

۲	..... مناسبت ها
۳	..... بهارانه
۴	..... مقدمه
۵	..... گزارش های ویژه
<b>مقالات</b>	
۶	..... ● دستگاه هایژینایزر
۹	..... ● فرآیند تنظیم و فرموله کردن خوراک
۱۰	..... ● استفاده از نمک های آبیونی در دوره انتقال
۱۲	..... ● اندازه گیری رطوبت
۱۳	..... ● آنالیز شیمیایی انواع کنجاله سویا
۱۸	..... ● کنجاله آفتابگردان
۱۹	..... ● ذبح اسلامی
۲۰	..... ● روش های خوب ساخت و تولید (GMP)
۲۲	..... ● تاثیر سطوح مختلف محرک های رشد بر عملکرد و خصوصیات لاشه در جوجه های گوشتی
۲۳	..... ● مقایسه میانگین قیمت نهاده های دامی سال ۹۲ و ۹۳
۲۴	..... خلاصه ای از استاندارد دانه سویای پرچرب
۲۵	..... ● شکل ها
۲۶	..... کمی بخندیم
۲۷	..... آیا می دانستید؟
۲۸	..... پنل مدیریت



فصلنامه تخصصی آموزشی گروه تحقیق و توسعه شرکت تعاونی کارخانجات خوراک دام، طیور و آبزیان خراسان رضوی  
سال دوم - شماره ۴ - زمستان ۱۳۹۳  
**گروه پژوهش**  
صاحب امتیاز: شرکت تعاونی کشاورزی کارخانجات دام، طیور و آبزیان خراسان رضوی  
مدیر مسئول: محمد حسین سالار پیشه  
سر دبیر: لیلا زرتاش  
ویراستار: مهندس مهدی کوچه لقمانی  
هیئت تحریریه: کارگروه تحقیق و توسعه شرکت تعاونی کشاورزی کارخانجات خوراک دام، طیور و آبزیان خراسان رضوی  
طراحی گرافیک و لی اوت: کانون آگهی و تبلیغات بوم و رنگ  
چاپ: شهر چاپ خراسان  
شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

- فصلنامه کارگروه تحقیق و توسعه شرکت تعاونی کارخانجات دام و طیور پذیرای مقالات متخصصان، اساتید و صاحب نظران صنعت خوراک دام و طیور می باشد.  
- صحت و سقم مقالات بر عهده نویسنده می باشد.  
- هیئت تحریریه در اصلاح، تخلص و ویرایش مطالب آزاد است.  
- استفاده از مندرجات فصلنامه با ذکر ماخذ بلامانع است.  
- آدرس دفتر فصلنامه:  
مشهد، بلوار آزادی، آزادی ۹۲، سعادت ۲۰، پلاک ۱۲  
تلفن: ۳۶۶۶ ۴۹۸۷ - فکس: ۳۶۵۷ ۷۴۳۰  
با سپاس فراوان از همکاری آقایان مهندس سالار پیشه، لقمانی، کلدانی، شجاعی، سرکار خانم مهندس لیلا زرتاش، شمسایی، شیردل، شفاهی فلاح

www.feedfactories.com  
email:feedfactories@yahoo.com

### جناب آقای مهندس حاجی مجتهد

انتصاب شایسته جنابعالی را بعنوان معاونت بهبود تولیدات دامی سازمان جهاد کشاورزی خراسان رضوی تبریک عرض نموده ، آرزوی موفقیت و توفیق روزافزون برای جنابعالی و کلیه همکاران محترمتان را خواستاریم .

### جناب آقای دکتر یاحقی

انتصاب شایسته جنابعالی را به سمت قائم مقامی معاونت بهبود تولیدات دامی تبریک عرض می نمایم، ضمناً از خدمات ارزنده جناب آقای محمد حسین ابراهیمی تقدیر و تشکر می شود.

### جناب آقای مهندس صفر پور

انتصاب شایسته جنابعالی را بعنوان مدیر کل امور عشایری استان خراسان رضوی تبریک عرض نموده ، آرزوی موفقیت و توفیق روزافزون برای جنابعالی و کلیه همکاران محترمتان را خواستاریم . همچنین از خدمات ارزنده جنابعالی در معاونت بهبود تولیدات دامی تشکر و قدردانی می نمایم

### جناب آقای مهندس هدایتی

انتصاب شایسته جنابعالی را بعنوان مدیر امور دام سازمان جهاد کشاورزی خراسان رضوی تبریک عرض نموده ، آرزوی موفقیت و توفیق روزافزون برای جنابعالی و کلیه همکاران محترمتان را خواستاریم . همچنین از زحمات آقای مهندس مظفری مدیر قبلی امور دام تقدیر و تشکر می نمایم.

### جناب آقای مهندس سید جواد خونساری

انتصاب شایسته جنابعالی را بعنوان کارشناس مسئول بخش تغذیه سازمان جهاد کشاورزی خراسان رضوی تبریک عرض نموده ، آرزوی موفقیت و توفیق روزافزون برای جنابعالی و کلیه همکاران محترمتان را خواستاریم . همچنین از زحمات بی دریغ جناب آقای مهندس معماریان مسئول سابق بخش تغذیه بی نهایت سپاسگزاریم.

### سرکار خانم دکتر الهام مقدس

انتخاب شایسته جنابعالی را بعنوان مدیر بهداشتی نمونه کارخانجات خوراک دام و طیور دانه داران طوس ، که حاصل تلاش بی وقفه و آموزه های علمی جنابعالی می باشد ، تبریک عرض نموده موفقیت روزافزون شما را آرزو مندیم .





## سارنومبارک

لحظه تحویل سال ۱۳۹۴ هجری شمسی، ساعت ۲ و ۱۵ دقیقه  
۱۱ ثانیه بامداد روز شنبه ۱ فروردین هجری شمسی، مطابق با  
۳۰ جمادی الاولی ۱۴۳۶ هجری قمری و ۲۱ مارس ۲۰۱۵ میلادی

قدمت نوروز و وجود این جشن به زمان های پیش از هخامنشیان و مادها برمی گردد زمانی که آریائی ها سرزمین شان را به دو قسمت تقسیم می کردند و دو فصل گرما و سرما داشتند فصل سرما شامل ده ماه و فصل گرما شامل دو ماه بود، چنانچه در اوستا آمده است. بعدها در این دو فصل تغییری پدید آمد و به موجب آن تابستان دارای ۷ ماه و زمستان ۵ ماه گردید.

در هر یک از این دو فصل جشنی برپا می داشتند که هر دو آغاز سال نوبه شمار می رفته است. وجود پایه و اساس جشن های نوروز و مهرگان در آغاز فصول دوگانه آریائی ها گویای آن است که زمینه اصلی پیدایش هر یک از آنها، بزرگداشت سرآغاز سال، توجه به پایان یک فصل و آغاز فصلی دیگر بوده است. با مرور زمان و تحول تدریجی اوضاع جشن نوروز از آن صورت بسیط نجومی و گاه شناسی بیرون آمد و بعدها جنبه های متعدد دینی و رسمی پیدا کرد.

سرانجام این یادگار با سنن دیرین خود از مدتی متجاوز از نه قرن پیش در آغاز برج حمل جای ثابتی یافت و تنها جشن جهانی است که می توان گفت تمامی جنبه های دینی، رسمی و طبیعی را در خود جای داده است.

### بارعام نوروزی

از رسم هایی که شاهان در نوروز برگزار می کردند، یکی این بود که شاه جشن نوروز را افتتاح می کرد و به مردمان اعلام می داشت که وی آنان را بار خواهد داد و به آنان نیکی خواهد کرد. دومین روز، بلند پایه ترین کسان را بار می داد، یعنی دهقانان و اعضای خاندان های بزرگ (اشراف بلند پایه موروثی، ویسپوهران). سومین روز، اسوران و بلند پایه ترین موبدان را بار می داد. چهارمین روز، خانواده خود و نزدیکان خویشان و درباریان را بار می داد و پنجمین روز، فرزندان و کارگزاران خود را بار می داد. بدین ترتیب به هر کدام رتبه و اکرامی را که شایسته آن بود ارزانی می داشت چون روز ششم فرا می رسید، شاه که وظایف خود را نسبت به آنان انجام داده بود، نوروز را برای خود و در خلوت جشن می گرفت.





## شرکتی کوچک یا سازمانی بزرگ؟

اندازه شرکت، عامل مهمی است. می خواهید اندازه شرکت ایده آل تان از امروز تا پنج سال بعد، چقدر باشد؟ اگر خیلی کوچک باشد، احتمالاً اثبات نخواهد بود، زیرا مجبور می شوید بر چند نفر یا یکی قرارداد یا محصول خاص تکیه کنید. یک شرکت کوچک شاید نتواند سهم خود را از بازار به دست آورده و رقبای دور نگه دارد. از سوی دیگر، اگر شرکت شما بزرگ باشد، ممکن است آنقدر دست و پاگیر و ناکارآمد شود که برای رشد به سرمایه ی بسیار زیادی نیاز داشته باشد. بنابراین شاید برای گردآوری منابع مالی لازم، مجبور شوید بخش عمده ای از سهام خود و در نتیجه کنترل شرکت را واگذار کنید.

## مدیران

اخیراً مشخص شده که فهرست دقیقی از ویژگی های مدیران موفق شرکت های نوپا وجود نداشته و نمی تواند وجود داشته باشد. با این حال بهتر است چند ویژگی مدیران موفق را با هم مرور کنیم به قدری صبورند که کار را از کوچک شروع کنند.

اکثر کارهای جدید، هر اندازه هم که خوب برنامه ریزی شده باشند، جنبه تجربی دارند. یک شروع کوچک؛ به آنها این فرصت را می دهد تا کسب تجربه کرده و قبل از اینکه خود را در مسیر اصلی کار بیندازند، به فرمول نانوشته آن حوزه پی ببرند. شروع کوچک به آنها امکان می دهد تا واکنش مشتریان را در قبال محصول، قیمت و نحوه عرضه آن، با گوشت و پوست و استخوان خود احساس کنند. بدترین شکست ها در مسیر راه اندازی شرکت های جدید، نصیب کسانی شده که نخواستند اند کار را از کوچک شروع کنند.

## آنها شجاعند که مسیر کلی را به یکباره تغییر دهند

بسرعت پی می برند که چه زمانی باید مسیر را تغییر دهند و در آن هنگام درنگ نمی کنند. آینده هیچ گاه طبق انتظار ما پیش نمی رود. انتظارات مشتریان متغیر است، واکنش رقبای در قبال اقدامات ما غیر قابل پیش بینی است و گاه یک مرتبه از جایی که انتظار نمی رود، فرصت های جدید و بازارهای نو ظاهر می شوند. بنابراین شرکت های نوپای لجباز، اگر به نقشه های اولیه خود پچسبند یقیناً به مشکل بر می خورند. مدیران موفق، آنقدر شجاعند که ایجاد تغییرات و به نوعی بازی با سرنوشت خود و شرکت شان را بپذیرند.

آنها می دانند که چگونه یک معامله را نهایی کنند. وضعیت بازار هر قدر هم که سخت باشد؛ آنها دقیقاً می دانند برای قطعی کردن یک معامله کجاها باید کوتاه بیایند. در مقایسه با مدیران شرکت های جاافتاده، این مدیران باید بهتر با ریسک کنار آمده و زیاد از کمبود اطلاعات نترسند. آنها برخلاف مدیران شرکت های بزرگ، بیشتر در شرایطی قرار می گیرند که بستن یک قرارداد، حکم بقا یا ورشکستگی آنها را دارد. بنابراین رفتار آنها عملاً راه رفتن بر لبه تیغ است و هر قرارداد می تواند تبعات عمیقی بر آنها داشته باشد.

