

বাণিজ্যিক ল্যাম্ব (ভেড়ার মাংস) উৎপাদনে স্থানীয় জাতের ভেড়ার উপযোগীতা



সমাজভিত্তিক ও বাণিজ্যিক খামারে দেশী ভেড়ার উন্নয়ন ও সংরক্ষণ প্রকল্প, কম্পোনেন্ট-এ (২য় পর্যায়)
বাংলাদেশ প্রাণিসম্পদ গবেষণা ইনস্টিটিউট
সাভার, ঢাকা ১৩৪১

ভূমিকা

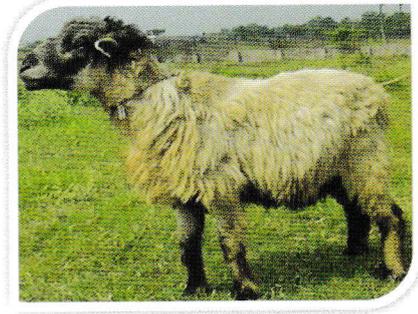
ভেড়া এদেশের অন্যতম গৃহপালিত প্রাণিসম্পদ। বর্তমানে বাংলাদেশে প্রায় ৩৩.৩৫ লক্ষ ভেড়া রয়েছে, যার অধিকাংশই দেশীয়। তবে, কিছু সংখ্যক সংকর জাতের ভেড়াও রয়েছে। সমগ্র বাংলাদেশের বিভিন্ন এলাকায় ভেড়া ছড়িয়ে ছিটিয়ে থাকলেও বরেন্দ্র, যমুনা নদী অববাহিকা এবং উপকূলীয় অঞ্চলে এদের ঘনত্ব বেশী দেখা যায়। এই তিন অঞ্চলের ভেড়ার বাহ্যিক বৈশিষ্ট্য ভিন্ন (টেবিল ১)। এসব এলাকার খামারিরা সাধারণত মাংস উৎপাদনের লক্ষ্যেই ভেড়া পালন করে থাকে। প্রাণিসম্পদ অধিদপ্তরের তথ্য মতে বাংলাদেশে বছরে প্রায় ৯ লক্ষ টন মাংসের ঘাটতি রয়েছে। বাণিজ্যিক ভিত্তিতে ল্যাম উৎপাদনের মাধ্যমে এই ঘাটতি সহজে পূরণ করা যেতে পারে। মাংস উৎপাদনের লক্ষ্যে হুঁষ্টপুষ্টকৃত এক বছরের কম বয়সী ভেড়াকে ল্যাম বলে। আবার এই ভেড়ার মাংশকে ল্যাম মিট বলা হয়। বাণিজ্যিক ভিত্তিতে ল্যাম উৎপাদনে আমাদের স্থানীয়জাতের সব ভেড়াই উপযোগী। গবেষণায় দেখা গেছে যে, বরেন্দ্র, উপকূলীয় অঞ্চল ও যমুনা অববাহিকা অঞ্চলে প্রাপ্ত ভেড়া হতে বাণিজ্যিক ল্যাম উৎপাদনে যে খরচ হয় তাতে উল্লেখযোগ্য পার্থক্য পরিলক্ষিত হয় না।

বিভিন্ন এলাকার ভেড়া চেনার উপায়

বাংলাদেশের অধিকাংশ ভেড়াই দেশীয়; তবে, এদের বিশেষ কিছু স্বকীয় বৈশিষ্ট্য রয়েছে। কৃষি পরিবেশগত অবস্থান অনুসারে এ দেশের ভেড়াকে তিনটি ভাগে ভাগ করা যায়। বরেন্দ্র এলাকার ভেড়া, যমুনা নদী অববাহিকার ভেড়া এবং উপকূলীয় অঞ্চলের ভেড়া।



