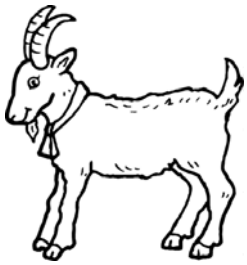
الماعز

.. حيوان صغير الحجم متعدد المزايا



لو قمنا بعدّ مزايا الماعز -ذلك الحيوان الصغير الحجم- ما استطعنا حصرها، لكن يكفى أنه حيوان بسيط للغاية، فى أكله وشربه ومأواه ورعايته، وفى السطور التالية نعدّد هذه المزايا، التى تجعل هذا الحيوان -بحق- من أعظم ما خلق الله لصالح الإنسان.

■ رخص ثمنه فلا يلزم رأس مال كبير لتكوين قطيع منه.

■ حيوان متعدد فى أوجه الإنتاج فهو منتج جيد للبن واللحم والجلد والشعر.

■ حيوان صغير الحجم لا يحتاج لكميات أو نوعيات مميزة من الأعلاف، كما أن كفاءته عالية فى تحويل بروتين الغذاء إلى بروتين حيوانى.

■ له قدرة فائقة على الاستفادة من مواد العلف الخشنة الفقيرة وتحويلها إلى منتجات حيوانية لغذاء الإنسان.

■ سهولة تربيته، فبالرغم من قدرته على الرعى فإنه يمكن تغذيته داخل الحظائر بصورة مستمرة

الماعز حيوان منتج جيد للبن واللحم والجلد والشعر.. له قدرة فائقة على الاستفادة من مواد العلف الفقيرة وتحويلها إلى منتجات حيوانية مفيدة

مثل حيوانات اللبن الأخرى فهو حيوان هادئ الطباع جدًا. كما أنه يحتاج لأقل عدد من العمال.

■ يتحمل الماعز تقلبات الجو من حرارة وبرودة وبالتالى يكفى أبسط أشكال الحظائر لإيواء قطعان الماعز.

■ سرعة دورة رأس المال؛ حيث يمتاز الماعز بأن مدة الحمل به قصيرة وتعطى نسبة عالية من التوائم، ويمكن الحصول منه على أكثر من ولادة فى السنة أو ثلاث ولادات كل سنتين، وبالتالى يكون هناك عائد سريع لرأس المال عن طريق بيع الأفراد الناتجة من القطيع، وكذلك يمكن بيع كمية من الألبان الزائدة على حاجة الجداء وخصوصًا فى السلالات ذات الإنتاج العالى من اللبن.

■ يمتاز الماعز بكفاءة تناسلية عالية جدًا من ناحية الخصوبة فى الذكور أو الإناث؛ حيث إن حالات العقم تندر، وكذلك إنتاجه عالٍ جدًا من التوائم فى معظم السلالات. كما أن البلوغ الجنسى به مبكر، مع حياة إنتاجية طويلة.

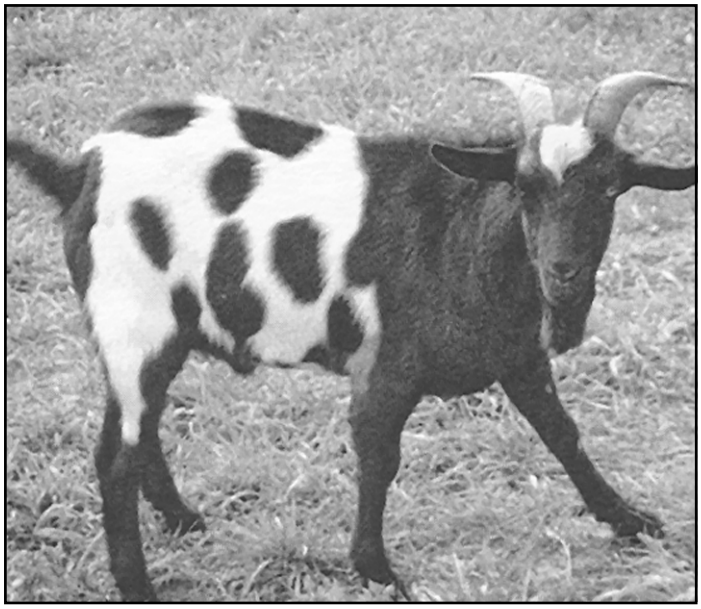
■ ذو كفاءة عالية جدًا فى إنتاج اللبن، حيث يصل إنتاج اللبن فى بعض سلالات الماعز إلى أكثر من ١٥٠٠ لتر لبن فى الموسم، وهذا المعدل يفوق إنتاج بعض سلالات الأبقار فى المناطق الحارة، فى الوقت الذى يصل فيه حجم العنزة إلى عُشر حجم البقرة.

■ يتشابه لبن الماعز مع لبن الأبقار ولبن الإنسان، إلا أنه يتميز عن لبن الأبقار بخلوه من ميكروب السل؛ ولذلك يستخدم لبنه بنجاح فى رضاعة الأطفال حديثى الولادة.

■ صغر حجم حبيبات دهن لبن الماعز «قطرها ٢ ميكرون مقابل ٣ ميكرونات فى لبن الأبقار» مما يجعله أسهل فى الهضم ويُمتص بسرعة فى الأمعاء بالمقارنة بدهن لبن الأبقار والجاموس. بالإضافة لارتفاع القيمة الحرارية لدهن لبن الماعز عن مثيلتها فى لبن الأبقار. أيضًا فإن صغر حجم حبيبات الدهن فى لبن الماعز يساعد على انتشارها بصورة أكبر فى اللبن.