## برخودشان مسلط اند

آنها بدین وسیله می توانند با سختی ها مبارزه کنند. تسلط این گونه مدیران بر خود حتی بیشتر از توانایی آنها در کنترل و مدیریت محیط بیرون است. البته این تسلط بر خویشتن، قدرت کنترل محیط را نیز در پی دارد. آنها برای انجام کار انگیزه درونی قوی ای دارند. دقت کنید که اگر فردی برای انجام یک کار انگیزه زیاد نداشته باشد، هر لحظه امکان دارد آن را رها کند، اما این افراد به علت انگیزه زیاد، تا زنده هستند به کار و فعالیت ادامه می دهند. گرمای زمین و خورشید را مقایسه کنید؛ اگر خورشید نباشد، زمین سرد خواهد شد؛ اما اگر زمین نباشد، خورشید همچنان گرم خواهد ماند.

## خوش بین و ریسک پذیر هستند

آنها در برخورد با مشکل، بدون مخدوش کردن ذهن خود مبارزه می کنند تا آن را از میان بردارند. حتی اگر مشکل بزرگ باشد با خود می گویند: حالا که نمی شود این را حل کرد، به کار دیگری می پردازم و بعد به سراغش می آیم. آنها می توانند مخاطرات شکست را پذیرفته و تحمل کنند. خطر، ممکن است مالی یا حیثیتی باشد. برخلاف مدیران شرکت های بزرگ و با سابقه که صبر می کنند تا اطلاعات بیشتر و مطمئن تری در مورد قرار داد ها به آنها بدهند، مدیران شرکت های کوچک مجبورند سریع تصمیم بگیرند و برای آنها کم تر مجالی برای صبر کردن و کسب اطلاعات بیشتر وجود دارد. در چنین مواردی خوش بینی و خطرپذیری واقعه راه گشا است.

## شکارچی فرصت ها هستند

آنها می توانند بین یک اتفاق بی خاصیت و اتفاق دیگری که در دل آن فرصت شکوفایی نهفته است، تمایز قائل شده و دومی را شکار کنند. آنها اولویت ها را بر دستی تشخیص داده و خوب می دانند چه کاری را چه موقع باید انجام داد و حاضرند سر آن با دیگران مبارزه کنند. آنها آنقدر قوانین و محدودیت های دست و پاگیر اداری را دور می زنند تا به آنچه می خواهند دست یابند. حتی آماده اند که به قیمت شکار یک فرصت ناب، خود را در معرض رقابت با شرکت های بزرگ، قدرتمند و پولدار قرار دهند.

## روی هدفشان تمرکز دارند

شب و روز فکرشان رسیدن به هدف است. دقت کنید که تمرکز بر هدف، برای خیلی ها سخت است. متأسفانه اغلب مردم به کاری که می کنند می اندیشند، نه به هدف خود. اما مدیران موفق دائماً به فکر بهبود کارها و انجام کارهای جدیدند، از ساده ترین فعالیت های خانگی تا پیچیده ترین کارهای شرکتی، آنها دیوانه پیشرفت دائمی اند. راه اندازی یک شرکت هم آنها را راضی نمی کند. آنها همواره به دنبال پیشرفت های جدید هستند.

## قدرت تحمل بالایی دارند

این قدرت تحمل از مسائل کاری شروع شده و یقیناً به مسائل اجتماعی یا خانوادگی نیز کشیده خواهد شد. این افراد معمولاً ویژگی های شخصی دیگری هم در چنته دارند. مثلاً قدرت مذاکره و چانه زنی آنها بالاست؛ تحصیلات و مهارت لازم برای انجام کارشان را دارند، می توانند چشم انداز و رویاهایشان را به دیگران (از جمله کارکنان و سرمایه گذاران) بقبولانند. می توانند به کارکنان انگیزه داده و در عین حال کارها را به آنها تفویض کنند و... حالا درباره ویژگی های فوق و این سوالات نیز کمی فکر کنید: آیا حاضرید در صورت لزوم در مقابل رقبای قوی بایستید؟ آیا حاضرید از کوچک شروع کنید و نحوه بازی را یاد گرفته و بعد با سرعت پیش بروید؟ آیا آدمی هستید که تشخیص دهید چه کاری لازم است و بعد آن را انجام دهید؟ اگر جواب شما به این سوال مثبت است؛ احتمالاً دست مایه خوبی برای موفقیت دارید.

## جمع بندی: درست مثل تب!

حالا به نکته آخر اشاره می کنم که احتمالاً مهم ترین و اصلی ترین عامل در موفقیت یا شکست شما خواهد بود: «عشق به کاری که می خواهید شروع کنید» در واقع همین عشق است که باعث می شود تا ساعات کار طولانی و ناامیدی های گریزناپذیر (که همیشه جزئی از ماهیت کار شرکت های نوپاست) را تحمل کنید. نمی دانم این عشق، مادرزادی است یا باید آن را آموخت، اما هر چه هست شما بشدت به آن نیاز دارید. اگر شما به کارتان عشق بورزید، هر روز تلاش خواهید کرد که آن را به بهترین شکل ممکن انجام دهید و بزودی تمام اطرافیان ما هم این عشق را از شما خواهند گرفت، درست مثل تب! ادامه دارد....

گزیده ای از کتاب عبور از طوفان نوشته کامران باقری



## گزارش های ویژه

مراسم تودیع و معارفه نماینده دولت در صندوق حمایت از توسعه بخش کشاورزی خراسان رضوی روز پنجشنبه مورخه ۹۳/۱۱/۲ در محل سالن جلسات سازمان جهاد کشاورزی خراسان رضوی با حضور اعضای شورای معاونین برگزار شد. در این جلسه آقای مهندس عبدالکریم رضوی مدیر عامل شرکت مادر تخصصی، آقای مهندس مجتبی مزروعی (رئیس سازمان جهاد کشاورزی) را بعنوان نماینده جدید دولت در صندوق حمایت از توسعه بخش کشاورزی استان معرفی و از خدمات و زحمات ارزنده آقای مهندس محمود دلپسند نماینده قبلی دولت در صندوق مذکور تشکر و قدردانی بعمل آمد.



نخستین جلسه کمیته فنی کشوری استانداردسازی و تدوین استاندارد ماشین آلات و تجهیزات کارخانجات خوراک دام و طیور با حضور متخصصین و کارشناسان به نمایندگی از استان های مختلف در جلسه ای که به همین منظور مورخ ۹۳/۸/۲۷ در محل سالن اجتماعات اتاق بازرگانی کشور در تهران، برگزار گردید. شایان ذکر است آقایان مهندس سعید صالحی، مهندس جواد کلدانی و مهندس مهدی کوچه لقمانی به نمایندگی از استان خراسان رضوی در جلسه مذکور حضور داشتند.

برگزاری مجمع عمومی سالیانه

جلسه مجمع عمومی سالیانه شرکت تعاونی کشاورزی کارخانجات خوراک دام، طیور و آبزیان خراسان رضوی ساعت ۹/۳۰ دقیقه دوشنبه مورخ ۹۳/۹/۱۷ با حضور ۲۵ نفر از اعضای تعاونی و نمایندگان اداره تعاون روستایی شهرستان مشهد در محل هتل پردیسان مشهد برگزار شد، در این جلسه پس از بررسی و تایید صورت های مالی و پیش بینی بودجه سال آینده، گزارش هیات مدیره محترم توسط جناب آقای مهندس حسن زاده قرائت گردید، همچنین گزارش بازررس محترم شرکت تعاونی جناب آقای مهندس کافی به استماع حاضرین رسید.

در خصوص انتخاب بازررس رای گیری بعمل آمد و در نهایت آقای مهندس فریدون کافی مدیر کارخانه خوراک دام خراسان با اخذ ۲۱ رای و آقای مهندس کاظم کوشکی مدیرعامل کارخانه خوراک دام گلچین سبزوار با اخذ ۲۰ رای به سمت بازرسان شرکت برای مدت یکسال انتخاب شدند.



آقایان مهندس سید جعفر حاجی مجتهد به سمت معاون بهبود تولیدات دامی استان، مهندس سید مهدی هدایتی به سمت مدیر امور دام، مهندس سید جواد خونساری به سمت کارشناس مسئول بخش تغذیه منصوب گردیدند. بدون شک زحمات بی دریغ آقایان مهندس صفر پور، مهندس مظفری، مهندس معماری شایسته تقدیر می باشد.

## مقدمه

امروزه اندازه گیری کیفیت پلت یکی از موضوعات مهم در صنعت خوراک دام محسوب می شود، استفاده از کاندیشنرهای دو طبقه کردن به بهبود کیفیت خوراک کمک می کند، بکار گرفتن کاندیشنینگ طولانی، اثر مطلوبی در بهبود کیفیت پلت دارد.

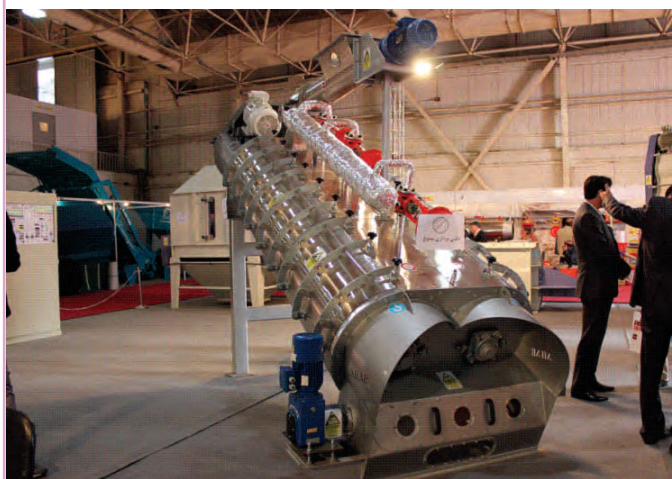
علاوه بر حرارت، استفاده از روش های مکانیکی یا افزودن مواد خاص نیز در کاهش عوامل بیماری زا، مؤثر است، پلت کردن و اکستروژن روش های حرارتی برای کاهش عوامل باکتریایی مثل سالمونلا در پلت می باشند.

## شناخت هایژنایزر

کاندیشنر کردن آهسته نسبت به دبل کاندیشنینگ یا اکسپند کردن مزایای بیشتری دارد، هایژنایزر (کاندیشنینگ آهسته) در واقع یک فوق کاندیشنر است که مدت ماندگاری خاص به مواد میدهد، و تمام مواد با هم وارد و پس از فرآوری کامل خارج می شوند، دمای مورد نیاز نیز توسط افزودن بخار در هایژنایزر تأمین می شود. وجود محفظه بخار در این دستگاه علاوه بر حفظ حرارت قبلی دستگاه، دمای محصول در طول مدت ماندگاری را ثابت نگه می دارد، این امر موجب می شود تا مادامیکه کریستال های موجود در غلات کاملاً شکسته نشده و به صورت ژلاتینه در نیاید تخلیه مواد صورت نگیرد که این مسئله موجب جذب رطوبت حاصل از بخار شده و ژلاتیناسیون و انحلال پروتئین اتفاق می افتد. به دلیل معایب اکسپندر و سایر سیستم ها، در حال حاضر استفاده از سوپر کاندیشنر از نوع هایژنایزر معرفی شده برای پوشش معایب سایر روشها توصیه می شود.

## هایژنایزر در مقابل سایر روشها

از مهمترین دلایل استفاده از هایژنایزر تولید کنسانتره ای عاری از آلاینده های میکروبی می باشد که این امر تأثیر مثبت بر کیفیت پلت دارد و می توان ادعا کرد هایژنایزر تابعی از پلت کردن است. استفاده از دوبار کاندیشنینگ یا دستگاه پلت بزرگ با تعداد منافذ برابر دای، عملکردی مشابه دارد. نکته کلیدی یکسان بودن زمان ماندگاری است. برای به دست آوردن ظرفیت مشابه به جای استفاده از دو دستگاه کاندیشنینگ می توان از یک دستگاه هایژنایزر با دستگاه پلت بزرگتر استفاده کرد. عملیات دوبار کاندیشنینگ یک فرآیند مکانیکی است در حالیکه هایژنایزر شرایط مناسب برای باند شدن بین اجزای خوراک ایجاد می کند و ساخت پلت راحت تر انجام می پذیرد.



