پرورش بیش از پیش حساس باشیم.

استفاده از اسیدسیتریک به عنوان یک اسید ضعیف می‌تواند تا حدی پاک کننده باشد.

اسید پراستیک یا اسید استیک بر روی بیوفیلم اثر گذار است ولی به سرعت بوسیله کاتالاز بیوفیلم‌ها خنثی می‌شود.

استفاده از ترکیبات سفید کننده مثل واکتس به هیچ عنوان توصیه نمی‌شود که فقط به صورت یک ضد عفونی کننده سطحی عمل می‌نماید و باعث تخرب سیستم آبخوری می‌گردد.



جدول ۲: استانداردهای لازم برای آب مصرفی مرغ

	پارامتر بر حسب PPM	سطح مطلوب
کل ذرات معلق یا TDS	۵۰۰	صفر الی ۱۰۰
سختی آب	۱۰۰	بین ۵۰ الی ۲۰۰
سولفات		کمتر از ۲۵۰
کلرید		کمتر از ۳۰۰
پتاسیم		بین ۵۰ الی ۱۲۵
منیزیم		کمتر از ۱۰
نیترات		به ندرت
آهن	۰.۳	کمتر از ۰.۳
فلوراید	۲	کمتر از ۶۰۰
کلسیم		بین ۵۰ الی ۳۰۰
سدیم		

نمونه آب چاههای مصرفی با دو کیفیت متفاوت



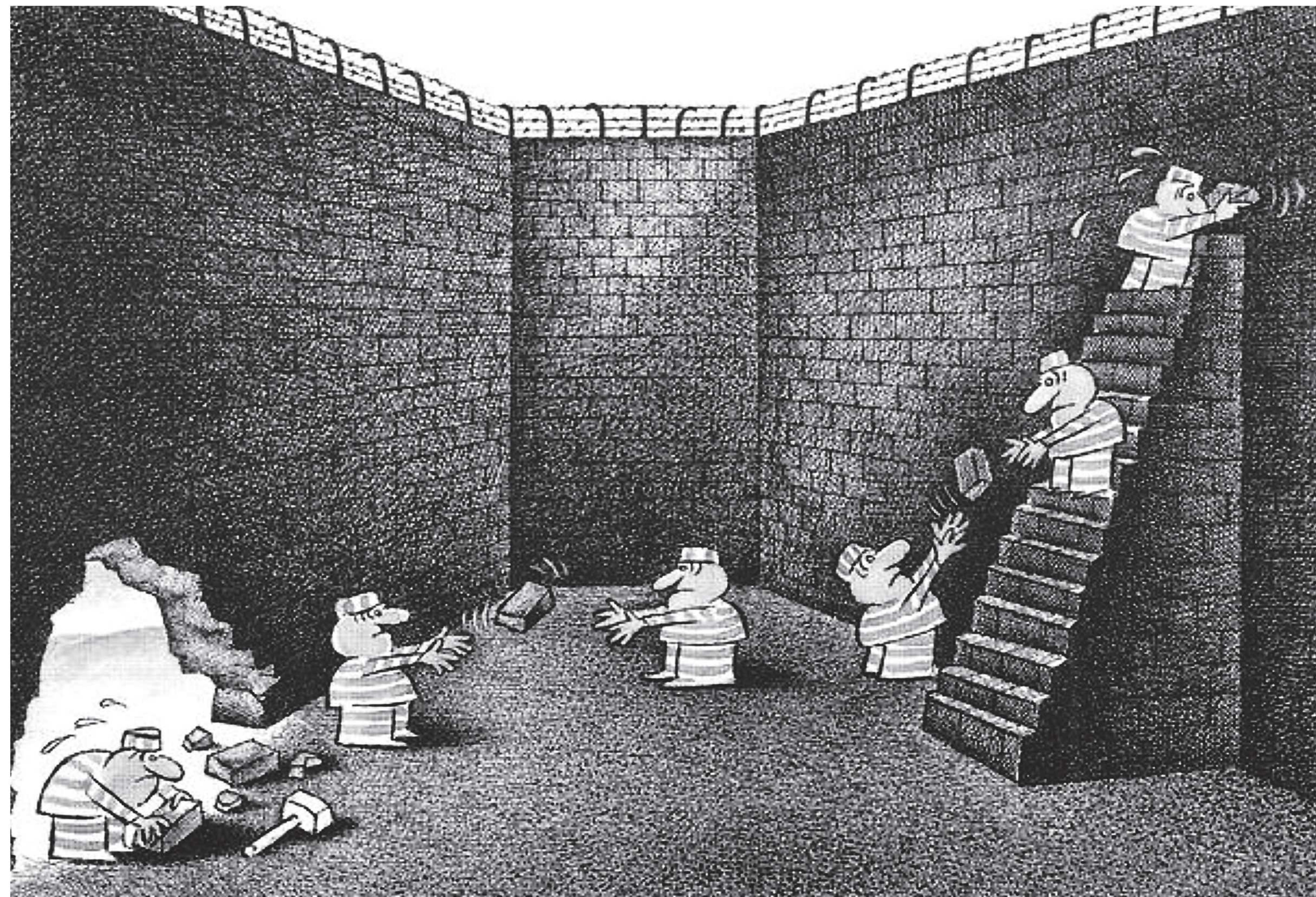
حد مطلوب PH آب مصرفی مرغداریها باید بین ۶/۵ الی ۸/۵ باشد، اگر زیر ۶ باشد به دلیل اسیدی بودن باعث خوردنی در سیستم آبخوری می‌گردد و اگر بالای ۸/۶ باشد بدلیل قلیایی بودن از یکطرف باعث خوردنی و از طرف دیگر باعث عدم جذب بسیاری از ویتامینها و تخرب سیستم گوارشی پرنده خواهد شد.

همچنین PH نامناسب باعث خنثی سازی واکسن‌های مصرفی در آب خواهد شد. به عنوان مثال اگر آهن در آب مصرفی بالا باشد به عنوان یک عامل اکسیدکننده‌گی عمل می‌نماید و باعث بسته شدن فیلترها و آب ریزی سر نیپلها می‌گردد. همچنین بالا بودن اکسید منگنز باعث رسوب سیمانی شکل بر روی فیلتر خواهد شد که باعث بسته شدن مجاری فیلتر فشار شکن می‌شود.



