

வான்கோழி இறைச்சியின் சுவை மற்றும் ஊட்டச்சத்துக்கள்

முனைவர். பா. மோகன் எம்.வி.எஸ்.சி., பி.எச்.டி.,

இணைப் பேராசிரியர்,

கோழியின அறிவியல் துறை,

கால்நடை மருத்துவக் கல்லூரி மற்றும் ஆராய்ச்சி நிலையம்,

நாமக்கல்.

தற்போது நம் நாட்டில் மக்களின் விலங்கின புரத்த தேவையை பூர்த்தி செய்வதில் கோழி மற்றும் ஆட்டு இறைச்சியே பெரும்பங்கு வகிக்கிறது. இதில் கோழி இனங்களில் கறிக்கோழி இறைச்சிக்கு பெரும்பங்கு உண்டு. கறிக்கோழி இறைச்சியை அதனுடைய மிருதுத் தன்மைக்காக பெரும்பாலான மக்கள் விரும்பி உண்கின்றனர்.

அதே வேளையில் கறிக்கோழிகள் குறுகிய வயதில் அதாவது ஆறிலிருந்து ஏழு வார வயதில் சுமார் 1.5 முதல் 2 கிலோ எடை அடைந்து அதிக எண்ணிக்கையில் கிடைக்கிறது. ஆனால் மக்களின் ஆரோக்கியத்திற்கு தேவையான விலங்கின புரத்த தேவையை பூர்த்தி செய்ய கோழி இனத்திலேயே மற்ற பறவைகளும் இருக்கின்றன.

இத்தகைய பறவையினங்களின் இறைச்சி மக்களுக்கு அதிக அளவு கிடைக்காததினாலும், அவற்றின் விலை கூடுதலாக இருப்பதனாலும் மக்கள் கோழி இறைச்சியையே நாடுகின்றனர். மற்ற கோழி இன இறைச்சியின் விலை கூடுதலுக்கு காரணம் அவற்றின் எண்ணிக்கை தேவைக்கு அதிகமாக பெருக்காததே ஆகும். மற்ற கோழி இனங்களின் வளர்ப்பு அதிகரிக்கும் போது இவற்றின் விலை தானாகவே குறைய வாய்ப்புள்ளது.

அதன் மூலம் மக்களுக்கு போதுமான அளவு விலங்கின புரதம் கிடைக்க வாய்ப்பு ஏற்படும். மற்ற பறவை இனங்களில் மூலம்

கிடைக்கக் கூடிய இறைச்சிகள் யாவை எனில், ஜப்பானிய காடை இறைச்சி, வான்கோழி இறைச்சி, கிளிக் கோழி இறைச்சி மற்றும் வாத்து இறைச்சியாகும்.

மற்ற பறவையினங்கள் மூலம் கிடைக்கும் இறைச்சிகளிலேயே எண்ணிக்கையில் அதிகம் இல்லை எனினும், உடல் எடையில் அதிக அளவில் கிடைப்பதும், மிகுந்த சுவை மிக்கதும், அதிக ஊட்டச் சத்தும் கொண்ட இறைச்சி வான்கோழி இறைச்சியாகும்.

வான்கோழி இறைச்சியை ஒரு சாரார் மட்டும் அதுவும் குறிப்பிட்ட பண்டிகை காலங்களில் மிகவும் அதிக அளவில் விரும்பி உண்கின்றனர். வான்கோழி இறைச்சி பண்டங்கள் பெரிய உணவு விடதிகளில் மட்டும் சிறப்பு உணவாகப் பரிமாறப்படுகிறது.

இதற்கு காரணம் வான்கோழி இறைச்சியின் சுவையும் அதில் உள்ள அதிகப்படியான ஊட்டச்சத்துமாகும். தற்போது மக்களிடம் ஏற்பட்டுள்ள மாற்றம் காரணமாக எல்லா இடங்களிலும் வான்கோழி இறைச்சி குறைந்த அளவில் விற்பனை ஆகி கொண்டுள்ளது. அத்தகைய வான்கோழி இறைச்சியின் சிறப்பு அதன் சுவை மற்றும் ஊட்டச் சத்து குறித்து நாம் இங்கு காண்போம்.