استفاده از دستگاههای بزرگ پلت با مصرف انرژی کمتر و دمای بالاتر (هایژنایزر) صرفه جویی در هزینه های تولید را به همراه دارد. مش در دمای ۶۰ درجه سانتیگراد و در هایژنایزر، دمای ۸۵ درجه سانتیگراد را خواهد داشت. منابع تأمین انرژی در پلت، انرژی الکتریکی است در حالیکه در هایژنایزر مصرف انرژی الکتریکی کمتر بوده و بیشتر به صورت بخار در خوراک خواهد بود.

نتیجه دیگری که میتوان گرفت این است که چون خوراک، به حالت ژلاتینه در می آید سایش دای نیز کمتر خواهد بود. همچنین با توجه به استفاده از دستگاه پلت زن بزرگتر که دارای منافذ بیشتری می باشد، اثر بخشی محصول افزایش می یابد.

## مزایای پخت کنسانتره در سیستم هایژنایزر

- تنظیم زمان پخت، دمای پخت، متناسب با نوع فرمول در جهت شکستن کریستال های نشاسته ای موجود در غلات  
- حداکثر ماندن ژلاتین موجود در مواد نشاسته ای بدلیل تنظیم زمان و دمای پخت

- در سیستم هایژنایزر، بدلیل فرایند پخت، ارزش غذایی مواد موجود در کنسانتره بطور قابل توجهی تغییر می کند.

در سیستم هایی که بوسیله کاندیشنر عمل پخت و فرآوری انجام می گردد، ممکن است بدلیل اینکه زمان و حرارت موجود تقریباً برای تمامی انواع کنسانتره، ثابت می باشد، امکان ژلاتینه شدن تمامی مواد نشاسته ای موجود در غلات نباشد و یا به حداکثر نرسد، در حالیکه در روش هایژنایزر، نشاسته طبیعی موجود در غلات، بدلیل تنظیم مناسب دما و زمان پخت عمل ژلاتینه شدن بطور کامل انجام می گردد و در نتیجه بعلت انبساط کامل گرانول های موجود و شکسته شدن کریستال های آن، منجر به افزایش ماندگاری و بهبود هضم و در نتیجه افزایش کیفی و بازدهی بیشتر خواهد شد.

تهیه و ترجمه: جواد کلدانی (کارشناس علوم دامی)



کارخانه خوراک دام صنعتی

# بامزه جام

تولید کننده کنسانتره دامی

✓ واحد نمونه شهرستان از سال ۱۳۸۳ تاکنون

✓ واحد نمونه استان در سال ۱۳۸۸

✓ تولید کنسانتره دامی با حجم تولید ۵۰۰۰۰ تن در سال

✓ مجهز به سیستم بچینگ تمام اتومات



گرافیک نقشینه  
۰۹۱۵۸۲۸۳۵۵۱



✓ تخصص و امکانات تلاش شماست

✓ ما هم در اندیشه کیفیت تولید هستیم

خراسان رضوی، تربت جام، کیلومتر ۱۰ جاده ی تایباد

تلفن: ۰۵۱-۵۲ ۵۳ ۶۷ ۹۷ فکس: ۰۵۱-۵۲ ۵۴ ۵۶ ۳۶





# تخم مرغ

پرطلائی  
بدون آنتی بیوتیک

آدرس مزرعه: خراسان رضوی، شهرستان  
کاشمر، کیلومتر ۱۸ جاده کاشمر-مشهد  
شرکت تعاونی تولیدی مرغداری زرین تخم  
مجتمع کشت و صنعت پیشرو صالح کاشمر  
تلفن: ۰۵۱-۵۵ ۳۸ ۳۵ ۲۱-۳  
فکس: ۰۵۱-۵۵ ۳۸ ۳۵ ۲۴  
تلفن دفتر مشهد: ۰۵۱-۳۸ ۸۳ ۹۰ ۶۱-۲



**Egg**  
Free Antibiotic



اکثر تولیدکنندگان گوشت مرغ که در مقیاس بزرگ کار می کنند، از متخصصان تغذیه برای تنظیم و تهیه فرمولاسیون خوراک بخصوص در کارخانجات تولید خوراک آماده استفاده می کنند. زیرا تهیه فرمولاسیون دقیق بسیار ضروری بوده و از تحمیل هزینه ها بدلیل عدم صحت و دقت در فرموله کردن خوراک جلوگیری می شود. فرموله کردن خوراک در واقع هم علم است هم هنر اغلب اولین فاکتور در فرموله کردن خوراک تنظیم جیره ای با حداقل قیمت است. فرآیندی که مواد مغذی مورد نیاز مرغ را از مواد خوراکی قابل دسترس به روش اقتصادی با فرمولهای ریاضی محاسبه می نماید. زمانیکه بخواهیم برای تنظیم جیره فقط از چند ماده خوراکی استفاده کنیم شاید فرموله کردن خوراک امری ساده بنظر برسد اما زمانیکه مواد خوراکی متعدد با مقادیر مختلف و قیمت های متفاوت قرار است در کنار هم قرار گیرند بطوری که تمامی نیازهای مرغ با حداقل قیمت تامین شود، فرموله کردن غذا امری پیچیده خواهد بود و اهمیت کنترل کیفیت (QC) چه بصورت شیمیایی ( تجزیه و تحلیل شیمیایی خوراک ) و چه بصورت فیزیکی ( پخت و فرآیند کردن خوراک، اندازه خوراک و ... ) در تولید خوراک بیمه کننده فرآیند فرمولاسیون و صحت ای بر این امر می باشد.

عواملی چون بو، رنگ و اندازه خوراک می تواند بعنوان فاکتورهای مهمی برای خریدار خوراک محسوب شود البته این عوامل تاثیر اندکی بر کیفیت خوراک دارند و نتیجه نهایی پس از کنترل کیفیت غذا بازخوردهایی است که پس از مصرف خوراک توسط مرغ بدست می آید. و بالاخره اقتصادی ترین جیره خوراکی است که بهترین ضریب تبدیل را داشته و حداقل قیمت به ازای تولید یک کیلو گوشت مرغ را حاصل نماید. بنابراین بوضوح می توان گفت که قیمت خوراک تعیین کننده کیفیت آن نخواهد بود.

تهیه و تنظیم: لیلا زرتاش - کارشناس ارشد تغذیه طیور



به لحاظ هزینه، خوراک مهمترین ورودی برای تولید گوشت مرغ است. و برای ماندگاری و گسترش این صنعت کاهش قیمت و افزایش کیفیت تغذیه حیاتی است.

برای بدست آوردن بیشترین بهره وری و تامین سلامتی مرغ باید مقدار انرژی، پروتئین، اسیدهای آمینه ضروری، مواد معدنی و ویتامین ها و مهمتر از همه آب به اندازه، به موقع و با کیفیت مناسب در اختیار مرغ قرار گیرد. پیشرفت های اخیر در تغذیه مرغ برای فرموله کردن خوراک بر سه اصل تمرکز و تاکید دارد که عبارتند از:

۱- درک صحیح از سوخت و ساز مواد مغذی در بدن مرغ و تامین مواد مغذی برای بدن

۲- تعیین قابلیت دسترسی مواد مغذی در مواد تشکیل دهنده خوراک

۳- فرموله کردن جیره های غذایی با حداقل قیمت که بتواند تمامی نیازهای مرغ را تامین کند.

جیره های تجاری و کاربردی طیور متشکل از دانه غلات، منابع پروتئینی گیاهی و حیوانی، ویتامین ها، مواد معدنی و اسیدهای آمینه سنتتیک و افزودنی های خوراکی هستند. در کشورهای در حال توسعه افزایش هزینه های خوراک و کاهش فراهمی مواد مورد نیاز مرغ با توجه به استفاده از مواد خوراکی قدیمی، عاملی محدود کننده برای پیشرفت این صنعت می باشد.

در این وضعیت خاص جایگزینی طیف گسترده ای از مواد خوراکی و بهبود بخشیدن به وضعیت تغذیه ای مرغ حائز اهمیت است. و در بسیاری از مواقع مواد خوراکی بدرستی استفاده نشده و به هدر می روند. با توجه به وضعیت موجود و محدودیت های اعمال شده در بخش تغذیه، فنی، اقتصادی و اجتماعی استفاده از مواد خوراکی جایگزین قابل اغماض نیست. با این حال هنوز مواد خوراکی جایگزین توسط سیستم های مناسب اقتصادی یا نیمه اقتصادی برای تولید گسترده گوشت مرغ به خوبی مورد مطالعه و بررسی قرار نگرفته اند.

یکی از مهمترین مشکلات تغذیه مرغ در کشورهای در حال توسعه آلودگی های شیمیایی و بیولوژیکی خوراک طیور است که ممکن است عواقب جدی بر عملکرد پرند داشته باشد که یکی از آلاینده های بالقوه و مهم این صنعت میکوتوکسین ها هستند. بنابراین آلودگی زدایی و کنترل میکوتوکسین ها بویژه در مناطق گرم و مرطوب باید بخشی از استراتژی تغذیه تخصصی، کارآمد و اقتصادی باشد. فرمولاسیون خوراک فرآیند تنظیم مقداری مواد خوراکی بر اساس نیاز مرغ است.

در حالیکه ۷۵-۶۵ درصد هزینه های تولید گوشت مرغ را خوراک تشکیل میدهد یک اشتباه ساده در فرمولاسیون خوراک می تواند هزینه های تولید گوشت مرغ را افزایش دهد.

فرموله کردن خوراک نیاز به درک صحیح و کاملی از مواد مغذی مورد نیاز مرغ، ترکیب مواد مغذی در ماده خوراکی مصرفی، محدودیت های تغذیه ای، قیمت و در دسترس بودن مواد خوراکی جیره دارد. که معمولاً نتیجه فرمولاسیون بیان مقدار انرژی قابل متابولیسم بر حسب کیلوکالری در هر کیلوگرم خوراک، مقدار پروتئین، مواد معدنی و ویتامین ها و اسیدهای آمینه قابل هضم و ... غیره می باشد.



## مقدمه

دوره خشکی یک دوره حساس از نظر سلامت رسیدن به تولید مطلوب و تولید مثل مناسب برای گاو شیری محسوب می شود این دوره مابین پایان دوره شیردهی فعلی و آغاز دوره شیردهی بعدی است.

حدود ۵۰ درصد از گاوها در هنگام زایمان با کاهش غلظت کلسیم خون کمتر از ۷ میلی گرم در دسی لیتر روبرو هستند و گاو به دلیل کمبود کلسیم در خون نمی تواند به نیازهای ناگهانی کلسیم بعد از زایمان پاسخ دهد بنابراین در صورت استفاده از خوراک های با کلسیم بالا در گاوهای آبستن نزدیک به زایمان، استفاده از جیره های غذایی آنیونی با اختلاف کاتیون - آنیون بین ۵۰ - تا ۱۵۰ - میلی اکی والان در کیلوگرم ماده خشک برای جلوگیری از عارضه تب شیر مفید دانسته شده است. آنیون ها عنصری با بار منفی و کاتیون ها عنصری با بار مثبت هستند و هرگاه تعادل بین آنیون و کاتیون مثبت باشد این محیط را قلیایی و اگر این تعادل منفی باشد محیط اسیدی می باشد.