کیوسو کنستانتن
CIOSU Constantin

یک عکس یک دنیا حرف

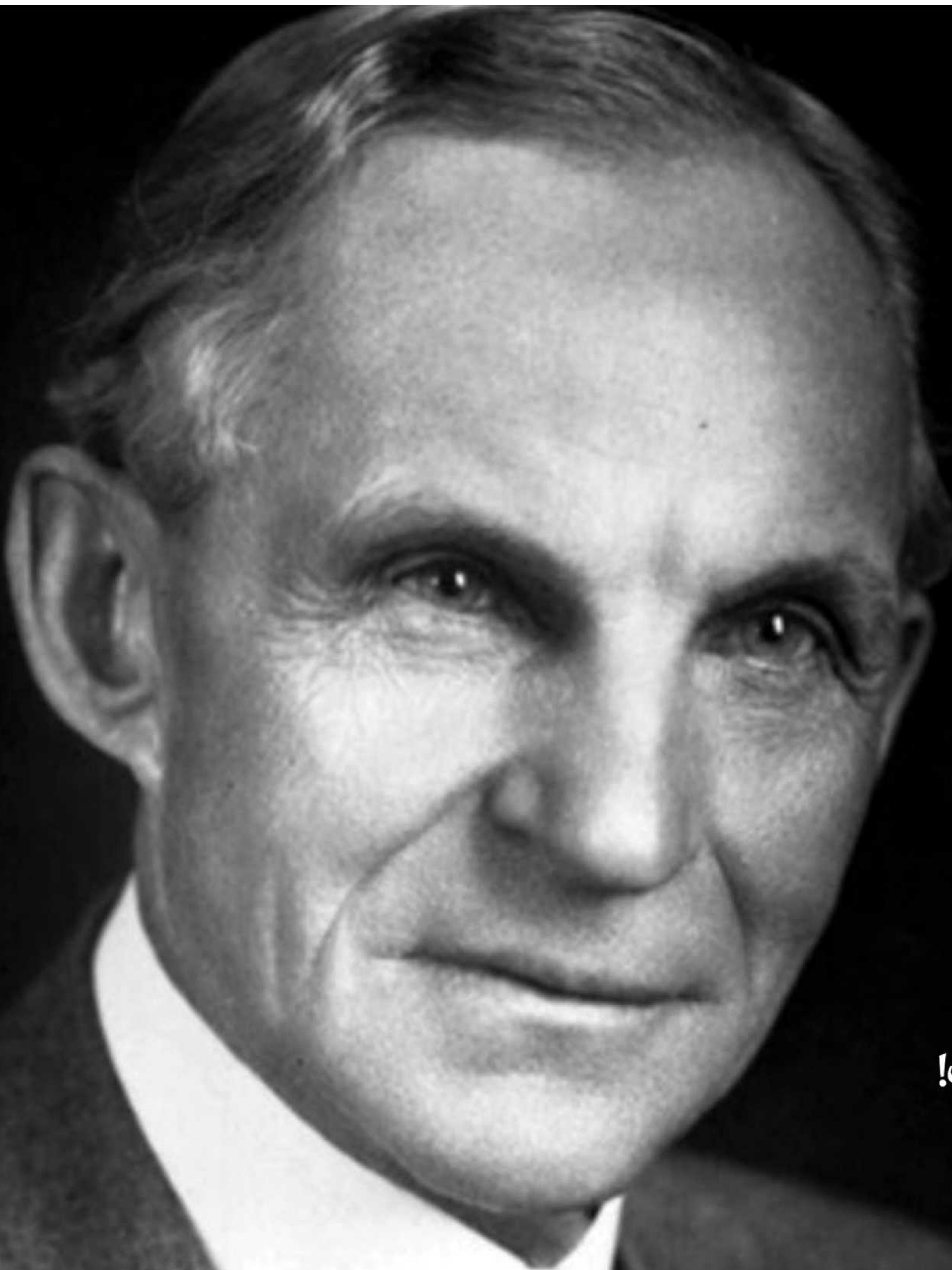


تلخ ترین محدودیت یک انسان
اصرار بر استفاده از راهکارهای قدیمی
برای مواجهه با چالش های جدید است



هنری فورد
Henry Ford

یک مرد یک دنیا حرف



من جزو کدام گروه هستم؟
وقتی صددلار حقوق می گیری دوگزینه داری؛
یکی اینکه بگویی:
چگونه می توانم طوری کم کاری کنم
که حقوقم همان صددلار باقی بماندو کسی نفهمد؟

دیگر اینکه بگویی:
حالا که صددلار گرفته ام
بیشترین کاری که می توانم برای
مجموعه ام انجام بدهم چیست؟

همه مسیر موفقیت بسته به انتخاب بین این دو است!

اگر شما در اندیشه
آینده قان نباشید
آینده‌ای نخواهید داشت

لئو نیکولایویچ تولستوی
Leo Nikolayevich Tolstoy
1828-1910

جنگ و صلح
آنکارنینا
رستاخیز
کودکی، نوجوانی، جوانی
داستان‌هایی برای بچه‌ها
اعتراف و سرشماری در مسکو
تمشک
کوپن تقلبی
پول و شیطان
عید پاک
طبل میان‌تهی
مورچه و کبوتر
قزاقدان (کازانها)
سه پرسش
هنر چیست؟
جوانی بربرادرفته
سونات کرویتزر
شیطان
بیست و سه قصه
سرجیوس پیر
مرگ ایوان ایلیچ
محکوم بیگناه
ارباب و نوکر
 حاجی مراد
عشق بی پایان
نامه‌های تولستوی
داستان‌های سواستوپول
پولیکوشکا
دو سوار
زمین نورد
و ...

لئو نیکولا یویچ تولستوی

Leo Nikolayevich Tolstoy

۹ سپتامبر ۱۸۲۸ - ۲۰ نومبر ۱۹۱۰

تولستوی علت مرگ آنا را در نتیجه عدم توانایی او در مبارزه با جامعه دانسته است. وی در کتاب "آنا کارنینا" زوج خوشبختی را نیز وارد داستان میکند تا تعادل رمان حفظ شود. این زوج خوشبخت بیانگر زندگی سعادتمدنه خود نویسنده با همسرش است.

"سونات کریتز" ۱۸۸۹، سرآغاز سومین دوره زندگی تولستوی به شمار می رود؛ دوره ای که وی تحت تاثیر بحران عمیق مذهبی و اخلاقی قرار گرفته است.

از دیگر آثار مهم تولستوی، رمان "رستاخیز" ۱۸۹۹ است که آخرین اثر دوره خلاقیت و فعالیت ادبی اوست. این اثر از نظر وحدت موضوع بر رمان "آنا کارنینا" و حتی "جنگ و صلح" برتری دارد.

در سال ۱۹۰۱، به دلیل مخالفت تولستوی با کلیسای ارتدوکس که در بخش‌هایی از کتاب آمده بود، موضوع دور کردن او از کلیسا مطرح شد و تولستوی چنین جواب داد:

"درست است که من با عقاید کلیسای شما موافقت ندارم، اما به خدایی ایمان دارم که برای من، روح و عشق است و اساس همه چیز".

این پاسخ غرورآمیز از سوی تولستوی شیفتگی ویژه ای را در سراسر روسیه پدید آورد و فلسفه مذهبی و اخلاقی وی را به نمایش گذاشت. از این رو خانه اش زیارتگاه مردم شد و سیل بیانیه ها و خطابه ها و اشعار ستایش آمیز به سوی او روان گشت. تولستوی نماینده مسلم خواستها و آرزوهای نسل جوان و روشنفکر گردید و نفوذش به دورترین نقطه جهان کشیده شد، اما خود او در این دوره نسبت به همه چیز نامید بود؛ به گونه ای که به دخترش گفت: "روحی سنگین دارم" و در یادداشت‌هایش آمده است: "حضرت فراوانی به رفتن دارم...".