ஏன் நம் நாட்டில் வான்கோழி இறைச்சி பிரபல் மடையவில்லை?

மேற்கத்திய நாடுகளில் இறைச்சி உற்பத்தியில் வான்கோழிகள் பெரும்பங்கு

வகிக்கின்றன. அதற்கு காரணம் வான்கோழிகள் குறைந்த வயதில் அதிக எடை கொண்டதாக வளர்வதாலும் குறிப்பிட்ட கால அளவிற்குள் அதிக எண்ணிக்கையில் உற்பத்தி செய்யப்படுவதாலும் ஆகும்.

ஆனால் நம் நாட்டில் வசதிகள், வாய்ப்புகள் இருந்தும் வான்கோழிப் பண்ணைகள் பெருகி வளர்ச்சியடையாததிற்கு காரணம் மக்களிடையே வான்கோழி இறைச்சியின் தரத்தைப் பற்றியும், அந்த இறைச்சியில் உள்ள ஊட்டச் சத்துக்களின் தன்மையை பற்றியும் ஒரு விழிப்புணர்ச்சி இல்லாததும் ஆகும்.

மேலும் ஒரு வான்கோழி அதன் விற்பனை வயதில் அதிக உடல் எடை கொண்டதாக இருப்பதால் அதிக விலை கொடுத்து அவற்றை வாங்க மக்களிடம் ஆர்வம் இல்லாததும் ஒரு காரணம் ஆகும். ஆகவேதான் வான்கோழி இறைச்சி அதிக சத்துக் கொண்டதாகவும், சுவையானதாகவும் இருப்பினும் மக்களிடம் அது பிரபல்யமடையவில்லை.

தற்போது கூட மக்கள் வான்கோழி இறைச்சியை பண்டிகை காலங்களில் மட்டுமே வாங்கி விரும்பி உண்கின்றனர். ஆனால் மக்களிடையே வான்கோழி இறைச்சியின் ஊட்டச்சத்து மற்றும் அதன் சுவையான தன்மையைப் பற்றி சிறந்த முறையில் எடுத்துரைக்கும்போது கண்டிப்பாக வான்கோழி இறைச்சியை தங்கள் உணவில் ஒரு பகுதியாக சேர்த்துக் கொள்ள விருப்பப்படுவர்.

அவ்வாறு மக்கள் தங்கள் உணவின் ஒரு பகுதியாக வான்கோழி இறைச்சியை சேர்த்துக் கொள்ளும் போது வான்கோழி வளர்ப்பு ஒரு பெரிய தொழிலாகவே மாறி சிறப்புறும் என்பதில் ஐயமில்லை.

வான்கோழிகளின் சிறப்பு

வான்கோழிகள் கோழி மற்றும் வாத்துக்களைப் போல் அதிக எண்ணிக்கையில் முட்டைகள் இடுவதில்லை. ஆகையால்

வான்கோழிகளை இறைச்சி உற்பத்திக்காகவே பெரும்பாலும் பயன்படுத்துகின்றனர். வான்கோழிகளின் சிறப்பு என்னவெனில் அவை எந்தவிதமான சுற்றுப்புற சூழ்நிலைகளிலும், நல்ல முறையில் வளரக் கூடிய தன்மை கொண்டது.

மேலும் வான்கோழிகளுக்கென்று அதிக செலவு செய்து கொட்டகை அமைத்து வளர்க்க வேண்டிய அவசியமில்லை. வான்கோழிகளை வளர்க்க சிறிய இட வசதியும், தோப்பு போன்ற வசதிகள் இருந்தால் அவை இயற்கை சூழ்நிலையில் வளர்ந்து குறைந்த செலவில் அதிக அளவில் சுவையான இறைச்சி கிடைக்கும்.