وجود محیط اسیدی در شکمبه باعث افزایش ذخیره کلسیم در استخوان شده و از بروز تب شیر جلوگیری می کند که در چنین حالتی بهتر است از جیره غذایی که باعث ایجاد محیط اسیدی در شکمبه می شود استفاده کرد. وجود این حالت از التهاب زخم جلوگیری کرده و باعث ایجاد تعادل در واکنش های متابولیکی می شود.

علاوه بر نمک های آنیونی، برای اسیدی کردن جیره می توان از اسیدکلریدریک به عنوان منبع آنیونی کلردار استفاده کرد. کمبود کلسیم علاوه بر ایجاد تب شیر می تواند باعث اختلالات دیگری مانند جابجایی شیردان، کتوز و ورم پستان نیز شود. استفاده از نمک های آنیونی ۱۴ تا ۲۱ روز قبل از زایمان ضمن برطرف نمودن مشکل فوق می تواند تولید شیر را پس از زایمان ۳ تا ۷ درصد افزایش دهد. جیره های آنیونی باعث کاهش pH خون و ادرار می شوند. pH ادرار، شاخصی برای ارزیابی درجه اسیدوز متابولیکی ایجاد شده توسط نمک های آنیونی می باشد. pH ادرار به طور معمول در گاو بین ۶ تا ۷ است، و pH کمتر از ۵/۵ نشان دهنده کاهش کاتیون نسبت به آنیون و بر بیش از ۸/۵ نشانه این است که مقدار آنیون کمتر از کاتیون بوده است

## DCAD و مفهوم آن

DCAD موضوعی نسبتاً جدید در تغذیه گاوهای شیری و فرمولاسیون جیره آنها است که برحسب میلی اکی والان محاسبه می شود و برای آن فرمولهای مختلفی در نظر گرفته شده است که به تفصیل توضیح داده خواهد شد و به معنی تفاوت کاتیون - آنیون جیره است. اندرو همکاران کشف کردند که تغذیه گاوها با اسیدهای غیرآلی (مخلوط اسیدسولفوریک و اسید کلریدریک) در قبل از زایمان بطور معنی داری احتمال وقوع تب شیر را کاهش می دهد.

تحقیقات آزمایشگاهی بیان می کند که DCAD بین ۵۰ - تا ۱۰۰ - میلی اکی والان در کیلوگرم جیره برای ممانعت از تب شیر مطلوب است. مفهوم DCAD بر پایه تفاوت یونهای قوی که بوسیله استوارت توضیح داده شده است، استوار است.



## نتایج استفاده از نمک های آنیونی

- ۱- افزایش ۷ درصد تولید شیر پس از زایمان
- ۲- تامین سلامت دام در دوره شیردهی بعدی
- ۳- جلوگیری از بروز بیماری تب شیر، خیز پستان، جفت ماندگی و جابه جایی شیردان.
- ۴- بهبود نرخ آبستنی

تهیه و تنظیم: مهري حاجي شمساى - کارشناس ارشد تغذيه دام



این تئوری پیشنهاد می کند که جریان ورود هر ماده معدنی کاتیون یا آنیون به سمت بدن اختلالی را در وضعیت اسید و باز حیوان ایجاد می کند که رسیدن به این اختلال به مقدار یونی که وارد بدن می شود بستگی دارد. بنابراین تفاوت در مقدار کاتیون و آنیون قابل دسترس برای جذب در جیره وضعیت متابولیکی اسید و باز حیوان را نشان می دهد. گاوها اسیدوز می گیرند، اگر آنیونهای قابل جذب جیره بیشتر باشد، اما آنهایی آلكالوز می گیرند که کاتیون های قابل جذب بیشتر باشد.

## فرمولهای مهم برای تعیین DCAD

DCAD برحسب میلی اکی والان محاسبه می شود و فرمولهای متفاوتی که تاکنون پیشنهاد شده است به شرح زیر می باشد:

$$1 - (Na + K) - (Cl + S)$$

$$2 - (Na + K) - Cl$$

$$3 - (Na + K + Ca + Mg) - (Cl + S + P)$$

$$4 - (Na + K + 0.38Ca + 0.3Mg) - Cl + 0.65 + 0.5P$$

فرمول یک کاربرد وسیعتری دارد و در حال حاضر برای پیشگویی تاثیر جیره روی وضعیت اسید و باز خون مناسبتر است.

## نمکهای آنیونی

بر پایه تحقیقات بعمل آمده در دانشگاه فلوریدا، DCAD مناسب برای گاوهایی که در ۱۴ تا ۲۱ روز قبل از زایمان قرار گرفته اند ۵- تا ۱۵- میلی اکی والان در هر صد گرم ماده خشک مناسب است. بطور عموم منابع آنیونی که استفاده می شوند عبارتند از نمکهای کلرید و سولفات کلسیم، آمونیوم و منیزیم. نمکهای کلرید در اسیدی کردن خون نسبت به نمکهای سولفات موثرتر هستند.

## مشکلات استفاده از نمکهای آنیونی و راهکارهای مقابله با آنها

مشکلاتی که ممکن است با تغذیه نمکهای آنیونی داشته باشیم شامل مسمومیت و بدخوراکی است.

برای از بین بردن مشکل مسمومیت بهتر است بجای استفاده از یک نمک خاص، مخلوطی از نمکها را بکار ببریم، برای این منظور می توانیم از فرمولهای استاندارد زیر استفاده نماییم.

- ۱۱۳/۵ گرم سولفات منیزیم (معادل ۱۰/۹ اکی والان گرم) و ۱۱۳/۵ گرم کلرید آمونیوم (معادل ۱۲/۱ اکی والان گرم)

- ۱۱۳/۵ گرم سولفات منیزیم (معادل ۱۰/۹ اکی والان گرم)، ۵۶/۷۵ گرم کلرید آمونیوم (معادل ۱۱/۰۶ اکی والان گرم) و ۵۶/۷۵ گرم سولفات آمونیوم (معادل ۱۰/۸۶ اکی والان گرم)

مشکل دیگر نمکهای آنیونی بدخوراکی آنها می باشد بطوری که ممکن است با افزودن نمکهای آنیونی، گاوها به سر آخور نیایند. برای مقابله با بدخوراکی آنها می توان خوراک و مواد معدنی را با یکدیگر مخلوط کرده و بصورت TMR گاوهای خشک را تغذیه نماییم و بهترین تغذیه برای کاربرد نمکهای آنیونی این است که آنها را همراه با علوفه های مرطوب مانند سیلوی ذرت یا علوفه های خوش خوراک مانند یونجه استفاده نماییم، همچنین استفاده آنها با ماده شیرین مثل ملاس می تواند مفید باشد.



روش استفاده از کوره مادون قرمز این نظر را تامین می نماید در این روش حرارت توسط اشعه مادون قرمز ایجاد میشود. حدود ۴ تا ۵ گرم نمونه آسیاب شده و همگن، در کف ترازو دستگاه رطوبت سنج قرار میگیرد و حرارت از بالا بر آن اعمال میگردد. در مدت کوتاهی ( پنج تا ده دقیقه ) نمونه رطوبت خود را از دست میدهد و درصد ماده خشک و یا رطوبت مستقیماً از روی صفحه دیجیتالی ترازو قرائت میگردد. در این روش باید دقت کرد که حرارت لازم و طول مدت به حدی نباشد که باعث سوختن مواد مورد آزمایش شود.

۳- استفاده از : NIR هر ماده مغذی در خوراک دارای یک طیف جذبی نزدیک مادون قرمزی باشد که خاص خود یا عبارتی مانند اثر انگشت منحصر بفرد است.

NIR انعکاس نور اشعه مادون قرمز به ترکیبات شیمیایی نمونه مورد آزمایش و تعیین میزان مواد مغذی با استفاده از کامپیوتر می باشد. قبل از استفاده از این سیستم باید صدها نمونه از مواد به روشهای دیگر آزمایش شده و بر اساس آن این روش کالیبره و تنظیم گردد. مزیت NIR سرعت بالا و خطای کم آن است.

فهمیه شیردل - کارشناس علوم دامی



پایش وارزیابی سریع و صحیح مواد اولیه و محصولات تولیدی کارخانه، ابزاری کارآمد جهت بهبود روشهای کنترل کیفیت، تنظیم دقیق جیره ها خرید هوشمندانه مواد اولیه با توجه به ارزش واقعی مواد مغذی و بهبود امنیت و دقت در تولید می باشد.

قبل از فرمولاسیون جیره، اولین مرحله، آنالیز مواد اولیه می باشد. در یک آنالیز پایه، باید ماده خشک، پروتئین، انرژی، فیبر خام، چربی، کلسیم، فسفر و نمک مشخص گردد.

اهمیت اندازه گیری رطوبت

میدانیم که جهت حفظ و نگهداری مواد اولیه و انبار کردن آنها بایستی رطوبت کمتر از ۱۴ درصد باشد در غیر این صورت باعث رشد میکروارگانیسم ها، افزایش شدت تنفس و درجه حرارت انبار میگردد. که نتیجه آن فساد مواد غذایی میباشد. برای جلوگیری از فساد و کپک زدگی، علاوه بر تعیین درصد رطوبت مواد اولیه در هنگام ورود و تخلیه، در طول مدت نگهداری مواد در انبارها و سیلوها تا زمان تولید، مرتباً رطوبت بایستی اندازه گیری و بررسی گردد.

برای اندازه گیری رطوبت روشهای مختلفی اعمال میشود و انتخاب روش مناسب به عوامل گوناگون بستگی دارد از جمله:

- ۱- نوع آب موجود در ماده اولیه
- ۲- نوع ماده مورد آزمایش
- ۳- مقدار نسبی آب موجود در ماده اولیه
- ۴- سرعت مورد نیاز
- ۵- میزان دقت مورد لزوم

روشهای مختلفی جهت اندازه گیری رطوبت وجود دارد :  
۱- اندازه گیری رطوبت در حرارت بالا با استفاده از آون که این روش در مورد انواع موادی که حرارت بالا کیفیت آنها را تغییر نمیدهد، کاربرد دارد. برای این منظور نمونه مورد آزمایش را در آون در دمای ۱۰۰ تا ۱۰۵ درجه سانتیگراد قرار میدهم تا رطوبت خود را از دست بدهد. باید توجه داشت که ظروف مورد استفاده باید مسطح باشد تا حرارت به صورت یکنواخت به تمام قسمتهای نمونه برسد. ظرف مخصوص نمونه گیری را نیم ساعت در آون قرار داده و بعد در دسیکاتور گذاشته تا سرد شود پنج تا ده گرم نمونه را با دقت وزن کرده و در ظرف نمونه گیری قرار داده، به آون منتقل می نمایم بعد از ۶ ساعت ظرف را خارج نموده و در دسیکاتور قرار میدهم تا سرد شود پس از سرد شدن عمل توزین انجام می گردد. توزین نمونه باید به سرعت انجام گیرد زیرا هنگام توزین، وزن نمونه بسته به شرایط محیط ممکن است سریعاً تغییر کند ( در محیط مرطوب جذب رطوبت کرده و در محیط خشک رطوبت از دست میدهد).

$$\text{وزن نمونه پس از خشک کردن} - \text{وزن نمونه اولیه} = \text{درصد رطوبت}$$

$$\text{وزن نمونه اولیه}$$

۲- در کارخانجات خوراک دام عامل زمان بسیار مهم بوده و در کارهای عادی و کنترل دایمی محصول و مواد اولیه انبار شده، روشهای سریع آزمایشگاهی بیشتر مورد نظر است.