از این رو، در دل شب به ایستگاه راه آهن رفت و نوشت:

"روح من با همه قوا به دنبال استراحت و تنها یی است و برای فرار از ناهمانگی آشکاری که میان زندگی و ایمان وجود دارد، باید بگریزم".

تولستوی در هفتم نوامبر ۱۹۱۰ چشم از جهان فرو بست و برای آرامش روحش، هیچ گونه تشریفات مذهبی انجام نگرفت.

شهرت و بقای تولستوی به دلیل داستانهایش بود که خود، در آخرین دوره زندگی، آنها را محکوم کرد.

در ۱۸۶۲ تولستوی با دختری به نام " Sofiya " که از پیش به او دل بسته بود، ازدواج کرد و اولین دوره زندگی مشترک را با نیکبختی و کامرانی گذراند که بعدها در کتاب " آنا کارنینا " به صورت کتاب " قزاقها " منتشر شد که در برگیرنده رویدادهای زندگی نویسنده به هنگام اقامت در خط دفاعی قفقاز است.

این اثر چه از نظر هنری و چه از نظر بیان اصول باورهای تولستوی، شاهکار کوچکی به شمار می‌رود که نویسنده در آن مانند روسو، زندگی ساده را در دل طبیعت می‌ستاید و بیزاری خود را از مظاهر تمدن آشکار می‌سازد. در سفر دوم تولستوی به اروپا، برادرش در اثر بیماری سل درگذشت. مرگ برادر تأثیر هولناکی بر تولستوی به جا گذاشت و با تحریک فکری او میان دو قطب مرگ و زندگی، الهام بخش وی در به تصویر کشیدن چهره وحشتناک مرگ در آثار مهمی چون "جنگ و صلح" (۱۸۶۴) و " آنا کارنینا " در ۱۸۷۷ گردید.

"جنگ و صلح" بزرگترین رمان در ادبیات روس و از مهمترین آثار ادبی جهان به شمار می‌آید. کتاب "جنگ و صلح" همچون حمامه ای بزرگ از طرف منتقدان مورد ستایش فراوان قرار گرفت و با استقبال مردم روبرو شد. در این دوره، تولستوی با وجود شهرت و افتخاری که به دست آورده، دچار اضطرابی روحی شد که هرگز از آن رهایی نیافت.

از آن پس تولستوی در ورای هر چیز، عدم را میدید و تحت تأثیر این ضربه روحی، همه چیز در نظرش رنگ باخت. حساسیت و دلستگی او به چیزهای پر لطف زندگی، ناگهان به نفرت تبدیل شد و پیوسته به این مسئله می‌اندیشید که باید ساده زندگی کند و به مردم نزدیکتر شود.

رمان " آنا کارنینا " پرده ای نقاشی از دنیای طبقه اشراف و تحلیلی روانی از گروههای مختلف افراد انسانی است. " آنا کارنینا " زن جوانی از طبقه ممتاز جامعه است که با کارمندی عالی مقام ازدواج کرده و در خلال زندگی مشترک، عشق راستین را در وجود جوانی به نام " ورونسکی " یافته است. تحرک داستان مربوط به مراحل مختلف این عشق است؛ از طرفی، مبارزه با نفس در راه وفاداری به شوهر و فرزند و از طرف دیگر، چیرگی عشق که به فرار وی با آن جوان می‌انجامد و سرانجام نگرانی و پشیمانی و اقرار به گناه که نشانه شرافتی بود که هنوز در عمق وجودش جای داشت و به همین دلیل، دست به خودکشی زد.

لئو تولستوی در خانواده ای اشرافی و ثروتمند، در دهکده " یاسنایا پالیانا " (Yasnaya Polyana) در ۱۶۰ کیلومتری جنوب مسکو متولد شد. او مادرش را در دو سالگی و پدرش را در نه سالگی از دست داد و زیر نظر دیگر افراد خانواده و مربیان خارجی تربیت یافت. وی در سال ۱۸۴۴ در دانشگاه " قازان " (Kazan) به تحصیل زبانهای شرقی و حقوق پرداخت و در ۱۸۴۷، بی‌آنکه مدرکی به دست آورد، از ادامه تحصیل سر باز زد و پس از تقسیم املاک خانوادگی به خوشگذرانی پرداخت؛ اما روحیه ناآرام، او را به تجربه های گوناگون و متضاد کشاند. در ۱۸۵۱ برای دفاع از شهر « سواستوپول » (Sevastopol) به ارتش قفقاز پیوست. اولین اثر ادبی تولستوی مربوط به این دوره است. اثری سه بخشی که بخش اول آن به نام " کودکی " در ۱۸۵۲، بخش دوم آن به نام " نوجوانی " در ۱۸۵۴ و بخش سوم با عنوان " جوانی " در ۱۸۵۷ انتشار یافت. این اثر در حقیقت، زندگینامه نویسنده است که او را در چهره قهرمان کتاب نمایان ساخته و اندیشه ها و باورهایش را بیان می‌کند.

تولستوی به دلیل توجه ویژه ای که به آموزش و پرورش کودکان و نوجوانان داشت، در سال ۱۸۵۷ به مدت پنج سال از کشورهای اروپایی غربی و بزرگان اروپا مانند " چارلز دیکنز "، " ایوان تورگنیف "، " فریدریش فروبل " و " آدلف دیستروگ " دیدار کرد و پس از بازگشت به کشورش بر اساس تجربه های نوآموخته، دست به یک رشته اصلاحات آموزشی زد و در همین راستا به پیروی از ژان ژاک روسو، اقدام به تأسیس مدارس ابتدایی در روستاهای نمود.

تولستوی کتاب دیگری با عنوان " قصه های سواستوپول " در ۱۸۵۵، به بیان زندگی خود در میان افسران ارتش و دلاوریهای سربازان و دفاع رشیدانه آنان از شهر " سواستوپول " پرداخت.

در سال ۱۸۵۵، پس از سقوط شهر " سواستوپول "، تولستوی به " سن پترزبورگ " رفت و از آنجا به ملک شخصی خود در " یاسنایا پالیانا " بازگشت و از ارتش کناره گیری کرد. داستان " بوران " (۱۸۵۶) شب پرهیجانی را در میان برف وصف می‌کند و با بیش دقیق و هنرمندی خاص، خاطره های دوره کودکی را - که به هنگام سفر از ذهن مسافر خواب آلود و نگرانی می‌گذرد، با سبکی شفاف و گویا شرح میدهد.

بوقلمون یا مغیدترین گوشت سفید؟ حقایقی درباره ارزش تغذیه‌ای بوقلمون

بوقلمون دارای چربی کم و پروتئین بالایی است. بوقلمون دارای آهن، روی، فسفر، پتاسیم و ویتامین های B است. بسیاری از افراد جامعه با خواص گوشت بوقلمون آشنا نیستند در حالی که مصرف گوشت بوقلمون برای مادران باردار، مبتلایان به کم‌خونی و افسردگی بسیار مفید است.

خواص گوشت بوقلمون

بوقلمون علی‌رغم مرغ، هم دارای گوشت سفید کم چرب در ناحیه سینه و هم دارای گوشت تیره و قرمز در قسمت‌های ران است.