இறைச்சிக் கோழிகளைப் போல் அல்லாமல் வான்கோழிகள் நல்ல பராமரிப்பில், சிறந்த தீவனம் அளிப்பதன் மூலம் 20லிருந்து 24 வாரம் வரை வளர்ந்து முழு வளர்ச்சியடைந்து இறைச்சி தயாரிக்க தயாராகி விடும். மேலும் வான்கோழிகள் வீரிய இனக் கோழிகளைப் போல் அல்லாமல் இயற்கையிலேயே நோய் எதிர்ப்பு சக்தி அதிகம் கொண்டது ஆகும்.

மேலும் சரிவிகித கலப்புத் தீவனம் தொடர்ந்து கொடுத்து வந்தால் நமக்கு சுவையான மற்றும் ஊட்டச் சத்து மிக்க வான்கோழி இறைச்சி கிடைக்கும்.

வான்கோழி இறைச்சியில் உள்ள ஊட்டச் சத்துக்கள்

வான்கோழி இறைச்சியை அதன் சுவைக்காகவும் அதிலுள்ள சிறந்த ஊட்டச் சத்துக்களுக்காகவும் ஒரு சாரார் விரும்பி உட்கொள்ளுகின்றனர். இதற்கு பண்டிகை கால இறைச்சி என்ற பெயரும் உண்டு. இறைச்சிக் கோழிகளைப் போலவே, வான்கோழிகளின் மொத்த உடல் எடையில் சுமார் 72 விழுக்காடுகள் உண்பதற்கு ஏற்ற இறைச்சியாக தயாரிக்கலாம்.

பெரும்பாலும் மக்கள் சிகப்பு இறைச்சியை (Red meat) கொழுப்பு மற்றும் கொலஸ்டிரால் அதிகமுள்ள இறைச்சி என்று தற்

போது ஒதுக்க தொடங்கியுள்ளனர். ஆடு மற்றும் மாட்டிறைச்சியை சிகப்பு இறைச்சி என்று கூறுகிறோம். அதே வேளையில் கோழியின் இறைச்சி மற்றும் மீன் இறைச்சி ஆகியவற்றை வெள்ளை இறைச்சி (White meat) என்று கூறுகிறோம்.

மேலும் வான்கோழி இறைச்சியில் கொழுப்பு மற்றும் கொலஸ்டிரால் குறைவு என்றும், புரதச் சத்து அதிகம் என்றும் ஆராய்ச்சி முடிவுகள் தெரிவிக்கின்றன. வான்கோழி மார்பு இறைச்சியில் அதன் தொடை மற்றும் கால் இறைச்சியைக் காட்டிலும் புரதச்சத்து அதிகமாக உள்ளது.

பொதுவாக வான்கோழி இறைச்சியில் புரதச் சத்தின் அளவு 20.42 விழுக்காடுகள் வரை உள்ளது. மேலும் வான்கோழி இறைச்சியில் தண்ணீரின் அளவு 70.40 விழுக்காடுகளும், கொழுப்பு சத்தின் அளவு 8.02 விழுக்காடுகளும், சாம்பல் சத்தின் அளவு, 10.88 விழுக்காடுகளும் உள்ளது. வான்கோழி இறைச்சியின் எரிசக்தியின் அளவு 100 கிராம் உண்ணக்கூடிய இறைச்சியில் 160 கிலோ காலரி என்ற அளவில் உள்ளது.

