

گوشت شتر و روانشناسی مصرف آن

مصرف گوشت توسط انسان بطور کلی با انتخاب و گزینش نوع معینی از گوشت همراه بوده است و نخوردن نوع معینی از گوشت متکی بر برخی اعتقادات و یا عادت های مخصوصی بوده که باعث شده گوشت حیوان معینی خوشایند و گوشت نوع دیگر ناخوشایند جلوه کند. از دیر باز مردم شهر نشین خوردن گوشت شتر را کنار گذاشته اند زیرا که به غلط معتقد بوده اند که گوشت شتر سفت و دیر پز بوده و ارزش غذایی چندانی ندارد. اما در حقیقت باید گفت که گوشت شتر در مقایسه با گوشت گاو از میزان پروتئین کمتری برخوردار است و از لحاظ شکل ظاهری شبیه گوشت گوسفند است. این گوشت در مقایسه با سایر گوشت ها از سدیم بیشتری برخوردار است اما میزان پتاسیم آن کمتر است و در مقایسه با گوشت گاو و گوسفند از لحاظ درجه PH بسیار متفاوت بوده و در نتیجه برای عملیات فرآوری گوشت بسیار مناسب است.

مقدمه

گوشت و مشتقات آن، مواد غذایی مرغوبی به شمار می روند که خوردن آنها می تواند باعث بروز عادات غذایی مختلفی برای مصرف کنندگان شود که برخی از این عادت های غذایی می توانند مشکلات اقتصادی و بهداشتی برای مصرف کنندگان در پی داشته باشند و از جمله این عادت ها یکی خوردن گوشت به صورت خام و یا تخمیر شده می باشد. برخی از مطالعات نشان می دهد که روش های مصرف گوشت و یا بازار یابی آن، در مواردی، باعث انتشار گسترده بیماری ها در کشورهای عربی می گردد چرا که در جوامع عربی میهمانی های بزرگی ترتیب داده می شود که در آن میهمانان زیادی شرکت می کنند و سفره های بزرگی گسترده می شود که تمامی افراد بر سر این سفره ها می نشینند و چنانچه در این میهمانی ها گوشت آلوده ای مصرف شود این افراد به بیماری مبتلا خواهند شد. از این روست که مقامات بهداشتی محلی، منطقه ای و بین المللی اهمیت زیادی را به بهداشت گوشت و مشخصات آن و روش های تولید و مصرف آن اختصاص داده اند. اما یک مشکل هم چنان باقی و پابرجا می ماند که حل این مشکل آسان به نظر نمی رسد و آن مشکل در حقیقت تغییر عادت های غذایی مردم در رابطه با مصرف گوشت و فرآورده های گوشتی است.

همه می دانیم که آدمی از دوران کودکی به خوردن نوع معینی از غذاها عادت می کند و به همین دلیل از خوردن سایر غذاهایی که به آن عادت ندارد و یا غذاهایی که به دلیل برخی از اعتقادات دینی، اجتماعی و عرفی تحریم شده است

، خود داری می کند. برای مثال بسیاری از شهرنشینان به علت عادت نکردن به مصرف گوشت شتر از خوردن آن خودداری می کنند. برخی از آن ها بر این گمان هستند که گوشت شتر دیر پز است و برخی از خانم های خانه دار بر این باور هستند که خوردن گوشت شتر باعث طولانی شدن مدت آبستنی در زنان باردار می گردد و برخی دیگر می گویند که گوشت شتر بوی ناخوشایندی می دهد.

در سال ۱۹۹۴ م بخش پرواربندی مرکز تحقیقات دامپروری سودان یک بررسی تحقیقاتی در خصوص مطالعه راهکارهای مختلف در خصوص کمبود گوشت، روش مصرف افراد، نوع گوشت مورد علاقه مردم و روش های پخت گوشت و به ویژه مصرف گوشت شتر و بهداشت گوشت انجام داد. اما درحقیقت این بررسی نتوانست دیدگاه های واقعی مصرف کنندگان سودانی را به خوبی نشان دهد زیرا که این بررسی در گروه معینی از مصرف کنندگان صورت گرفته بود که بیشتر آن ها افرادی با درآمد محدود بودند. در همین بررسی مشخص گردید که گوشت گوسفند در رأس لیست گوشت مصرفی (۳۵ / ۸۰٪) است، زیرا که مصرف کنندگان معتقد بودند که گوشت گوسفند گوشتی خوش طعم، زود پز و در دسترس همگان است اما میزان مصرف گوشت گاو با توجه به شرایط اقتصادی مصرف کننده از لحاظ اهمیت در مرتبه دوم و در حدود ۱۳ / ۳۹٪ بود در حالی که به علت عدم عادت و یا اعتقادات غلط و ناروا در باره گوشت شتر، میزان مصرف گوشت شتر در بین مصرف کنندگان در حد صفر بود. مصرف گوشت سفید نیز به علت گرانی و به علت عدم عادت در مصرف روزانه آن چیزی در حدود ۲ / ۹۳٪ بود. بیشتر مصرف کنندگان (۲۸ / ۸۹٪) اظهار نمودند که بهترین جای لاشه، گوشت ران است. اما درخصوص روش های پخت گوشت، ۵۸ / ۵۰٪ افراد گوشت سرخ کرده را ترجیح می دادند و ۲۳ / ۰۱٪ طرفدار گوشت فرآوری شده بودند و در حدود ۳۵ / ۷۱٪ پخت عادی را مناسب می دانستند. از همین جا می توان دریافت که درخصوص مصرف و پختن گوشت سلیقه های مختلفی وجود دارد که عواملی نظیر محیط زیست، عرف و عادت و روانشناسی مصرف در آن موثر است.