لیست مواد اولیه (انواع کنجاله سویا) مورد استفاده در تولیدات کارخانجات خوراک دام، طیور و آبزیان و همچنین متوسط آنالیز بررسی شده و استفاده شده در سطح استان خراسان رضوی بر اساس میانگین داده های آزمایشگاه کنترل کیفی خوراک دام استان

نام مواد اولیه	کنجاله سویا هندی	کنجاله سویا آرژانتین	کنجاله سویا برزیل	کنجاله سویا داخلی
DM	۸۹	۹۰	۹۰	۸۹
CP	۴۲/۴۵	۴۴/۶۷	۴۴	۴۳/۱۹
FAT	۳/۲۵	۳/۹۰	۴	۴/۹۵
CF	۷/۵۵	۶/۰۷	۶/۱۵	۷/۳۳
NDF	۱۸/۲۲	۲۲/۱۹	۲۱/۹۰	۲۴/۶۰
ADF	۱۱/۴۰	۸/۱۶	۸/۴۰	۱۱
Ca	۰/۳۵	۰/۵۰	۰/۵۰	۰/۴۵
P	۰/۶۵	۰/۷۵	۰/۷۵	۰/۷۰
TDN	۷۴/۵۰	۷۵/۸۰	۷۵/۴۰	۷۵
NEL	۱/۹۰	۱/۹۴	۱/۹۳	۱/۹۳
ASH	۷	۶/۵۰	۶/۵۰	۶/۸۵

مهدی کوچه لقمانی : کارشناس ارشد تغذیه دام





برای اولین بار  
در ایران



# مکمل غذایی بافیری بهدام

محصولی بومی و سازگار با شرایط تغذیه ای و آب و هوایی ایران  
و راه حل مطمئن جهت مقابله با مشکلات موجود در دامداریها

تولید بالاتر / مشکلات کمتر / بهره وری بیشتر



- جایگزین مناسب برای جوش شیرین
- افزایش تولید و بهبود کیفیت شیر
- افزایش میزان چربی شیر
- کاهش بیماریهای سم و مقابله با استرس گرمایی
- کاهش عوارض متابولیکی مانند اسیدوز و نفخ
- کاهش اسهال و نفخ در گوساله ها و جوانه ها
- افزایش قوام مدفوع و کاهش دانه های شکسته در آن
- جذب انواع سموم قارچی و پیشگیری از سقط جنین تغذیه ای
- افزایش ماندگاری دام در گله و کاهش هزینه دارویی و دامپزشکی

مشاوره فنی و فروش شرکت

دکتر مهدی صدیقی ۰۹۱۵۱۱۲۵۸۶۳


آدرس دفتر و کارخانه : مشهد / کیلومتر ۵ جاده قوچان

تلفن: ۰۵۱-۳۶۵۱۴۳۱۵-۳۶۵۴۳۱۴

Email: info@behdamroshd.com







# گروه کارخانجات خوراک دام، طیور و آبزیان طوس قوچان - زردانه دیزباد



ISO 22000  
ISO 9001



GROUP FACTORIES OF CATTLE FEED PLANTS, POULTRY AND FISH  
**TOOS QUCHAN – ZARDANE DIZBAD**

WWW.TOOS-QUCHAN.COM  
WWW.DIZBAD-CO.COM

دفتر مرکزی: مشهد، بلوار آزادی، آزادی ۹۱، خیابان سعادت ۴، پلاک ۴، واحد ۶ تلفن: ۵۰ - ۳۶۶۷۳۱۴۹ - ۵۱  
کارخانه قوچان: کیلومتر ۵ جاده قوچان - مشهد تلفن: ۵۱-۴۷۳۷۳۸۰۲ - فکس: ۵۱-۴۷۳۴۳۸۰۱  
کارخانه دیزباد: کیلومتر ۷۵ جاده مشهد - نیشابور، روستای دیزباد پایین تلفن: ۵ - ۳۲۵۲۳۳۴۴ - فکس: ۵۱-۳۲۵۲۳۳۴۴





# MASHHAD

## FEED MILL COMPANY

تولید کننده نمونه و رتبه اول کشور



بزرگترین و مجهزترین تولید کننده کنسانتره دامی و دان طیور به صورت انواع پلت ، گرامبل ، پودر  
با بهترین کیفیت در استان خراسان تحت نظر کارشناسان مجرب و متخصص  
با استفاده از امکانات فنی و تجهیزات پیشرفته تولیدی و آزمایشگاهی



### شرکت خوراک دام و طیور مشهد

کارخانه : مشهد، کیلومتر ۱۵ جاده سرخس

دفتر : مشهد، بلوار شهید صادقی، شهید صادقی ۱۸، شماره ۱۹، واحد ۳

تلفن : ۳ - ۳۷۶۸۰۳۲۲ (۰۵۱) فکس : ۳۷۶۱۵۲۰۷ (۰۵۱)

دفتر فروش : ۳ - ۳۸۸۰۱۹۸۱ (۰۵۱) فکس : ۳۸۸۰۱۹۸۰ (۰۵۱)

**Web Site: [www.mashhadfeedmill.com](http://www.mashhadfeedmill.com)**

**Email: [info@mashhadfeedmill.com](mailto:info@mashhadfeedmill.com)**



# افروز جام دام و طیور



کارخانه خوراک

کد تعاون ۲۲۱

شماره ثبت ۴۴۰

Email: Afroozejam@yahoo.com

• ظرفیت سالانه ۸۰/۰۰۰ تن

• کنساتره دامی جهت استفاده گاوهای شیری و پرواری

• دان آماده طیور ( پلت )



تربت جام، کیلومتر ۱۰ جاده تایباد

تلفن و فکس: ۵۲۵۳ ۱۳۹۴ - ۵۱ - همراه: ۰۹۱۵ ۱۲۸ ۲۶۱۵ **سلجوقی**

## ویتامین ها :

کنجاله آفتابگردان منبعی عالی از انواع ویتامین های گروه (ب) نظیر "اسید نیکوتینیک"، تیامین (ب ۱)، "اسید پانتوتینیک"، ریبوفلاوین (ب ۲) و بیوتین است چنانکه مقدار "اسید نیکوتینیک" آن حدود ۱۷۰ درصد بیشتر از کنجاله بادام زمینی و مقدار "تیامین" آن حدود ۳۶۰ درصد بیشتر از کنجاله تخم کتان (بزرگ) می باشد. کنجاله ارقام پر روغن آفتابگردان دارای مقادیر بسیار بیشتری "اسید نیکوتینیک" ولی مقدار کمتری "تیامین" هستند.

## سایر ترکیبات:

آنزیم های موجود در دانه های آفتابگردان ضمن مواجهه با گرمای ناشی از فرآیند روغن کشی غالباً تغییر ماهیت یافته و غیر فعال می گردند. ماده فنلی "اسید کلروژنیک" که مانعی در کاربرد کنجاله آفتابگردان جهت مصارف انسانی است بعنوان مولد رنگ متمایل به زرد پس از اکسیداسیون در حضور مواد قلیایی عمل می نماید.

تهیه و تنظیم: خاطره شفاهی فلاح  
کارشناس صنایع غذایی

کنجاله بازمانده جامدی است که پس از روغن کشی از دانه های روغنی به جا می ماند. کنجاله ها از نظر پروتئین و مواد غذایی غنی هستند و برای خوراک دهی به دامها و ماکیان، ماهی ها و دیگر حیوانات ارزشمند هستند.

کنجاله ها را معمولاً پیش از فروش به قطعات کوچک تری می شکنند یا آرد می کنند، کنجاله های روغنی به خاطر داشتن میزان پروتئین بالا، می تواند به عنوان مکمل غذایی در نظر گرفته شود. معمولی ترین دانه های روغنی که برای روغن کشی بکار می روند عبارتند از:

## سویا

## تخم پنبه

## بادام زمینی

## آفتاب گردان

کنجاله آفتابگردان از دانه های آفتابگردان پوست کنده پس از روغن کشی بدست می آید در کشورهای شوروی سابق و اروپای شرقی به طور وسیع تولید و در جیره غذایی دام و طیور و ماهی مورد استفاده قرار می گیرد. ترکیبات موجود در انواع کنجاله های آفتابگردان انواع کنجاله:

## کنجاله آفتابگردان پوست نکنده

## کنجاله آفتابگردان پوست کنده

جدول ارزش تغذیه ای کنجاله آفتابگردان

۱۲-۱۰	رطوبت
۳۰-۲۰	پروتئین
۸	چربی
۶-۴	خاکستر
۶-۴	فیبر
۰/۹-۰/۴	فسفر
۰/۴۳-۰/۲	کلسیم
۳۰-۲۲	عصاره غیر ازتی

## پروتئین :

دانه آفتابگردان دارای مقدار کمی پروتئین و مقدار زیادی گلبولین است. کنجاله آفتابگردان حاوی ۶۰-۵۵ درصد گلبولین، ۲۳-۱۷ درصد آلبومین، ۱۷-۱۱ درصد گلوکلین، ۴-۱ درصد پرولامین و حدود ۱۱ درصد از مواد از ته غیر پروتئینی و رسوبات غیر محلول می باشد.

## کربوهیدرات :

کنجاله آفتابگردان پوست گیری شده ۳/۸ درصد قند دارد که شامل ۶/۰ درصد گلوکز، ۳/۲ درصد ساکارز، ۲/۳ درصد رافینوز و ۸/۰ درصد ترهالوز می باشد. اغلب کربوهیدرات های کنجاله آفتابگردان محلول هستند و بخوبی هیدرولیز و هضم می گردند.

## مواد معدنی :

کنجاله آفتابگردان بعنوان منبع عناصر کلسیم و فسفر نظیر سایر کنجاله دانه های روغنی است و تاکنون کمبود یا مسمومیت زایی هیچ یک از عناصر معدنی در آن گزارش نشده است. مقایسه درصد انواع عناصر معدنی موجود در کنجاله دانه های روغنی عناصر **Mg, Fe, Ca, P, K, Na, C1, S**





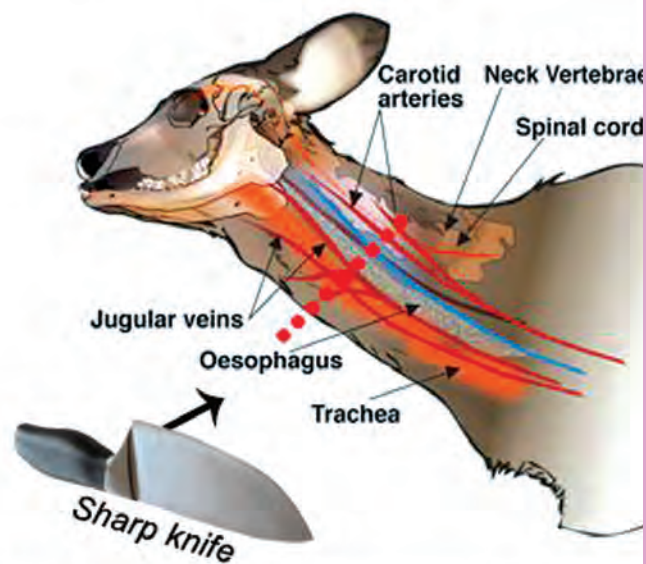
یکی از معجزات اسلام، ذبح حیوانات است که هم جهت حلال شدن و هم جهت سلامت دام و هر چه بهداشتی تر شدن آن است.

شاید سوال کنید که چه معجزه ای در این وجود دارد؟! وقتی در ذبح اسلامی رگ روی به گلوبریده شود، مغز در آستانه اغماء می‌رود و دیگر احساس درد از حیوان از بین می‌رود! شاید سوال کنید که چطور حیوان در حین ذبح شدن دست و پا می‌زند؟ آیا این نشانه درد نیست؟!

جواب: دست و پا زدن حیوان در حین بریده شدن رگ گلو نشانه درد نیست، بلکه این رگ ارتباط غذایی بین مغز و خون است و با قطع شدن این ارتباط و کاهش غذا، مغز به قلب دستور می‌دهد که هر چه سریعتر از تمام اعضا برای او خون بفرستد، قلب نیز با پمپ کردن خون از تمام اعضا، آن عضو به دلیل اهمیت خون رسانی به مغز، در اصل خود را فدای حیات مغز می‌کند و شروع به تشنج می‌کند و جالب اینجاست که خون از طریق همان رگ بریده شده از بدن خارج می‌شود و این باعث خروج مواد خونی و عدم لخته شدن خون در بافت‌ها می‌شود!