	இறைச்சி		
	கோழி	வான் கோழி	ஆடு
நீர்	54-74%	70-4%	62%
புரதம்	20-25%	20.42%	17%
கொழுப்பு	6.9-12%	8.02%	20%

இறைச்சிக் கோழியின் இறைச்சியின் உள்ள சத்துப்பொருட்களை காட்டிலும் வான்கோழி இறைச்சியில் அதிக ஊட்டச் சத்து உள்ளதாக ஆராய்ச்சி முடிவுகள் உறுதிப்படுத்துகின்றன. ஆகவே வான்கோழி இறைச்சியை ஆரோக்கிய உணவாக தயாரித்து சிறுவர்களுக்கும், இளைஞர்களுக்கும் மற்றும் பெரியவர்களுக்கும் கொடுத்து அவர்களை ஆரோக்கியமாக வைத்திருக்கலாம். வான்கோழி இறைச்சி எளிதில் ஜீரணிக்கும் தன்மை கொண்டது.

வான்கோழியில் இருந்து சுவையான இறைச்சியை எவ்வாறு பெறலாம்?

பொதுவாக வான்கோழிகளை வளர்த்து அவை விற்பனை வயதை அடைந்தவுடன் அப்படியே இறைச்சி தயாரிப்பதற்கு அனுப்பி விடுகிறார்கள். அவ்வாறு நேரடியாக இறைச்சி தயாரிக்க அனுப்பப்படும்போது வான்கோழி இறைச்சியில் உள்ள சத்துப் பொருட்களும், சுவையும், சரியான அளவில் மதிப்பூட்டப்படாமல் வீணாகிறது.

ஆகவே வான்கோழியில் இருந்து சத்தான, சுவையான இறைச்சியை இரண்டு முறைகளில் பெறலாம்.

1. வான்கோழியை இறைச்சிக்காக சுத்தப்படுத்தி பல்வேறு பகுதிகளாக பிரித்து தேவையானவர்களுக்கு இறைச்சியாக கொடுக்கலாம்.

2. வான்கோழியை இறைச்சிக்காக சுத்தப்படுத்தி மதிப்பூட்டிய பொருட்களாக மாற்றி விற்பனை செய்யலாம்.

வான்கோழிகள் அதன் விற்பனை வயதை எட்டியவுடன் அதன் உடல் எடை அதிகம் இருப்பதால் அவற்றை ஒருவருக்கோ அல்லது இருவருக்கோ விற்பனை செய்து விட இயலாது. அதனை ஆடுகளை விற்பனை செய்வதைப் போல் பல கூறுகளாக பிரித்து, சிறு, சிறு பகுதிகளாக பலருக்கு விற்பனை செய்ய வேண்டும். இவ்வாறு விற்பனை செய்யும் போது கீழ்க்கண்ட முறைகளில் பகிர்ந்து விற்பனை செய்யலாம்.

1. இரு கூறுகளாகப் பிரிக்கப்பட்ட வான்கோழி (Half turkey).
2. நான்கு பாகங்களாக பிரிக்கப்பட்ட வான்கோழி (Turkey quartering).
3. வெட்டப்பட்ட பகுதிகள் கொண்ட வான்கோழி (Cut-up-turkey).

மேற்கண்ட முறைகளில் வான்கோழிகளை சுத்தப்படுத்தி இறைச்சி தயாரிக்கும்

போது வான்கோழி இறைச்சியின் சுவையும் கூடுகிறது.

அதே நேரத்தில் சிறு வருவாய் பிரிவினரும் வான்கோழி இறைச்சியை சுவை பார்க்க வாய்ப்பு கிடைக்கும். தற்போது உயர் வருவாய் பிரிவினர் மட்டுமே சில குறிப்பிட்ட காலங்களில் வான்கோழி இறைச்சியை ருசி பார்க்க கூடிய வாய்ப்புள்ளது. இந்நிலை மாற வான்கோழி இறைச்சி விற்பனை கூடங்கள் அதிக அளவில் பெருக வேண்டும்.

அந்தந்த பகுதியிலுள்ள வான்கோழி வளர்ப்பில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள் அவர்களால் முடிந்த - வரையில் வான்கோழி இறைச்சியின் சிறப்புகள் பற்றிய செய்திகளை மக்களிடையே எடுத்துச் சொல்ல வேண்டும். அந்தந்த பகுதியிலுள்ள கறிக் கோழி கசாப்புக்கடைக் காரர்களிடம் அணுகி,

அவர்கள் கடைகளில் ஒன்றிரண்டு வான்கோழிகளை வைத்து கேட்பவர்களுக்கு கொடுக்கும்படி கேட்டுக் கொள்ளலாம்.