جالب اینجاست که به دلیل بافت خاصی که گوشت بوقلمون دارد برخلاف برخی پروتئین‌ها هنگام طبخ حجم خود را از دست نمی‌دهد و کم‌ترین میزان چربی اشباع و کلسترول را در مقایسه با گوشت قرمز دارد. در عین حال منبع غنی از انواع ویتامین B و ویتامین A است.

همچنین املاحی مانند منیزیم، مس، آهن، روی، پتاسیم و سلونیوم در این ماده غذایی به وفور یافت می‌شود. مصرف گوشت بوقلمون به ویژه در فصل سرما برای کودکان و سالمندان بسیار مناسب است و به دلیل وجود ویتامین A در این نوع گوشت نقش مهمی در تقویت سیستم ایمنی بدن دارد، از طرف دیگر به دلیل نوعی مواد خاص به نام اسیدآمینه تریپتوفان در گوشت بوقلمون به افرادی که مبتلا به افسردگی هستند توصیه می‌شود تا از این ماده غذایی مصرف کنند، چرا که به صورت گذرا و کوتاه مدت موجب آرامش و سرحالی در این افراد می‌شود.

در پاسخ به این سوال که آیا گوشت بوقلمون مانند گوشت قرمز می‌تواند منبع خوبی برای تأمین آهن بدن باشد، باید گفت: مصرف ۱۵۰ گرم گوشت بوقلمون در روز نیمی از اسیدفولیک بدن را تأمین می‌کند و مصرف متعادل آن برای مادران باردار بسیار مفید است.

همچنین به دلیل وجود هموگلوبین زیاد در ران بوقلمون مصرف آن برای افرادی که کمبود آهن دارند بسیار مفید است و توصیه می‌شود.

به دلیل اسید آمینه موجود در گوشت بوقلمون این ماده غذایی می‌تواند از تجمع سرب و جیوه در بدن جلوگیری کرده و به عملکرد کبد برای دفع سموم بدن کمک کند.

مبتلایان به نوعی سنگ کلیه و نقرس باید در مصرف این نوع پروتئین محتاط باشند.



پشقاب دانخواری بو قلمون



- جنس بشقاب پلی پروپیلن (PP)
- کاهش ۵ الی ۸ درصدی پرت دان توسط حلقه دور بشقاب
- قابلیت جدا شدن حلقه دور بشقاب جهت استفاده در اول دوره
- تنظیم مقدار دان در ۴ حالت استاندارد، متناسب با سن پرندگان

BigHerdsman

لزوم تغییر الگو در تولیدات منع گوشه فاقد آن‌تی پیوتیک

www.itpnews.com



این مواد مکمل های غذایی میکروبی هستند که از طریق بهبود تعادل میکروبی روده تاثیرات سودمندی در جهت افزایش توان دفاعی میزان در برابر عوامل بیماری را ایفا می کنند. همچنین محققین دیگری نشان دادند که تغذیه مرغان با پروبیوتیک ها سبب بهبود تولید تخم مرغ (براساس مرغ روز)، مصرف روزانه غذا، وزن و اندازه تخم مرغ ها می شود.

تغییرات تغذیه ای در محصولات فاقد آنتی بیوتیک

محققین علوم غذایی معتقدند که این روش نه فقط بر روی تولید مرغ بلکه بر روی تولید تمام مواد غذایی تاثیر دارد. ترکیبات پلی ساکارید بدون نشاسته حائز اهمیت است. اصطلاح پلی ساکاریدهای غیر نشاسته ای (NSP) انواع زیادی از مولکول های پلی ساکاریدی بدون در نظر گرفتن glucans (نشاسته) را پوشش می دهد. علاوه بر این برخی از (NSP) ها در جیره طیور هضم نشاسته، پروتئین و لیپید ها را کاهش می دهند.

نشان داده شده که این ترکیب به طور عمده با قندهای چسبناک همراه است که منجر به آسیب به انتشار و انتقال لیپاز، چربی ها و رسوب نمک های صفراوی در داخل اسید معده می شود. تعامل با روده میکروفلورها مکمل غذایی با آنتی بیوتیک تا حدی ارزش غذایی خوارک طیور را بهبود می بخشد. به نظر می رسد اثر مثبت آنتی بیوتیک ها از روده کوچک مربوط به از بین بردن آنزیم های بیرونی به عنوان مکمل استفاده می شوند تا کمبود آنزیم های درونی یا آنزیم هایی که در دستگاه گوارشی وجود ندارد در حیوانات میزان را برطرف کنند. جالب توجه است که هیچ اثرات مضر تغذیه ای یا فیزیولوژیک استفاده از آنزیم با جیرها گزارش نشده است. ارزش غذایی غلات با سطوح بالایی از محلول (NSP) را می توان با استفاده از آنزیم های خوارکی بهتر کرد.

دکتر Peter Ferket Peter Ferket متخخص تغذیه دانشگاه کارولینای شمالی گفت: "ما فقط به جوجه ها غذا نمی دهیم بلکه تمام اکوسیستم را تغذیه می کنیم. وی افزود برای مثال می توان از دانه های ذرت برای تولید میکروفلورها استفاده کرد، اما نگهداری از آن بسیار پرهزینه است. یکی از تولید کنندگان مرغ گوشتی فاقد آنتی بیوتیک ایرلند، درهمین رابطه گفت: به همین دلیل تولید مرغ های بدون آنتی بیوتیک فقط بر روی جوجه های ماشینی امکان پذیر است که با روش هایی می توان تولید میکروفلورها را تحت کنترل داشت.

میکروفلورا موجود در روده کور

اندازه و میزان هضم پذیری و ضریب غذایی طیور بسیار متنوع است. دکتر Collet افزود با وجود انجام آزمایشات متنوع هنوز میزان دقیق و ایده آل برای مشتقات خوارک طیور بدست نیامده است.

اندازه روده کور در پرندهای از لحاظ جذب آب و هضم مواد غذایی و تاثیر بر روی فلور روده اهمیت دارد.

از سوی دیگر میزان Ph روده کور نیز حائز اهمیت است زیرا بر اساس آن ضریب غذایی خوارک طیور تعیین می شود. دکتر Collet در ادامه افزود که تاثیرات مثبت میکروفلور موجود در روده از آغاز و از تغذیه مرغ های مادر شروع می شود. وی بر این امر تاکید کرد که محدودیت های تغذیه ای بر روی مرغ های مادر گوشتی باید اعمال شود.

رابطه بین محصولات فاقد آنتی بیوتیک و چگونگی کنترل اسهال در طیور در اروپا امکان دارد که از محصولات شیمیایی برای کنترل اسهال طیور استفاده شود، ولی در ایالات متحده برای استفاده از داروهای شیمیایی در این قبیل محصولات قوانین سختگیرانه ای وضع شده است.

وجهه ها در ابتدای زندگی در مرغداری ها بر علیه امراض گوناگون واکسینه می شوند و محققان بر این امر اصرار دارند که اینمی در مقابل این بیماری در روزهای اولیه زندگی جوجه ها باید صورت گیرد.