اما در کشورهای غیر اسلامی، او با ضربه ای حیوان را به حالت اغماء می‌برند که این باعث نیمه فعال ماندن گلوبول‌های سفید و در نتیجه فعالیت میکروب‌ها و فاسد شدن بافت‌ها و به دلیل دیر خارج شدن خون لخته شده و خارج نمی‌شود که این می‌تواند منبع بزرگی برای رشد باکتری‌ها باشد.

## ISLAMIC METHOD OF SLAUGHTERING



A scientific study showed the heart of animal stunned by CBP stopped beating earlier as compared to the one slaughtered according to the halal method, thus resulting in the retention of more blood in the meat. Although the animals were rendered unconscious, they felt severe pain from stunning.





## GMP STANDARD

### ۳ - عملکرد نگهداری و کالبراسیون تجهیزات

جهت حصول اطمینان از نحوه عملکرد صحیح دستگاه ها و ابزارهای کمیت سنج (ترازوها، دماسنجها و ...) باید آنها را کالبره نمود.

### ۴ - روشهای بازرسی و کنترل

بازرسی یکی از مراحل کنترل کیفیت است که شامل موارد زیر میباشد:  
الف - بررسی و تأیید مطابقت کیفیت خوراک تولید شده با استانداردها، شامل تمامی حلقه های زنجیره تولید می باشد.

ب - اطمینان از تولید با کیفیت مطلوب و کشف خطاها و معایب موجود در محصول.

ج - بررسی و تأیید زمان تولید، تاریخ انقضاء، تناسب بسته بندی برای حمل سالم به مقصد.

### ۵ - نمونه برداری، آزمایش و کنترل در تمام مراحل تولید

- هر کارخانه خوراک دام باید دارای واحد کنترل کیفیت (Quality Control) باشد.

- کنترل های حین تولید و بازرسی مراحل فرآوری به عهده واحد کنترل کیفیت است.

- نمونه برداری ها براساس اصول استاندارد نمونه برداری و رعایت اندازه ها و مقادیر توسط این واحد صورت پذیرد.

- آزمایشگاه داخلی یا آزمایشگاه اکرو دیته برای همکاری باید دارای شرایط استاندارد باشد

- هر آزمایشگاه آنالیز و میکروبی، باید دارای واحد تضمین کیفیت باشد.

روند رو به رشد تعداد واحد های تولیدی و ایجاد تغییرات در تکنولوژی و تنوع و گوناگونی محصولات تولیدی در دنیا سبب شده است تا صاحبان صنایع تلاش بیشتری را در جهت استقرار سیستم های کیفیتی در واحد های خود بنمایند. تا به این طریق در بین مصرف کنندگان و مشتریان خود نسبت به رقبای دیگر اطمینان بیشتری را ایجاد نمایند.

در کشور ما نیز به تبع کشورهای صنعتی و توسعه یافته جهان از این سیستم ها استفاده می کنند. اما به نظر می رسد در اکثر کشورهای توسعه یافته و یا کمتر توسعه یافته تصمیم بر آن است که در اسرع وقت بدون رعایت ابتدایی ترین شرایط استقرار سیستم های کیفیتی این سیستم ها را به هر قیمتی که شده استقرار دهند و بدون توجه به صورت مسئله پاسخ آن را ارائه نمایند.

استقرار هر سیستم کیفیتی و ایمنی در صنایع غذایی و بهداشتی نیازمند رعایت اصول اولیه بهداشتی و به طور کامل تر رعایت ضوابط فنی و بهداشتی در کارخانه های تولیدی است که در دنیا آن را با نام اصول GMP می شناسند.

عملیات تولید خوب (Good Manufacturing Practice) بخشی از سامانه تضمین کیفیت است که اطمینان می دهد محصول به صورت یکنواخت و مناسب براساس استانداردهای کیفی تولید و مورد کنترل قرار گرفته است.

با ایجاد و برقراری GMP در واحد تولیدی به دواپردولتی و مشتریان خود در سراسر جهان اطمینان می دهیم که شرکت ما به پیمان خود برای عرضه یک محصول خوب و با کیفیت بالا، پای بند است.

### الزامات GMP در کارخانه های خوراک دام و طیور

GMP کلیه مراحل تولید را در بر می گیرد. از نقطه شروع تا اختتام تولید GMP اصول خود را تعریف می کند به طور کلی GMP الزاماتی را به شرح زیر در نظر می گیرد:

#### ۱ - ساختمان و تاسیسات

کارخانه های خوراک دام باید به گونه ای طراحی شوند که:

- خوراک دام و مواد اولیه، ماشین آلات فرآوری، تجهیزات نگهداری و محیط اطراف آنها باید فاقد آلودگی و از نظافت لازم برخوردار بوده و برنامه های موثر در کنترل آفات باید در مورد آنها اجرا شود.

وسایل و تجهیزاتی که در تولید، فرآوری، حمل و نقل، انبارداری، انتقال، جابجایی و توزین خوراک دام استفاده می شوند باید به صورت کاملاً تمیز نگهداری شوند.

- آب مورد استفاده دارای استاندارد های بهداشتی و کیفیت مطلوب جهت تولید خوراک دام، باشد

- دفع فاضلاب و مواد زاید به صورت بهداشتی، انجام پذیرد.

#### ۲ - تولید، فرآوری، نگهداری، حمل و نقل و توزیع خوراک دام

##### و مواد اولیه

۱ - کلیه دست اندرکاران کارخانجات خوراک دام در قبال اصول GMP مسئولیت دارند.

۲ - در کلیه مراحل تولید، بایستی مخاطرات بهداشت GMP شامل ورود آلودگی در چرخه تولید از خارج و افزایش میزان آلودگی از حد مجاز بدلیل شرایط نگهداری یا فرآوری نامطلوب، کنترل گردد.





#### ۶ - نشانه گذاری یا لیبل

لیبل یا برچسب خوراک باید شامل نام خوراک، اجزای آن مقادیر آنالیز شده و تضمین شده، وزن خالص، تاریخ تولید و انقضاء، نام و آدرس کارخانه، شماره سریال استاندارد، نام مواد افزودنی در صورت استفاده و اطلاعات مورد نیاز در رابطه با نحوه مصرف و نگهداری محصول باشد.

#### ۷ - ردیابی و ثبت سوابق خوراک دام و مواد اولیه

داده ها و اطلاعات مربوط به مواد اولیه، افزودنی ها محصول تولیدی، روشهای فرآوری، فرمولهای مورد استفاده و روشهای آزمون بایستی جمع آوری و ثبت گردد تا در صورت بروز نقص، ردیابی و مشکل برطرف گردد.

#### ۸ - آموزش پرسنل در رده های مختلف شغلی

همه کارکنانی که با تولید، انبارداری و جابجایی خوراک دام در ارتباط هستند باید به حد کافی آموزش دیده و در خصوص نقش و مسئولیت خویش در حفظ ایمنی غذایی آگاه باشند.

#### مراحل اخذ

۱ - ارزیابی وضع موجود بر اساس الزامات GMP توسط مشاور

۲ - طراحی یا اصلاح سیستم های موجود اعم از فیزیکی یا سیستمی مورد نیاز با توجه به نظرات اصلاحی کارشناسان رهروان مدیریت

۳ - هماهنگی با شرکت گواهی دهنده جهت انجام ممیزی و صدور گواهینامه

۴ - انجام ممیزی و بازنگری مدیریت

۵ - اجرای سیستم



# **The Effects of Different Growth Promoters on Performance and Carcass Characteristics of Broiler Chickens Razieh Mokhtari, Ahmad Reza Yazdani, Mansour Rezaei and Behnam Ghorbani**

**Abstract:** This research was conducted to study the efficacy of different growth promoters on the productive performance and carcass yield of broiler chickens. About 840 sexed male ROSS 308 hybrid chickens were used according to completely randomized design in five treatments and one control. Thus, there were six group of chickens, 1) control diet (with out any promoters), 2) control diet + antibiotic, 3) control diet + probiotic, 4) control diet+ prebiotic, 5) control diet+ phytobiotic and 6) control diet+ symbiotic. The productive indicators evaluated were: feed intake, weight gain, Feed Conversion Ratio (FCR). Also, it was determined the carcass yield and the main portions (breast, thigh and abdominal fat). In all over of current study, there wasn't any significant difference between treatments in body weight gain but all of them had beneficial effect compare to control. Lowest feed conversion ratio was belong to probiotic group and cause more efficient feed intake. Treatments vs. control increased carcass yield significantly but the difference between treatments was not significant. Breast and thigh was not affected by treatments and there wasn't any significant difference between treatments and control group. Lowest abdominal fat were seen in antibiotic group. According to the results probiotic and symbiotic appeared to be superior compare to other growth promoters. However, more studies are needed to confirm these findings and other aspects of growth promoters in the broiler diets.

## مقدمه

در این آزمایش از سطوح مختلف محرک های رشد برای بررسی عملکرد و خصوصیات لاشه در جوجه های گوشتی استفاده شد. ۸۴۰ جوجه گوشتی نر سویه راس ۳۰۸ در قالب طرح کاملاً تصادفی تحت تیمارهای زیر مورد بررسی قرار گرفتند:

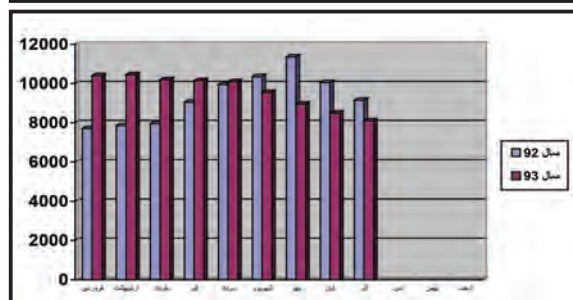
- ۱- گروه شاهد (بدون هیچ افزودنی)
  - ۲- گروه شاهد + آنتی بیوتیک (آویلامایسین)
  - ۳- گروه شاهد + پروبیوتیک (گالیپرو)
  - ۴- گروه شاهد + پریبیوتیک (ایمنووال)
  - ۵- گروه شاهد + فیتوبیوتیک (دایجستروم)
  - ۶- گروه شاهد + سینبیوتیک (گالیپرو و ایمنووال)
- در این آزمایش خوراک مصرفی، افزایش وزن، ضریب تبدیل غذایی و همچنین خصوصیات لاشه (درصد سینه - درصد ران و چربی حفره شکمی) بررسی شد. نتایج در مجموع نشان داد که بین تیمارها تاثیر معنی داری بر روی افزایش وزن مشاهده نشد اما تاثیرات مثبت در گروه افزودنی ها بیشتر از گروه شاهد بود. بهبود ضریب تبدیل و در نتیجه خوراک مصرفی در گروه مصرف کننده پروبیوتیک گالیپرو مشاهده شد. استفاده از افزودنی ها باعث بهبود خصوصیات لاشه در مقایسه با گروه شاهد شد اما تفاوتها از نظر آماری معنی دار نبود. طبق نتایج این آزمایش استفاده از پروبیوتیک و سینبیوتیک اثر مثبتی نسبت به سایر گروه ها داشت. تهیه و تنظیم: مونا آزادگان مهر - دکتری تغذیه طیور