இதன் மூலம் வான்கோழிக் கறிக்கான தேவையை நாமே உண்டாக்குவதுடன், விரும்பும் மக்கள் முதல் முறையாக இந்த இறைச்சியை சுவை பார்க்க ஒரு வாய்ப்பாகவும் அமையும். மேலும் சாப்பிட்டு பார்த்து சுவை நன்றாக உள்ளது என்றறிந்த பிறகு அவர்களே கடைகளில் மீண்டும் கேட்க துவங்கி விடுவர்.

இவ்வாறு சில காலம் தொடர்ந்தால், கறிக்கோழி இறைச்சியைப் போலவே, வான்கோழி இறைச்சியும் நன்றாக பிரபலமடைய வாய்ப்பு பிரகாசமாக உள்ளது. எனவே இத்தொழிலில் முந்திக் கொண்டவர்கள் அதிக பயன் அடைய வாய்ப்புள்ளது.

கோழிகளின் நலன் காக்க மெரிடியன் கெமிக்கல்ஸ் வழங்குகிறது

புரோவிட்டா - எம் (Provita -M) அனைத்து வகையான அயர்ச்சிகளையும் அகற்றி, கோழிகளுக்கு புத்துணர்ச்சியைக் கொடுக்கிறது. வெயில், அதிக உற்பத்தி, முக்கு வெட்டுதல், பேதி மருந்து கொடுத்தல் போன்ற சமயங்களில் புரோவிட்டா-எம் 2 கிராம், ஒரு லிட்டர் தண்ணீரில் கலந்து கொடுக்கவும்.

நார்ஃப்ளெக்ஸ் - எம் (Norflex -M) பாக்கிரியா நோய்களை கட்டுப்படுத்துவதில் புதிய சாதனை படைத்து வருகிறது. நார்ஃப்ளெக்ஸ்-எம் 500 கிராம் - 1000 கிராம் ஒரு டன் தீவனத்தில் கலந்து போடவும்.

மெட்டாபில் (Metaphil) - இயற்கை வழியில் ஒரு தரமான உற்பத்தி ஊக்கி

முட்டைக் கோழிகளில், பரிந்துரைக்கப்பட்ட முட்டை உற்பத்தியைத் தொடர்ந்து பெறுவதற்கும் இறைச்சிக் கோழிகளில், அதிக எடையை அடைவதற்கும் உதவுகின்றது. இதில் தாவர வகை மூலப் பொருட்கள் பயன்படுத்தப்பட்டு, கடுமையான கண்காணிப்புக்குப் பிறகு உற்பத்தியாகி வெளிவருவதால் பக்க விளைவுகள் எதுவும் இல்லை. இது வளர்ச்சி ஊக்கியாகவும், அயர்ச்சிகளை அகற்றுவதற்கும், நச்சுக்களை வெளியேற்றவும், தீவனச் சத்துக்கள் தன்மயமாதலுக்கும், நோய் எதிர்ப்புத் திறனை ஊக்கப்படுத்துவதற்கும், முட்டை உற்பத்தியை அதிகரிக்கவும், இறைச்சிக் கோழிகளில் எடையை அதிகரிக்கவும் உதவுகின்றது. ஒரு டன் தீவனத்திற்கு 500 கிராமிலிருந்து 1 கிலோ வரை மெட்டாபில் -ஐக் கலந்து பயன்படுத்தவும்.

மேலும் விபரங்களுக்கு:



Meridian chemicals (P) Ltd, Sri Nilayam,
40-3-18, K.R.R. Street, Krishna Nagar, Labbipet, Vijayawada - 520 010.
Phone : EPABX 0866 - 473366. Fax : 477647