دکتر Collet گفت: از آنجایی که اکثر قریب به اتفاق مردم فکر می کنند که تولید محصولات فاقد آنتی بیوتیک هزینه چندانی ندارد. برای اثبات ادعای خود از دو تولید کننده بوقلمون در آمریکای شمالی که از روش های تغذیه ای و قوانین مربوط به تولید محصولات فاقد آنتی بیوتیک پیروی می کنند، به عنوان مثال یاد کرد و گفت که این دو تولید کننده حدود ۲۵ درصد از گوشت بوقلمون ایالت را تامین می کنند، بر این امر تاکید دارند که هر گرم از محصولات هزینه بر است. وی افزود تمام اجزاء خوارک طیور از جمله دانه، از محصولات پروبیوتیک، ارگانیکی، آنزیم، روغن های ضروری و مخرمهای سلولی مورد تایید وزارت کشاورزی تهیه می شود که جزء به جزء موارد ذکر شده به مرغدار هزینه تحمیل می کند. از سوی دیگر تولید کنندگان بوقلمون در کانادا، می توانند طیور را بر علیه اسهال واکسینه کنند، در حالیکه اجازه این امر به تولید کنندگان آمریکایی داده نشده است و این امر علاوه بر موارد ذکر شده صنعت پرورش طیور فاقد آنتی بیوتیک در آمریکا را با مشکل مواجه ساخته است.

استفاده از مرغ های بدون آنتی بیوتیک (ABF) در رستوران های آمریکایی در پنج سال گذشته افزایش پیدا کرده و سود کلانی برای آنها و اقتصاد آمریکا به همراه آورده است. بخشی که هم اکنون در میان تولید کنندگان گوشت مرغ، متخصصان تغذیه و دامپزشکان در جریان است، بیشتر حول این محور می چرخد که با استفاده از روش های نوین تحقیقاتی و انجام چندین مرحله آزمایش های متنوع بتوانند به تولید گوشت مرغ با کیفیت تر دست پیدا کنند.

دستیابی به موفقیت برای تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک چگونگی تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک، سوالی است که از جانب اکثریت مصرف کنندگان در سراسر جهان به شیوه های مختلف مطرح می شود. برای پاسخ به این سوال اولین نکته ای که باید به آن توجه شود این است که روش تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک در سراسر جهان به شیوه های یکسانی صورت نمی گیرد. به عنوان مثال یکی از تولید کنندگان جوجه های گوشتی اروپایی گفت: محدودیت مصرف آنتی بیوتیک های محرك رشد در کشورهای lonophorecoccidiostats نمی شود.

وی گفت این آنتی بیوتیک نه تنها برای کنترل اسهال در مرغ های گوشتی، بلکه برای بهبود عملکرد روده جوجه ها نیز تاثیر فراوانی دارد. آنچه ما آن را به عنوان مرغ گوشتی فاقد آنتی بیوتیک می شناسیم، در ایالات متحده تکامل یافته تر اجرا می شود. وزارت کشاورزی ایالات متحده، ionophore را نیز در ردیف آنتی بیوتیک در کنار داروی ضد اسهال به شمار می آورد.

همین امر سبب شده که تولید کنندگان مرغ گوشتی که محصولات آنها برچسب فاقد آنتی بیوتیک می خورد، اجازه استفاده این ماده و هر نوع ماده شیمیایی برای درمان اسهال طیور در مرغداری ها را نداشته باشند.

تغییرات در ویژگی های تغذیه ای محصولات فاقد آنتی بیوتیک سوال مهم مطرح شده در اینجا این است که آیا می توان جایگزین مناسبی برای آنتی بیوتیک های مصرفی پیدا کرد که به همان میزان کارآیی داشته باشند؟ دکتر Stephen Collet استاد دامپزشکی دانشگاه جورجیا می گوید: "قرار نیست یک جایگزین برای آنتی باکتری پیدا کنیم، بلکه ما می خواهیم یک تغییر اساسی در تغذیه و پرورش طیور ایجاد کنیم."

یکی از مسائل مهم، وجود و تنظیم میکروفلورها هستند. تولید کنندگان مرغ گوشتی فاقد آنتی بیوتیک، به محرك های رشدی نیاز دارند تا علاوه بر تنظیم وزن جوجه ها به وضعیت میکروفلور روده جوجه ها نیز کم کند.

یکی از تولید کنندگان برزیلی می گوید: اکثر تولید کنندگان مرغ گوشتی در ایالات متحده با قوانین وضع شده موجود در امر بستر سازی با مشکل مواجه هستند، زیرا میکروفلور در مرغداری ها از دسته ای به دسته دیگر منتقل می شود و تاکنون تولید کنندگان و صادر کنندگان موجود در این امر نتوانستند با هم به توافق برسند. اظهارات مطرح شده بیشتر حاکی از آن است که برای تولید بهینه گوشت مرغ فاقد آنتی بیوتیک باید از مرغ مادر شروع شود، زیرا مرغ های مادر در دوره تخمگذاری و کرج شدن از برنامه تغذیه ای مخصوصی پیروی می کنند و در این برنامه تغذیه ای مطلقاً به وجود میکروفلور موجود در روده جوجه توجهی نمی شود. این در حالی است که میکروفلور از طریق پوسته تخم مرغ به جنین منتقل می شود.

در حال حاضر پیشنهاد شده است در خوارک مرغ های مادر از مکمل های تغذیه ای استفاده شود، تا به این ترتیب میکروب های مفید و فلور روده جوجه ها تامین شود. چندین سال است که ثابت شده فقدان باکتری ها در روده به سلامت آسیب می رسانند؛ مثلاً حیوانات آزمایشگاهی که در شرایط بدون باکتری و استریل رشد پیدا می کنند، اکثراً سیستم ایمنی تکامل نیافتند و روده های آسیب پذیر دارند و همین امر پرورش دهندهای مرغ را به سوی مصرف پروبیوتیک ها سوق داده است.

با توجه به گسترش مصرف انواع مواد افزودنی در غذا و افزایش چشمگیر تولید فرآورده های دام و طیور در جهان، به راحتی می توان حجم و میزان دارو و مواد شیمیایی که از این رهگذر به عنوان یک آلاینده، محیط زیست را تهدید نموده و سلامت مصرف کنندگان این قبیل فرآورده ها را به مخاطره می افکند برآورد نمود.

در عین حال، به لحاظ نقش ارزنده این ترکیبات در افزایش بهره وری در تولیدات دام و طیور، در اکثر موارد استفاده مکرر از آنها اجتناب ناپذیر گردیده، لذا داشتن انواعی از افزودنی ها که ضمن حفظ ویژگی های مطلوب فاقد تبعات سوء بهداشتی و زیست محیطی باشند، سالهای است توجه همه پژوهشگران را در سطح جهان به خود معطوف داشته است.

پروبیوتیک ها را می توان یکی از دستاوردهای مثبت محققین دانست.