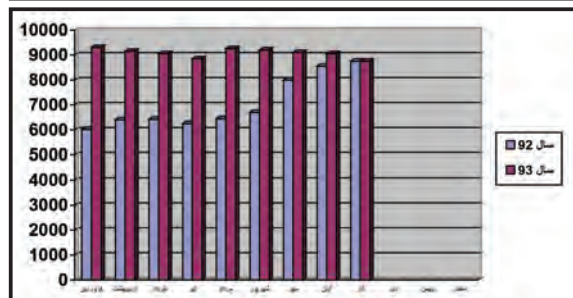


نمودار مقایسه میانگین قیمت ماهیانه ذرت سالهای ۹۲-۹۳  
(کارخانجات خوراک دام و طیور استان خراسان)

ذرت		
سال ۱۳۹۳	سال ۱۳۹۲	ماه
۱۰۴۰۰	۷۷۰۰	فروردین
۱۰۴۵۰	۷۸۵۰	اردیبهشت
۱۰۲۰۰	۷۹۵۰	خرداد
۱۰۱۵۰	۹۰۵۰	تیر
۱۰۱۰۰	۹۹۵۰	مرداد
۹۵۵۰	۱۰۳۵۰	شهریور
۸۹۵۰	۱۱۳۵۰	مهر
۸۵۰۰	۱۰۰۵۰	آبان
۸۱۰۰	۹۱۵۰	آذر

نمودار مقایسه میانگین قیمت ماهیانه جو سالهای ۹۲-۹۳  
(کارخانجات خوراک دام و طیور استان خراسان)

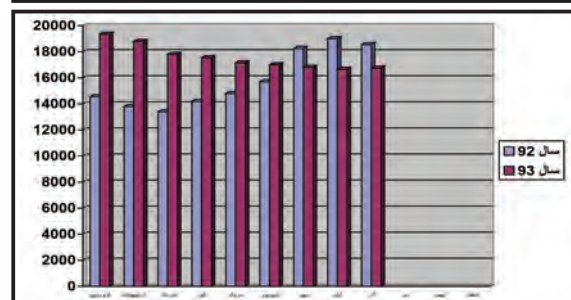
جو		
سال ۱۳۹۳	سال ۱۳۹۲	ماه
۹۳۰۰	۶۰۲۰	فروردین
۹۱۵۰	۶۴۰۰	اردیبهشت
۹۰۵۰	۶۴۲۰	خرداد
۸۸۵۰	۶۲۵۰	تیر
۹۲۵۰	۶۴۵۰	مرداد
۹۲۰۰	۶۷۰۰	شهریور
۹۱۰۰	۸۰۰۰	مهر
۹۰۵۰	۸۵۵۰	آبان
۸۷۵۰	۸۷۵۰	آذر



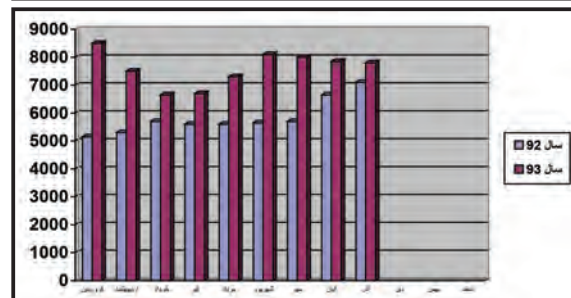
تذکر: لازم به توضیح است کلیه قیمت ها بدون محاسبه هزینه حمل می باشد.

نمودار مقایسه میانگین قیمت ماهیانه سویا سالهای ۹۲-۹۳  
(کارخانجات خوراک دام و طیور استان خراسان)

سویا		
سال ۱۳۹۳	سال ۱۳۹۲	ماه
۱۹۳۵۰	۱۴۵۵۰	فروردین
۱۸۸۰۰	۱۳۸۰۰	اردیبهشت
۱۷۸۰۰	۱۳۴۰۰	خرداد
۱۷۵۵۰	۱۴۲۰۰	تیر
۱۷۱۵۰	۱۴۸۰۰	مرداد
۱۷۰۰۰	۱۵۷۰۰	شهریور
۱۶۸۰۰	۱۸۲۵۰	مهر
۱۶۶۵۰	۱۹۰۰۰	آبان
۱۶۷۵۰	۱۸۵۵۰	آذر

نمودار مقایسه میانگین قیمت ماهیانه سبوس سالهای ۹۲-۹۳  
(کارخانجات خوراک دام و طیور استان خراسان)

سبوس		
سال ۱۳۹۳	سال ۱۳۹۲	ماه
۸۵۰۰	۵۱۵۰	فروردین
۷۵۰۰	۵۳۰۰	اردیبهشت
۶۶۵۰	۵۷۰۰	خرداد
۶۷۰۰	۵۶۰۰	تیر
۷۳۰۰	۵۶۰۰	مرداد
۸۱۰۰	۵۶۵۰	شهریور
۸۰۰۰	۵۷۰۰	مهر
۷۸۵۰	۶۶۵۰	آبان
۷۸۰۰	۷۱۰۰	آذر





#### ویژگی‌ها

ویژگی‌ها، شامل ویژگی‌های ظاهری، شیمیایی و میکروبی به شرح زیر است:

#### ویژگی‌های ظاهری

- محصول نهایی از نظر شکل ظاهری باید یکنواخت باشد.
- رنگ محصول نهایی از رنگ طلایی پررنگ تا رنگ قهوه ای روشن باید باشد و بوی غیر طبیعی، مانند: کهنگی، کپک زدگی، ترشیدگی، تیز شدن یا تعفن، از آن نباید به مشام برسد.
- محصول نهایی باید بدون هرگونه حشره و آثار آن، آفات انباری و آثار ظاهری ناشی از رشد میکروب‌ها، باشد.
- محصول نهایی باید بدون مواد خارجی، مانند: سنگ، شن و ماسه، براده های فلزات، کاه و کلش و فضولات حیوانات، باشد.

#### ویژگی‌های شیمیایی

ویژگی‌های شیمیایی فرآورده باید مطابق با جدول ۱ باشد.

#### ویژگی‌های شیمیایی دانه سویا پرچرب اکستروده شده

ردیف	ویژگی	حد قابل قبول	روش آزمون
۱	رطوبت (درصد وزنی)	بیشینه ۱۰	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۸۴۳۸
۲	پروتئین خام (درصد وزنی ماده خشک ( $6/25 \times$ پ))	کمینه ۳۶	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۰۳-۱
۳	چربی خام (بر حسب درصد وزنی)	کمینه ۱۶	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۷۰۰
۴	فیبر (الیاف) خام (بر حسب درصد وزنی)	بیشینه ۷	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۵۲۰
۵	خاکستر کل (بر حسب درصد وزنی)	بیشینه ۵۵	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۱۴۳
۶	اوره آز (تفاوت پ هاش)	بیشینه ۰/۱۲	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۹۶
۷	حلالیت پروتئین در محلول هیدروکسید پتاسیم (درصد حجمی)	بیشینه ۸۰	طبق بند ۶-۸ این استاندارد
۸	عدد پراکسید چربی استخراج شده (میلی اکی والان بر کیلوگرم)	بیشینه ۱۰	طبق استاندارد ملی ایران شماره ۴۱۷۹

یادآوری - دامنه تغییرات ویژگی‌های شیمیایی، نباید از ۵ درصد مقادیر اعلام شده بر روی برچسب محصول، بیشتر و یا کم تر باشد.  
یادآوری - مقدار مجموع انواع آفلاتوکسین ها و آفلاتوکسین B۱ موجود در محصول نهایی، باید مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۵۹۲۵ جدول ۲ باشد





# شکله‌ها





فیسپوک

**ف ف**



امروز که از خواب بیدار شدم  
از خودم پرسیدم: زندگی چه می گوید؟  
جواب را در اتاقم پیدا کردم،  
سقف گفت: اهداف بلند داشته باش!  
پنجره گفت: دنیا را بنگر!  
ساعت گفت: هر ثانیه با ارزش است!  
آئینه گفت: قبل از هر کاری به بازتاب آن بیندیش!  
تقویم گفت: به روز باش!  
در گفت: در راه هدف هایت سختی ها را هل بده و کنار  
بزن!  
زمین گفت: با فروتنی نیایش کن!  
و در آخر، تخت خواب گفت: ولش کن بابا بگیر بخواب...

[illegible]

خوبدیده کمی!



وقتی کباب با برنج می خوریم ۹۰٪ حواسمون به اینده که هر دو تاش باهم تموم شه





## هشدارها

▲ که یک بطری ۲ لیتری نوشابه حاوی ۹۰ قاشق غذاخوری شکر می باشد ؟  
 ▲ در روزهای پاییز از مصرف خوراکی های خیلی شیرین خودداری کنند چرا که این خوراکی ها سبب التهاب در بدن شده و فضا را برای بیماری های ویروسی از جمله سرماخوردگی مهیا می کنند.  
 ▲ عسل در صدر فهرست محصولات غذایی تقلبی قرار گرفته به این معنا که بیشترین تقلب در تولید عسل صورت می گیرد و افزایش ۱۰ الی ۲۰ برابری حجم تولید و عرضه عسل در یک بازه زمانی کوتاه این ظن را تقویت کرده که تولید کنندگان برای افزایش محصول، به جای قرار دادن گل و گیاه طبیعی در مقابل کندو، از قند استفاده می کنند که در واقع، محصول به دست آمده، معجونی از آب و شکر خواهد بود.

▲ شیر سو یا نه تنها محصول لبنی نیست بلکه عصاره دانه سویا است که به خاطر رنگی بودن، شیر نام گرفته است. این محصول هرگز جایگزین شیر گاو نیست و لازم است با شیر پاستوریزه مصرف شود تا جذب مواد غذایی آن افزایش پیدا کند.

▲ ماست هایی که چربی بالای ۲/۵ درصد دارند، پرچرب محسوب می شوند. ماست خامه ای، محلی، چکیده (آب گرفته) یا ماست هایی که ۵ تا ۷ درصد چربی دارند، از این نوع است. این چربی از نوع اشباع و حاوی کلسترول است و به اندازه چربی گوشت قرمز، پیه و دنبه مضر بوده و با وجود داشتن طعم بسیار لذیذ، برای افرادی که در هر وعده غذایی عادت به خوردن یک یا دو کاسه این نوع ماست را دارند، خطرناک است.

▲ موبایل تنها در زمان استفاده و صحبت کردن با آن ضرر ندارد بلکه حمل کردنش هم ضرر دارد. حتی اگر ۳۰ سانتی متر هم از شما فاصله داشته باشد، امواج الکترومغناطیس حدود ۴۰۰ هزار  $PW/M^2$  در هر لحظه با بدن اصابت می کند. وقتی که شما با موبایلتان حرکت می کنید، جاهایی که آنتن ها آنها را کمتر پوشش می دهند، گوشی شما سعی بیشتری برای به دست آوردن آنتن می کند، در واقع سیگنال های بیشتر و قوی تری از خود ساطع می کند که این موضوع بسیار خطرناک است. حتی به افرادی که مشکل قلبی دارند سفارش می شود که موبایل را دور از خود نگه دارند، در صورتی که بعضی ها آن را در جیب بغلشان می گذارند. خانم های باردار باید حداقل ۲ متر از موبایل دورتر باشند. یکی از نکات جالب این است که زمانی که شما با موبایلتان عکس بفرستید یا همان تپ، هزار برابر خطرش بیشتر است. این موضوع را یک دانشگاه اتریشی اثبات کرده است. جاهایی که پوشش کم است، امواج گوشی بیشتر می شود و در جاهایی مانند نزدیک آنتن های تها هم که پوشش خوب است، امواج ساطع شده از طرف آنتن ها برای بدن بسیار خطرناک است. هم اکنون در جهان حدود ۲.۵ میلیارد نفر از تلفن همراه استفاده می کنند و این آمار در آمریکا فقط به ۲۲۰ میلیون نفر می رسد.

آیا میدانستید که چین بیشتر از هر کشوری همسایه دارد چون چین با ۱۳ کشور هم مرز است.