گوشت شتر منبع بسیار خوبی برای بسیاری از مواد غذایی مهم و مورد نیاز بدن می باشد. این گوشت حاوی پروتئین هایی با ارزش غذایی بالا و تعدادی از ویتامین های مفید و مورد نیاز بدن نظیر ویتامین B کمپلکس و برخی از عناصر معدنی مهم نظیر آهن و فسفر و کلسیم است. هم چنین گوشت شتر دارای قدرت مخصوصی در نگهداری هرچه بیشتر آب است که این خاصیت اهمیت زیادی در تعیین برخی از خواص طبیعی گوشت دارد.

گوشت شتر از جهت ترکیب شیمیایی با گوشت سایر دام های اهلی تفاوت دارد . جدول شماره ۱ نشان دهنده ترکیب شیمیایی گوشت تازه شتر است . هم چنین جدول شماره ۲ نشان دهنده وضعیت گوشت شتر از جهت محتویات غذایی ، عدد هیدروژنی و سایر خصوصیات شیمیایی ، الکتریکی و بافتی آن می باشد.

جدول شماره (۱) - محتویات گوشت تازه شتر

خاکستر	چربی خام	پروتئین خام	رطوبت
%	%	%	%
۰/۸۹	۱/۱۵	۱۹ /۵۲	۷۸/ ۷

جدول شماره (۲) - تجزیه و تحلیل شیمیایی گوشت تازه شتر

ترکیبات	نسبت درصد
	%
عدد هیدروژنی	۵ / ۸
اسیدهای چرب	۰ / ۲۳
عدد پیروکسید	۰ / ۷۶
کلسترول (میلی گرم / ۱۰۰ گرم)	۷۵ / ۱۱
رنگدانه ها (میلی گرم / ۱۰۰ گرم)	۳۳ / ۸۷
اکسی میوگلوبین	۴۹ / ۸۷
میتامیوگلوبین	۱۶ / ۳۵

گوشت شتر در مقایسه با گوشت گاو میزان کمتری چربی ، پروتئین و خاکستر دارد . پروتئین های گوشت شتر فاقد اسیدهای آمینه ضروری نظیر ترپتوفان ، والین ، لیوسین و ایزولیوسین و هم چنین اسید آمینه نیمه ضروری هیستیدین می باشد . گوشت شتر

هم چنین در مقایسه با گوشت سایر دام های اهلی دارای سدیم بیشتر و پتاسیم کمتری است که این امر با متابولیسم آب در بدن دام ارتباط مستقیمی دارد و باید افزود که نسبت کلسیم فقط در عضلات ران زیاد است . اما نسبت آهن و روی در گوشت شتر کمتر از میزان آن در گوشت دام های اهلی دیگر است.

Abdollah و همکارانش ۱۹۷۸ در یک بررسی بر روی ترکیبات شیمیایی گوشت شتر به کار رفته در صنایع کالباس سازی و تأثیر آن بر روی خصوصیات حسی ، شیمیایی و میکروبیولوژی ، مشاهده کردند گوشت شتر دارای رطوبتی مابین ۷۷٪ تا ۹۳/۹٪ و چربی معادل ۱۸ / ۱٪ و خاکستر معادل ۴ / ۸٪ براساس وزن ماده خشک می باشد. همان طور که در جدول شماره ۳ مشاهده می شود ترکیب شیمیایی گوشت شتر اختلاف زیادی با ترکیب شیمیایی گوشت سایر دام های اهلی و به ویژه گاو ندارد (موسوی ۱۹۹۵) ، و مشاهده شده است که گوشت شتر در مقایسه با گوشت گاو از رطوبت بالاتری برخوردار بوده و دارای میزان کمتری از پروتئین و چربی می باشد و این نتیجه با آن چه قبلاً (Yousef & Mukasa) 1981 گزارش نموده بودند مطابقت دارد.