بانو شیدن تابستانی بدن تان را ایمن کنید

گردآوری پر قال اکا ایران



شربت آبلالو تصفیه‌کننده خون
آبلالو یکی از محبوب‌ترین میوه‌های تابستانی است که از لذیذترین فراورده‌های آن شربت آبلالو است. حاوی آنتی‌اکسیدان‌های قوی و آنتو‌سیانین است که به کاهش التهاب در بدن کمک می‌کند. همچنین آنتو‌سیانین آبلالو که در سایر میوه‌های قرمز رنگ و سبزیجات نیز یافت می‌شود، از انسان در برابر سرطان روده بزرگ، حمله و سکته قلبی محافظت می‌کند. آبلالو و نیز شربت آبلالو یکی از درمان‌های طبیعی نقرس و التهاب مفاصل به شمار می‌رود و دردهای عضلانی و کمردرد را نیز کاهش می‌دهد. شربت آبلالو با کاهش میزان اسید اوریک خون، نقرس را درمان می‌کند به طوری که مصرف یک بار شربت آبلالو در روز حدود ۱۵ درصد اسید اوریک خون را در زنان کاهش می‌دهد. مصرف حدود ۳۴۰ گرم شربت آبلالو قبل و بعد از ورزش‌های سخت، دردهای عضلانی را بهبود می‌بخشد. در ضمن مصرف شربت آبلالو صبح‌ها و شب‌ها قبل از خواب، مشکل کم خوابی شما را از بین می‌برد. آبلالو خون را تصفیه کرده، کلستروول خون را پایین می‌آورد و جریان خون را بهبود می‌بخشد. همچنین از تجمع عروق واریسی جلوگیری کرده و سلامت قلب شما را تضمین می‌کند. از طرف دیگر این نوشیدنی از تشکیل چربی در بدن جلوگیری می‌کند و در نهایت در داشتن وزنی ایده‌آل به شما کمک می‌کند. پس اگر قصد کاهش وزن دارید، آبلالو را در رژیم خود قرار دهید. شربت آبلالو خطر بروز بیماری‌های دیابت، آب مروارید، آرژایمر و مشکلات ذهنی را کاهش می‌دهد.

آب‌میوه‌ها به خصوص در فصل تابستان طرفداران زیادی دارند چرا که هم بدن را خنک و هم مایعات از دست رفته بدن را جایگزین می‌کنند. البته اگر از نوشابه، دلستر، ساندیس و انواع آب‌میوه‌های رنگارنگ نوشیدنی‌های صنعتی و مصنوعی و سرشار از اسانس بگذریم، آب‌میوه‌های طبیعی جایگاه ویژه‌ای در بین مردم دارند، به خصوص اگر این میوه به صورت بهداشتی و در منزل هم تهیه شده باشد.

ذلت تابستان با یک لیوان شربت آبلیمو

شربت آبلیمو پر طرفدارترین و شاید خوشمزه‌ترین شربت یا آب‌میوه‌ای باشد که واقعاً باعث خنکی شده و خستگی یک روز گرم تابستان را از تن به درمی‌کند. این شربت از ریه‌های شما در مقابل موقعیت‌های خطرناک مانند آسم، محافظت می‌کند. اگر خیلی اهل خوردن میوه و به خصوص مرکبات نیستید، مراقب باشید چرا که بیشتر در معرض ابتلا به آسم و خس خس سینه قرار خواهد گرفت. ویتامین C که در مرکبات وجود دارد، در واقع تنفس را تسهیل می‌کند.

لیمو به خودی خود برای درمان عفونت‌ها، سوء‌هاضمه، یبوست، دیابت، مشکلات دندانی، تب، مراقبت‌های پوست و مو، خون‌ریزی‌های داخلی، وبا، رماتیسم، سوختگی‌ها، اضافه وزن، اختلالات تنفسی و فشارخون بالا مؤثر است. این ماده به تقویت سیستم ایمنی و تمیز کردن معده کمک می‌کند. خون را تصفیه می‌کند و در مبارزه با بیماری‌ها به یاری بدن می‌آید.

شربت آبلیمو هم طبعاً با دارا بودن همین خصوصیات می‌تواند سنگ‌های کلیوی را از بین ببرد، سکته‌های قلبی را درمان کند، دمای بدن را کاهش دهد و باعث آرامش شما شود. آبلیمو با تشکیل اسید‌سیتریک ادراری از تشکیل رسوبات در کلیه جلوگیری و سنگ‌های کلیوی را درمان می‌کند. این مسئله به ویژه در تابستان که آب بدن بر اثر گرما و تعریق به شدت کاهش می‌یابد بیشتر می‌شود و نوشیدن شربت آبلیمو کمک زیادی به رفع این مشکل می‌کند و حتی گاه‌ها از آب هم در دفع سنگ مفیدتر عمل می‌کند.

خاکشیر، نوشیدنی اشتها آور

گرما، عطش را برای خوردن مایعات بالا می‌برد و خاکشیر، نوشیدنی روزهای گرم تابستان است. دانه‌های خاکشیر وقتی در آب غوطه‌ور می‌شوند، آب را به خود جذب می‌کنند. به همین دلیل هم مصرف آن کمبود آب بدن را جبران می‌کند. بنابراین، در این روزهای گرم توصیه می‌شود، قبل از خروج از خانه مصرف یک لیوان خاکشیر را فراموش نکنید. خاکشیر در واقع همانند یک ماده ضد عفونی عمل می‌کند و در درمان اسهال‌های خفیف یا سخت و نیز یبوست مؤثر است. ادرار آور بوده و التهاب کلیه‌ها را از بین می‌برد و نوعی درمان برای التهاب پوستی و کهیر به شمار می‌رود. تب بر است و زخم‌ها را بهبود می‌بخشد و به درمان مخلک و سرخک هم کمک می‌کند. خاکشیر اشتها آور بوده و تمايلات جنسی را افزایش می‌دهد. در درمان بیماری‌های گوارشی مفید و به عنوان تنظیم‌کننده سیستم گوارش عمل می‌کند. به اندازه سرکه مفید و در افراد مبتلا به صفرا بسیار مؤثر است. ولی با تمام اوصاف، مهم‌ترین خاصیت شربت خاکشیر همان ضد گرم‌زادگی آن است که سرد و خنک بوده و تب، تهوع، بی‌حالی، سرگیجه و بی‌اشتهاای ناشی از گرم‌زادگی را از بین می‌برد.



آب طالبی خنک میل کنید

ترکیبات موجود در آن به بی‌خوابی شما کمک می‌کند. خانمهایی که در دوران قاعده‌گی دچار خون‌ریزی‌های شدید و لخته‌های خونی هستند، می‌توانند در این دوران آب طالبی مصرف کنند. کمبود پتاسیم موجب گرفتگی‌های عضلانی و آسیب می‌شود و آب طالبی با دارا بودن مقدار زیادی پتاسیم، این کمبود را جبران می‌کند. اسیدفولیک موجود در طالبی در زنان باردار می‌تواند از بروز نقص‌های دوران جنینی جلوگیری کند. اگر سیگاری هستید و قصد ترک آن را دارید از آب طالبی غافل نشوید. این ماده حاوی مواد مغذی و معدنی است که می‌تواند به شما در ترک سیگار و بهبودی و بازیابی بدن در رهایی از نیکوتین کمک می‌کند.