آیا میدانستید که خرگوش و طوطی تنها حیواناتی هستند که میتوانند بدون برگشتن اشیاء پشت سر خود را ببینند ؟

آیا میدانستید که اسبها در مقابل گاز اشک آور مصون اند ؟

آیا میدانستید که عسل تنها غذایی است که فاسد نمی شود ؟

آیا میدانستید بزرگترین کشور تولید کننده ی شیر از نظر مقدار در جهان هند است.

آیا میدانستید هر فرد بطور متوسط یک سوم عمر خود را در خواب می گذراند ؟

آیا میدانستید هوای سرد رشد ناخن ها را سریع تر می کند.

آیا می دانستید مگس و پشه روی گل آفتابگردان نمی نشینند و اگر برگ های آفتابگردان را آتش بزنید، همه حشرات، موش و قورباغه از محل فرار می کنند.

آیا می دانستید استفاده از هدفون در هر ساعت، باکتری های موجود در گوش شما را تا هفتصد برابر افزایش می دهد.

## توصیه هایی ساده برای پذیرایی از میهمانان نوروزی

- ۱- میز پذیرایی عید را با میوه ها، شیرینیهای کوچک، قطعات کوچک از میوه های خشک شده یا برگه ها تزئین کنید.
- ۲- از پذیرایی با شیرینیهای ترو چرب، شکلات، شیرینیهای بزرگ و کیک پرهیزید.
- ۳- برای میهمانانتان چای را کم رنگ و در استکان یا فنجانهای کوچک سرو کنید.
- ۴- بهتر است به جای قند از کشمش، توت خشک یا خرما استفاده کنید.
- ۵- عادت کنید که چای را خالی بنوشید.
- ۶- اگر میهمانان را دوست دارید خیلی به او تعارف نکنید. بعضی افراد ممکن است رژیمهای خاصی داشته باشند و تعارف بیش از حد آنها را به مصرف وادار کند که برایشان مضر است. کودکان هم باید حدی را در مصرف مواد شیرین رعایت کنند که دچار مشکل نشوند.
- ۷- بعضی افراد به خصوص افراد میانسال و سالمند ممکن است رژیمهای خاصی داشته باشند و تعارف بیش از حد آنان را مجبور به مصرف خوردهایی میکند که برایشان مضر است.

## اهمیت مصرف آب در ایام نوروز

آب از بروز یبوست پیشگیری می کند و با کاهش مصرف آن، این عارضه به خصوص در کسانی که مستعد ابتلا به آن هستند، می تواند موجب ایجاد ناراحتی شود. همچنین آب جهت انجام واکنش های داخلی بدن ضروری است و برای سلامتی و شادابی پوست نیز مفید است. در تعطیلات سال نو معمولاً به علت دید و بازدید و گذراندن زمان طولانی در خارج از خانه، مصرف آب به طور چشمگیری کاهش می یابد. پس لازم است سعی کنید در طی روز آب زیادی بنوشید، به خصوص وقتی که جلوی آفتاب یا در یک محیط گرم هستید. هنگام گردش، پیاده روی، قدم زدن و مسافرت به دلیل افزایش فعالیت بدنی، نیاز به مصرف آب افزایش می یابد. بنابراین همیشه یک بطری آب همراه داشته باشد. سعی کنید روزانه حداقل ۸ لیوان آب بنوشید، تا هم دستگاه گوارشی شما به درستی کار کند و هم سلامتی پوستتان تأمین شود.





این صفحه در راستای چاپ نظرات و پیشنهادهای مدیران محترم کارخانجات خوراک دام و طیور و صاحب نظران و علاقمندان به این صنعت در قالب جملات کوتاه و کلیدی در نظر گرفته شده است که به باری خداوند در شماره های آینده از بین نظرات و پیشنهادهای واصله بهترین جملات انتخاب و چاپ خواهند گردید.

منتظر دریافت نظرات و پیشنهادهای شما مدیران عزیز و صاحب نظران گرامی در شماره بعدی فصلنامه هستیم.





## لیست اسامی اعضاء شرکت تعاونی کارخانجات خوراک دام، طیور و آبزیان خراسان رضوی

ردیف	نام کارخانه	محل استقرار	مدیرعامل	تلفن	فکس
۱	مشهد	مشهد	آل ابراهیم	۰۵۱-۳۷۶۸۰۳۲۳	۰۵۱-۳۷۶۱۵۲۰۷
۲	خراسان	تربت حیدریه	کافی	۰۵۱-۳۶۰۹۰۸۰۱-۲	۰۵۱-۳۶۰۸۷۶۹۳
۳	زردانه دیزباد	دیزباد (نیشابور)	رضایی	۰۵۱-۳۲۵۲۳۳۴۴-۵	۰۵۱-۳۲۵۲۳۳۴۴
۴	جودانه خراسان	نیشابور	زرعی	۰۵۱-۴۳۵۲۳۳۳۷	۰۵۱-۴۳۵۲۳۳۳۰
۵	سبزینه پیام جام	تربت جام	احمدی	۰۵۱-۵۲۵۲۹۶۶۸	۰۵۱-۵۲۵۲۹۶۶۸
۶	گلچین سبزوار	سبزوار	کوشکی	۰۵۱-۴۴۳۳۳۳۳۶	۰۵۱-۴۴۳۳۳۳۳۸
۷	سبزوار	سبزوار	شریعتمدار	۰۵۱-۴۴۶۶۸۴۰۰	۰۵۱-۴۴۶۶۸۴۰۰
۸	صالح کاشمر	کاشمر	صالحی	۰۵۱-۵۵۳۳۳۸۲۰	۰۵۱-۵۵۳۳۳۵۴۴
۹	زرین دانه سبزوار	سبزوار	خوشنویس	۰۵۱-۴۴۶۶۹۷۶۶	۰۵۱-۴۴۶۶۹۷۶۶
۱۰	طوس قوچان	قوچان	رضایی	۰۵۱-۴۷۳۴۳۸۰۲	۰۵۱-۴۷۳۴۳۸۰۱
۱۱	صنعتی بامزه	تربت جام	رضایی	۰۵۱-۵۲۵۴۵۶۳۶	۰۵۱-۵۲۵۳۶۷۹۷
۱۲	دشت جویین	جویین	پرکاله	۰۵۱-۴۵۲۴۳۵۸۵	۰۵۱-۴۵۲۴۴۰۷۷
۱۳	باخرز	باخرز	شامل	۰۵۱-۵۴۹۳۳۶۱۱	۰۵۱-۵۴۹۳۳۳۱۱
۱۴	تعاونی به سامان بازار گناباد	گناباد	حبیبی	۰۹۱۵۳۱۵۶۳۲۱	۰۵۱-۳۸۸۳۳۲۵۲
۱۵	تعاونی دامداران خواف	خواف	مطلوب رودی	۰۵۱-۵۴۲۲۵۶۲۲	۰۵۱-۵۴۲۲۵۶۳۰
۱۶	تعاونی گاوداران گناباد	گناباد	موفق	۰۵۱-۵۷۲۵۴۰۴۴	۰۵۱-۵۷۲۵۲۹۷۲
۱۷	نازدانه خراسان	نیشابور	حسینی	۰۵۱-۴۳۲۶۶۲۶۳	۰۵۱-۴۳۲۶۶۲۶۳
۱۸	رخ	تربت حیدریه	صالحان	۰۵۱-۵۲۲۲۲۲۶۶	۰۵۱-۵۲۲۲۲۲۶۶
۱۹	نگین گناباد	گناباد	قلی زاده	۰۵۱-۵۷۲۳۱۲۶۰	۰۵۱-۵۷۲۳۱۲۶۰
۲۰	تعاونی دامداران نیشابور	نیشابور	بهشتی پور	۰۵۱-۴۲۶۱۶۰۱۱	۰۵۱-۴۲۶۱۷۷۵۸
۲۱	زرین دانه ساحل (جلگه)	نیشابور	طاهری فر	۰۵۱-۴۳۲۶۷۱۵۳	۰۵۱-۴۳۲۶۷۱۵۳
۲۲	تعاونی دامداران فریمان	فریمان	نیرومند	۰۹۱۵۵۱۶۳۴۹۷	۰۵۱-۳۴۶۲۹۹۷۵
۲۳	هرم طلایی شرق	نیشابور	فخری	۰۵۱-۴۳۴۳۳۳۵۹-۶۰	۰۵۱-۴۳۴۳۳۳۵۸
۲۴	کیمیا دان تربت	تربت حیدریه	محمدزاده	۰۵۱-۵۲۴۴۳۶۲۱-۴	۰۵۱-۵۲۴۴۳۳۰۰
۲۵	طوس نیشابور	نیشابور	بلوچی	۰۵۱-۴۲۴۱۴۴۴۶	۰۵۱-۴۲۴۱۴۴۴۷
۲۶	دانه داران توس	مشهد	حسن زاده	۰۵۱-۳۳۵۳۴۳۵۱	۰۵۱-۳۳۵۳۴۳۵۱
۲۷	افروز جام	تربت جام	سلجوقی	۰۵۱-۵۲۵۳۱۳۹۴	۰۵۱-۵۲۵۳۱۳۹۴
۲۸	میعاد کویر گناباد	گناباد	جواهرفر	۰۵۱-۵۷۲۵۸۶۴۴	۰۵۱-۵۷۲۵۸۶۴۴
۲۹	سالاردشت جویین	جویین	مختاری نسب	۰۵۱-۴۴۶۶۲۹۸۶	۰۵۱-۴۴۶۶۲۹۸۶
۳۰	ممتاز دانه	قوچان	رضایی	۰۵۱-۴۷۲۱۵۵۵۷	۰۵۱-۴۷۲۱۵۵۶۰
۳۱	فاضل کاخک گناباد	گناباد	قلی زاده	۰۵۱-۵۷۲۲۱۳۶۰	۰۵۱-۵۷۲۲۱۳۶۰





# کارخانه فورا ک دام و طیور توس دانه داران



شرکت تعاونی کشاورزی کارخانجات خوراک  
دام، طیور و آبزیان خراسان رضوی

فصلنامه (داخلی) علمی - آموزشی - خبری  
گروه تحقیق و توسعه وابسته به  
شرکت تعاونی کشاورزی کارخانجات  
خوراک دام و طیور و آبزیان خراسان رضوی  
سال دوم - شماره ۴ - زمستان ۱۳۹۳ (رایگان)



## افتخارات کسب شده :

- ✓ کسب رتبه دوم کشوری سال ۱۳۹۲
- ✓ مدیر بهداشتی نمونه کارخانجات خوراک دام و طیور خراسان رضوی در سال ۱۳۹۳
- ✓ دریافت لوح تقدیر از اداره دامپزشکی خراسان رضوی
- ✓ در زمینه گسترش امنیت غذایی در سال ۱۳۹۲
- ✓ کسب رتبه دوم کشوری سال ۱۳۹۱
- ✓ واحد نمونه استانی سالهای ۱۳۹۱ و ۱۳۹۲
- ✓ تولید کننده برتر در عرصه دامپزشکی خراسان رضوی سال ۱۳۹۱
- ✓ مدیر فنی نمونه استان در سال ۱۳۸۹
- ✓ واحد نمونه شهرستان مشهد در سالهای ۱۳۸۶ و ۱۳۸۹

[www.danedarantoos.com](http://www.danedarantoos.com)

آدرس : مشهد - کیلومتر ۳۰ جاده فریمان ، سه راه جیم آباد      تلفن : ۰۵۱ - ۳۳۵۳۴۳۵۱  
دفتر مرکزی : ۰۵۱ - ۳۳۴۳۹۱۱۱      همراه : ۰۹۱۵۳۲۲۲۹۸۸

تحقیق و توسعه  
R&D

Journal  
R&D Research & Development Feed  
Factories Cooperative  
of Khorasan Razavi