جدول شماره ۳ - مقایسه چربی شتر با چربی سایر حیوانات

نام حیوان	درجه حرارت		عدد دیودی	وزن مخصوص	عدد Sabunification
	ذوبان	انجماد			
شتر	۴۸ / ۷۰	۳۶ / ۸۰	۳۶ / ۸۰	۰ / ۹۳	۲۰۰
گاو	۵۰ / ۰۰	۳۸ / ۳۰	۳۸ / ۳۰	۰ / ۹۵	۲۰۰
گوسفند	۵۵ / ۰۰	۴۱ / ۳۰	۴۶ / ۳۰	۰ / ۹۶	۱۹۸

خصوصیات حسی و فیزیکی گوشت شتر

گوشت شترهای جوان که سن آن ها مابین یک تا سه سال است نرم تر و خوش طعم تر از گوشت شترهای بزرگسال است که معمولاً گوشتی سفت و دیر هضم دارند و هرچه سن حیوان بیشتر و بیشتر شود ، از میزان نرمی گوشت کاسته می شود ، از این روست که پیشنهاد می شود همان طور که زاید و همکارانش 1991 نیز مطرح ساختند بهتر است که شتر های یکساله را برای مصرف گوشت ذبح نمود.

بیالیه وهمکارانش ۱۹۸۱ اظهار نمودند که گوشت شترهای کم سن و سال از جهت مزه و طعم و نرمی شبیه گوشت گاو است . موسوی (۱۹۹۵) اقدام به مطالعاتی در زمینه استفاده از گوشت شتر در همبرگر سازی نمود به طوری که در این همبرگرها به درجات مختلف گوشت گاو اضافه شده بود . وی این همبرگر را در اختیار گروهی از صاحب نظران قرار داد تا آن ها را از جهت تمامی خصوصیات حسی نظیر رنگ ، بو ، طراوت ، نرمی و درجه پذیرش مصرف کننده (مورد بررسی قرار دهند و مشاهده کرد که صفت نرمی در همبرگرهایی که میزان بیشتری گوشت شتر داشتند واضح و آشکار است . هم چنین مشاهده شد که صفت کم وزنی همراه با افزایش نسبت گوشت شتر در همبرگرها افزایش می یابد . گفتنی است که گوشت شتر برای تهیه تمامی انواع غذاهای مورد مصرف آدمی که از گوشت حیوانات دیگر تهیه می شود نظیر گوشت های سرخ کرده، پخته و فرآوری شده مناسب است . اما عللی که باعث شد مردم گمان کنند که گوشت شتر دیر پز است ، استفاده از گوشت شترهای پیر و مسن است چرا که هرچه عمر شتر بالا رود پیوندهای موجود بین الیاف بافت همبند افزایش می یابد و کمتر و کمتر تحت تأثیر حرارت و انزیم ها قرار می گیرند . قابل ذکر است که گوشت شترهای مسن و پیر برای سرخ کردن مناسب نیستند ، چرا که به علت داشتن میزان زیادی از کولازن دیر پز می باشند ، اما می توان این گوشت را فرآوری کرده و از آن مارتادلا و یا کالباس تهیه کرد و یا این که آن را همانند سایر گوشت ها خشک کرده و برای مدت طولانی در داخل روغن حیوانی نگهداری کرد .

از این رو پیشنهاد می شود که مصرف کنندگان گوشت شتر را تجربه نمایند ، چرا که با توجه به سرعت حوادث در دنیای امروز و تغییراتی که هر از چندی در محیط زیست پیرامون ما روی می دهد و شامل جنگ ها و بیماری ها و بلایای طبیعی می باشد ، آدمی باید بر مصرف تمامی انواع گوشت های موجود عادت کند ، همان طور که این امر در کشورهای غربی اتفاق افتاد و مصرف کنندگان برای فرار از دست بیماری جنون گاوی به خوردن گوشت تمساح و شتر مرغ روی آوردند .

چربی شتر

چربی شتر همانند چربی سایر دام های اهلی بر اساس تکنیک های متداول فرآوری ، فرآوری شده و مورد استفاده قرار می گیرد . بیالیه وهمکارانش ۱۹۸۸ اظهار می کنند که رنگ چربی شتر سفید است که گاهی اوقات رنگ سفید آن به سرخی می زند و تفاوت قابل ملاحظه ای بین لاشه های مختلف حیوانات مشاهده نشده است ، علی رغم آن که آن ها از نظر سنی با هم اختلاف داشتند . وزن چربی کوهان شتر تقریباً ۱ / ۸۲٪ از وزن کل چربی بدن شتر را تشکیل می دهد . میزان چربی موجود در کوهان شتر دو کوهانه در حدود ۱۰۰ کیلوگرم برآورد می شود . در برخی از مناطق کوهان شتر به عنوان غذایی خوش طعم مورد استفاده قرار می گیرد و به صورت خام و یا آب پز مصرف می گردد و در حالت کمبود غذا به عنوان منبع انرژی مورد استفاده قرار می گیرد .