■ بعض الأفراد لديهم حساسية خاصة ضد بروتينات اللبن البقرى وهذا يؤدى إلى بعض الأمراض مثل الإكزيما أو الاضطرابات الهضمية، فى حين أن لبن الماعز ليس له هذه الخاصية. كما أن بروتينات لبن الماعز أسهل فى الهضم من بروتينات لبن الأبقار. ومن المعروف أن ألبان الأبقار فقيرة نسبيًا فى الأحماض الأمينية المحتوية على عنصر الكبريت وكذلك فى أحماض السستين والميثونين، ويُعتقد أن ألبان الماعز تتفوق على ألبان الأبقار فى هذه الخاصية.

■ يحتوى لبن الماعز على كميات أكبر من أملاح الكالسيوم والفوسفور. كما أن احتواءه على نسبة أكبر من الكلوريدات يجعل له تأثيرًا مليئًا ويساعد على سرعة التجبن تحت تأثير إنزيم الرنين



المستخدم فى صناعة الجبن. كذلك فإن لبن الماعز يحتوى على الكميات اللازمة من أملاح اليود اللازمة لنشاط الغدة الدرقية فى الإنسان.

■ يحتوى لبن الماعز على نسبة مرتفعة من فيتامين (أ) وذلك لقدرة الماعز على تحويل الكاروتين إلى فيتامين (أ) وهو يشبه فى ذلك لبن الجاموس. أيضًا ترتفع نسبة فيتامينات ج، ب١، ب٢ بلبن الماعز عن اللبن البقرى.

■ لبن الماعز هو أفضل أنواع الألبان لتغذية الأطفال الرضع بعد لبن الأم. فمن المعروف أن الأطفال الرضع يحتاجون إلى الألبان ذات الأحماض الدهنية القليلة فى عدد ذرات الكربون حتى يستطيعوا إعادة بناء الأحماض الدهنية عديدة ذرات الكربون فى دهن الجسم. ويلاحَظ أن ألبان الماعز والأبقار تشترك فى احتوائها على أحماض دهنية بها ثلاث إلى سبع عشرة ذرة كربون فى جزيئاتها، ولكن نسبة الأحماض الدهنية التى تحتوى من خمسة إلى تسع ذرات كربون أكثر فى ألبان الماعز عنها فى ألبان الأبقار. كذلك فإن بروتين لبن الماعز غنى فى الكازين والألبيومين، ويحتوى على أهم الأحماض الأمينية اللازمة للأطفال، وتقترب نوعية الأحماض الأمينية به من نوعيتها فى لبن الإنسان. ويتجبن بروتين لبن الماعز فى معدة الطفل «بتأثير العصارة المعدية» فى صورة رقائق أو قشور نظرًا لصغر

يمتاز الماعز بسرعة دورة رأس المال؟

حيث إن مدة حمله القصيرة تتيح الحصول منه على أكثر من ولادة فى السنة الواحدة.. كما أنه يعطى نسبة عالية من التوائم

حجم حبيبات الكازين وهذا يساعد على هضمه، بسهولة كما يحدث لبروتين لبن الأم.

■ معامل الهضم للبن الماعز ومنتجاته اللبنية عالٍ جدًا؛ حيث يتراوح ما بين ٩٤-٩٨٪؛ لذلك يُنصح باستخدامه كلبن شرب وخاصة لكبار السن والمصابين بأمراض الحساسية. كما تحضَّر من لبن الماعز المنتجات اللبنية الحمضية سهلة الهضم وعالية القيمة الغذائية، ويستخدم كوسيلة علاجية وغذائية للإنسان. أيضًا تُحضر منه أنواع مختلفة من الجبن ذات الطعوم المميزة.

■ تتساوى لحوم الماعز مع لحوم الأبقار والأغنام من حيث الطعم والقيمة الغذائية. إلا أن لحوم الماعز تختلف عن لحوم الضأن فى قلة الدهن تحت الجلد؛ حيث يترسب معظم الدهن فى الماعز حول الأعضاء الداخلية، وهذا يجعله سهل الهضم. وتصافى اللحم والدهن بعد الذبح بالماعز قد تصل إلى ٥٠٪ وأكثر، تبعًا لدرجة الامتلاء وعمر الحيوان. وأحسن لحوم ماعز نحصل عليها من الذكور غير المخصية والمخصية فى عمر من ٧-١٠ شهور.

■ الجلد الناتج من الماعز من أفضل جلود حيوانات المزرعة لذلك تصنع منه أفخر المصنوعات الجلدية؛ حيث تتميز السلع المصنعة من جلود الماعز بخفة الوزن والمتانة وقلة السمك والاحتفاظ مدة طويلة بالشكل والقوام مع سهولة صباغتها.

■ تتميز الألياف الناعمة الناتجة من شعر الماعز بالنعومة العالية، كما تتميز بالصفات التكنولوجية المتازة نظرًا للمتانة العالية والمرونة والليونة وخفة الوزن وضعف صفة التوصيل الحرارى. كما تتميز بملاءمتها العالية للتصنيع. وهذه الصفات التكنولوجية مهمة لإنتاج منسوجات ناعمة الملمس وجميلة ومتينة وتوفر الدفء للجسم.

■ تستخدم أمعاء الماعز فى إنتاج السجق. فى حين تُستخدم الحوافر فى إنتاج الصمغ. كما يستخدم براز الماعز سمادًا عضويًا للحدائق، ويتفوق على روث الأبقار فى محتواه من النتروجين وسرعة تحلله.