آب زرشک، آنتی‌بیوتیک طبیعی

زرشک و آب زرشک قرن‌هاست که به عنوان درمانی برای بیماری‌های مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد. این ماده حاوی نوعی ماده شیمیایی موسوم به "بربرین" است که فواید زیادی برای بدن دارد، چرا که آب زرشک تأثیر به سزایی روی دیابت دارد. بربرین موجود در آب زرشک مقاومت انسولینی بدن را بالا می‌برد، میزان قند خون را کاهش داده و میزان چربی را در بدن تنظیم می‌کند. وجود این ماده در زرشک از بدن در برابر دیابت نوع ۱ک و ۲ محافظت کرده و از عوارض عروقی مرتبط با دیابت نوع ۲ جلوگیری می‌کند. از دیگر فواید آب زرشک می‌توان به کوچک کردن سنگ‌های کلیوی اشاره کرد. از این ماده طبیعی می‌توان قبل از عمل خارج کردن سنگ کلیه، به منظور کوچک کردن سنگ‌ها استفاده کرد تا سنگ‌ها راحت‌تر و با درد کمتری دفع شوند.

خواص فراوان طالبی، این میوه را به یکی از بهترین پیشگیری کننده‌های سرطان تبدیل کرده است. طالبی از جمله میوه‌هایی است که به رغم دارا بودن مواد مغذی بسیار، کالری بسیار کمی دارد. طالبی سرشار از بتاکاروتون، اسیدفولیک، پتاسیم، ویتامین C و A و فیبرهای غذایی است و مقداری بالایی ویتامین B کمپلکس، ویتامین 5، B1، B3، B5 و B6 دارد و تغذیه سالم زندگی سالم - آنتی اکسیدان است که از بروز سرطان و بیماری‌های قلبی جلوگیری می‌کند. همچنین ترکیبات بی‌نظیر موجود در طالبی از غلظت خون می‌کاهد و از ایجاد لخته‌های خونی غیرعادی در سیستم قلبی عروقی جلوگیری می‌کند. مصرف مرتب ویتامین C که در طالبی، به وفور یافت می‌شود، از سخت شدن عروق و تصلب شرایین پیشگیری می‌کند. مصرف زیاد این ویتامین مانند آنتی اکسیدان عمل می‌کند و از سلول‌ها در برابر آسیب‌های ناشی از رادیکال‌های آزاد محافظت می‌کند. مصرف نوشیدنی‌هایی چون آب طالبی که سرشار از آنتی اکسیدان هستند از بروز سرطان‌هایی چون سرطان معده و روده و نیز سرطان پوست جلوگیری می‌کند.

ویتامین A حاصل از بتاکاروتون طالبی خطر ایجاد آب مروارید را کاهش می‌دهد و بینایی شما را تقویت می‌کند، ویتامین C و A سیستم ایمنی را برای مبارزه با عفونتها تقویت کرده، اختلالات چشمی را کم می‌کند و از بروز مشکلات استخوانی و پوکی استخوان و مشکلات ریوی و آلزاپر پیشگیری می‌کند. در عین حال آنتی اکسیدان بالای طالبی، کلسترول بالای خون را نیز پایین می‌آورد. پتاسیم موجود در این میوه به ترشح سدیم کمک می‌کند و به این طریق فشار خون را کاهش می‌دهد.

لذت پخت خوراکی ها

گوشت بوقلمون Turkey Meet



بهترین روش پخت بوقلمون

استفاده از مواد با کیفیت آشپزی را ساده می کند. وقتی که بوقلمون را سفارش میدهید، برای هر نفر نیم کیلوگرم در نظر بگیرید. همچنین برای کسانیکه خوراک بیشتری دارند می توانید دویست گرم اضافه تر در نظر بگیرید. البته اندازه یخچال و فر خود را هم در نظر بگیرید.

نکته های عمومی در پخت بوقلمون

- همیشه دل و جگر بوقلمون را قبل از چاشنی زدن و کباب کردن خارج کنید.
- بوقلمون را تازه از بازار بگیرید و بپزید و اگر بوقلمون یخ زده از بازار تهیه کرده اید باید آنرا دو روز در یخچال بگذارید تا کاملاً یخ آن باز شود هیچگاه بوقلمون یخ زده را در دمای اتاق قرار ندهید.
- بوقلمون را یک ساعت قبل از پخت از یخچال خارج نمایید.
- قبل از کبابی کردن بوقلمون با دست و دلبازی به آن کره بمالید تا هم خوشرنگ تر شود و هم طعم خوبی داشته باشد.
- فقط قبل از کبابی کردن آنرا چرب کنید. اگر بعداً به آن کره اضافه کنید آن حالت ترد را نخواهد داشت.
- در قابله یا تابه ای که در آن بوقلمون را قرار می دهید آب مرغ بریزید. در صورتی که آب مرغ در اختیار ندارید می توانید آب لیمو یا آبغوره اضافه کنید البته مراقب باشید بوقلمون شما مزه ترشی نگیرد.
- در یک ساعت اول پخت سینه بوقلمون رو به پایین باشد.
- اگر از یک دماسنجه مخصوص گوشت استفاده کنید بهتر است. در این صورت دمای تمام قسمت ها گوشت باید به ۱۶۵ درجه فارنهایت معادل ۷۵ درجه سانتیگراد باشد.
- آب گوشت را نگه دارید تا آنرا داخل شکم بوقلمون بریزید.
- اجازه دهید بوقلمون بعد از پخت ۳۰ دقیقه ای استراحت کند. اینکار باعث می شود آب گوشت شما در تمام قسمت های بوقلمون کامل تقسیم شود.



ساندویچ بوقلمون با سس پنیر

Turkey Sandwich With Cheese Sauce

روش تهیه:

اضافه کردن پنیر به هر غذایی جذابیت و طعم فوق العاده‌ای به آن می‌دهد. این بار گوشت بوقلمون را یا طعم پنیر امتحان کنید. در این صورت یک ساندویچ متنوع خواهید داشت که شما را به خوردن دعوت می‌کند. در دستور اصلی این غذا از پنیر Monterey Jack استفاده شده است که در اینجا می‌توان با پنیر پارمزان جایگزین کرد. میزان مواد غذایی در هر ساندویچ عبارتند از: ۵۲۴ گرم چربی (۱۲ گرم چربی اشباع)، ۱۳۴ میلی گرم کلسترول، ۸۶۸ میلی گرم سدیم، ۳۲ گرم کربوهیدرات، ۲ گرم فیبر، ۴۵ گرم پروتئین. بجای گوشت بوقلمون دودی می‌توانید از ژامبون بوقلمون استفاده کنید. پیازها را ریز خرد کنید. گوشت بوقلمون دودی یا ژامبون بوقلمون را به صورت رشته‌ای خرد کنید. نان را در تستر یا تابه، تست کنید. اجاق را روشن کنید و ژامبون را در تابه‌ای بزرگ روی حرارت متوسط برای ۱۰ دقیقه تفت دهید تا برشته شود. آن را به بشقابی منتقل کنید. پیازها را به تابه اضافه کنید و آنها را برای ۳ دقیقه تفت دهید تا نرم شوند. آرد را افزوده و برای ۱ دقیقه دیگر هم بزنید. شعله را تا حد متوسط زیاد کنید، شیر و آب گوشت یا مرغ را بیافزایید و در حالی که آن را هم می‌زنید اجازه دهید تا به جوش بیاید. شعله را کم کنید و همان طور که مواد را هم می‌زنید، اجازه دهید برای ۶ دقیقه بجوشند تا کمی غلیظ شوند. آن را از روی سینی فر بچینید. روی هر کدام مقداری پنیر را با مواد مخلوط کنید. به مواد نمک و فلفل بزنید. نان‌ها را روی سینی فر بچینید. روی هر کدام مقداری سس خردل بمایلید، سپس مقداری از سس پنیری و در نهایت تکه‌های گوجه‌فرنگی را روی نان قرار دهید. گوشت بوقلمون را با باقی سس پنیری در تابه تفت دهید. بوقلمون را به طور برابر بین نان تست‌ها تقسیم کنید و روی آنها نصف باقی‌مانده پنیر را بپاشید. آن را برای ۲ دقیقه گریل کنید تا پنیر روی آن طلازی شود. ژامبون‌ها را روی ساندویچ‌ها ریخته و روی آن هم جعفری بپاشید.

مواد لازم: برای ۴ نفر

گوشت بوقلمون دودی: ۳ پیمانه

شیر: ۱/۵ پیمانه

آب مرغ: ۱/۵ پیمانه

پنیر پارمزان رنده شده: ۱/۵ پیمانه

جعفری تازه خرد شده: ۱/۵ پیمانه

ژامبون گوشت: ۵ ورقه

نان تست: ۴ تکه

گوجه‌فرنگی: ۱ عدد

پیاز: ۱ عدد

آرد: ۲ قاشق غذاخواری

نمک: به مقدار لازم

فلفل: به مقدار لازم

سس خردل: به مقدار دلخواه

کره: به مقدار دلخواه

ملکه گلهای



روزی روزگاری، دختری مهربان در کنار باغ زیبا و پر گل زندگی می کرد، که به ملکه گل ها شهرت یافته بود. چند سالی بود که او هر صبح به گل ها سر می زد، آن ها نوازش می کرد و سپس به آبیاری آن ها مشغول می شد. مدتی بعد، به بیماری سختی مبتلا شد و نتوانست به باغ برود. دلش برای گل ها تنگ شده بود و هر روز از غم دوری گل ها گریه می کرد. گل ها هم خیلی دلشان برای ملکه گل ها تنگ شده بود، دیگر کسی نبود آن ها را نوازش کند یا برایشان آواز بخواند. روزی از همان روزها، کبوتر سفیدی کنار پنجه اتاق ملکه گل ها نشست. وقتی چشمش به ملکه افتاد فهمید دختر مهربانی که کبوتر ها از او حرف می زند، همین ملکه است، پس به سرعت به باغ رفت و به گل ها خبر داد که ملکه سخت بیمار شده است. گل ها که از شنیدن این خبر بسیار غمگین شده بودند، به دنبال چاره ای می گشتد. یکی از آن ها گفت: کاش می توانستیم به دیدن او برویم ولی می دانم که این امکان ندارد! کبوتر گفت: این که کاری ندارد، من می توانم هر روز یکی از شما را با نوکم بچینم و پیش او ببرم. گل ها با شنیدن این پیشنهاد کبوتر خوشحال شدند و از همان روز به بعد، کبوتر، هر روز یکی از آن ها را به نوک می گرفت و برای ملکه می برد و او با دیدن و بوییدن گل ها، حالش بهتر می شد.

یک شب، که ملکه در خواب بود، ناگهان با شنیدن صدای گریه ای از خواب بیدار شد. دستش را به دیوار گرفت و آرام و آهسته به سمت باغ رفت، وقتی داخل باغ شد فهمید که صدای گریه مربوط به کیست این صدای گریه غنچه های کوچولوی باغ بود. آن ها نتوانسته بودند پیش ملکه بروند، چون اگر از ساقه جدا می شدند نمی توانستند بشکند، در ضمن با رفتن گل ها، آن ها احساس تنهایی می کردند. ملکه مدتی آن ها را نوازش کرد و گریه آن ها را آرام کرد و سپس به آن ها قول داد که هر چه زودتر گل ها را به باغ برگرداند. صبح فردا، گل ها را به دست گرفت و خیلی آهسته و آرام قدم برداشت و به طرف باغ رفت، وقتی که وارد باغ شد، نسیم خنک صبحگاهی صورتش را نوازش داد و حال بهتر پیدا کرد، سپس شروع کرد به کاشتن گل ها در خاک. با این کار حالت کم بهتر می شد، تا اینکه بعد از چند روز توانست راه برود و حتی برای گل ها آواز بخواند.

گل ها و غنچه ها از اینکه باز هم کنار هم از دیدار ملکه و مهربانی های او، لذت می برند خوشحال بودند و همگی به هم قول دادند که سال های سال در کنار هم همچون گذشته مهربان و دوست باقی بمانند و در هیچ حالی، همیگر را فراموش نکنند و تنها نگذارند.

جدول با جایزه

افقی

- ۱ - پدرپدر یا پدر مادر که بچه ها خیلی دوستشون دارن
۲ - باید در مصرف اون صرفه جویی کنیم - یکی از مزه ها -

غیر قابل قبول

- ۳ - هم برپشت اسب است و هم روی دوچرخه -

میوه ای که سمپاشی شده

- ۴ - روز نیست - روی بدن قرار دارد

۵ - از وسایل بازی هواکردنی

- ۶ - تکرار بیست و نهمین حرف الفبا -

توى لرستان زندگى ميکنه

- ۷ - همون بله - در حمام پیدا ميشود

نگهدارنده شلوار -

- سبزی خوردنی سیاه و سفید و قرمز - یازده

۹ - سینمای خانگی

عمودی

- ۱ - بچه ها بعد از پایان درس به سراغش میرن - تمیز

۲ - رنگ آسمون - مرکز استان کیلان

۳ - آدرس

- ۴ - غذای بیمار - باید همیشه به فکر سلامت اون باشیم -

داخل

- ۵ - ماشین ها دارن -

موجود افسانه ای که اسم دختر هم هست

- ۶ - همون طلاست - مجموعه ۳۶۵ روز

۷ - دردی که وقت بیماری در سر پیدا میشه

- ۸ - سرد نیست - سی امین حرف الفبای فارسی

۹ - زود نیست - علامت

۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳	۲	۱

برنده جدول شماره ۵

امیرضا محمدی آباری از تهران
یلدگاه اپیلک انرژی سیتم

هیچ کالای مشابهی کالای اصل نیست



برای جلوگیری از ترفندهای سوء استفاده کنندگان
هنگام خرید نام و نشانی فروشنده را از
خانه طیور استعلام نمایید

نماینده انحصاری محصولات بیگ هردسمن
تهران . خیابان توحید . نبش فرصت . شماره ۵۳
تلفن : ۶۶۹۲۴۹۴۹
فکس : ۶۶۹۲۱۹۳۴
www.poultryhouse.co
info@poultryhouse.co