বরেন্দ্র এলাকার ভেড়া



যমুনা নদী অববাহিকার ভেড়া



উপকূলীয় অঞ্চলের ভেড়া

টেবিল ১ : দৈহিক বৈশিষ্ট্য দেখে বিভিন্ন এলাকার ভেড়া সনাক্তকরণ।

ক্রঃ নং	বৈশিষ্ট্য	বরেন্দ্র	যমুনা নদী অববাহিকা	উপকূলীয়
১.	অঞ্চল	রাজশাহী, চাপাইনবাবগঞ্জ, নওগাঁ, নাটোর	টাঙ্গাইল, জামালপুর, সিরাজগঞ্জ, বগুড়া, গাইবান্ধা	পটুয়াখালী, ভোলা, হাতিয়া, নোয়াখালী, চট্টগ্রাম, লক্ষীপুর
২.	গায়ের রং	মুখমন্ডল ও পায়ের রং কালচে খয়েরী, গায়ের রং সাদা, খয়েরী বা এর মিশ্রণ	মুখমন্ডল ও পা কালচে খয়েরী, চোয়ালের দু'পাশে সাদাটে বাদামী, গায়ের রং সাদা, হালকা থেকে গাঢ়বাদামী, কালচে খয়েরী এবং সাদাকালো মিশ্রণ	মুখমন্ডল ও পা সাধারণত হালকা সাদাটে বাদামী রংয়ের। গায়ের রং সাদা বা হালকা থেকে গাঢ় বাদামী রংয়ের
৩.	অন্যতম বৈশিষ্ট্য	সাধারণত গুরু এবং অপেক্ষাকৃত কম স্যাঁতস্যাঁতে পরিবেশে থাকতে পছন্দ করে	আর্দ্র ও স্যাঁত স্যাঁতে পরিবেশে বেশী অভ্যস্ত	উপকূলীয় লোনা স্যাঁতস্যাঁতে চারণভূমিতে চরে অভ্যস্ত
৪.	শারীরিক বৈশিষ্ট্য ক) কান	তুলনামূলকভাবে ছোট	ছোট, কিন্তু বরেন্দ্র অঞ্চলের ভেড়ার চেয়ে অপেক্ষাকৃত বড় অপেক্ষাকৃত বড়	অপেক্ষাকৃত বড়
	খ) লেজ	সরু এবং ছোট	এদের লেজ গড়ে ১৮ সে.মি. লম্বা	মাঝারি
	গ) শিং	ভেড়া শিংযুক্ত কিন্তু ভেড়ী শিংবিহীন, শিংএর রং সাধারণত কালো	পাঁঠা ভেড়াতে তুলনামূলক ভাবে বড় ও প্যাঁচানো কালো শিং থাকে, কিন্তু ভেড়ী শিংবিহীন	বড় সাদাটে বাদামী রংয়ের শিং পিছনের দিকে বাঁকানো কিন্তু, প্যাঁচানো নয়
৫.	বাচ্চা উৎপাদন	বছরে দুই বার বাচ্চা দেয় এবং প্রতিবার ১-৩টি বাচ্চা দেয়	বছরে দুই বার বাচ্চা দেয় এবং প্রতিবার ২-৩টি বাচ্চা দেয়	বছরে দুই বার এবং প্রতিবার ১-২টি বাচ্চা দেয়
৬.	প্রাপ্ত বয়স্ক ওজন	ভেড়াঃ ২২-৩০ কেজি ভেড়ীঃ ১৫-২৫ কেজি	ভেড়াঃ ১৮-২৫ কেজি ভেড়ীঃ ১৫-২২ কেজি	ভেড়াঃ ২৫-৩২ কেজি ভেড়ীঃ ১৮-২৬ কেজি

বিভিন্ন আঞ্চলিক ভেড়ার ল্যাম্ব উৎপাদন দক্ষতা বাংলাদেশ প্রাণিসম্পদ গবেষণা ইনস্টিটিউট (রিএলআরআই) এর গবেষণায় দেখা গেছে ১ কেজি মাংস উৎপাদনে উপকূলীয় ও যমুনা নদী অববাহিকায় প্রাপ্ত ভেড়া বরেন্দ্র এলাকায় প্রাপ্ত ভেড়ার তুলনায় কম খাদ্য খায়। বরেন্দ্র এলাকার ভেড়াতে ১ কেজি ওজন বৃদ্ধিতে খাদ্য লাগে (শুরু পদার্থ) ৮.৩৮ কেজি। কিন্তু, উপকূলীয় ও যমুনা নদী অববাহিকায় প্রাপ্ত ভেড়াতে খাদ্য লাগে যথাক্রমে ৭.০৬ কেজি ও ৬.৭৫ কেজি। আবার দৈনিক ওজন বৃদ্ধির হার উপকূলীয় ভেড়াতে বেশি। যদিও গবেষণায় দেখা গেছে ল্যাম্বকে যদি মোট খাবারের ৪০ ভাগ ইউএমএস আর ৬০ ভাগ দানাদার খাবার দিয়ে মোটাতাজা করা হয় তখন প্রতি কেজি দৈহিক ওজন বৃদ্ধির জন্য খাদ্য খরচ সবার জন্য প্রায় সমান। নিচের টেবিলে বিভিন্ন আঞ্চলিক ভেড়ার উৎপাদন দক্ষতা দেয়া হল।

টেবিল ২ : বিভিন্ন আঞ্চলিক ভেড়ার উৎপাদন দক্ষতা

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্য	বরেন্দ্র	যমুনা অববাহিকা	উপকূলীয়
১.	প্রতি কেজি মাংস উৎপাদনে প্রয়োজনীয় খাদ্য (শুরু পদার্থ)	৮.৩৮	৬.৭৫	৭.০৬
২.	দৈনিক বৃদ্ধি (গ্রাম/দিন)	৮২.৩৭	৭৩.৮৮	৯১.২৯
৩.	প্রতি কেজি মাংস উৎপাদনে মোট খরচ	৩৫৫.০০	৩৪৬.০০	৩৫০.০০

খাদ্যের পরিপাচ্যতা ও মাংস উৎপাদন দক্ষতা ও মাংসের গুণাগুণ যমুনা অববাহিকায় প্রাপ্ত ভেড়া অন্য অঞ্চলে প্রাপ্ত ভেড়ার তুলনায় খাদ্যকে সহজে হজম করতে পারে। আবার ল্যাম্ব জবাইয়ের পর ডেসিং পারসেন্ট (বিক্রয়যোগ্য মাংস উৎপাদন; কলিজা, ফুসফুস, কিডনি, হৃৎপিণ্ড, প্লীহা ইত্যাদি বাদে) এর হার উপকূলীয় ভেড়ায় তুলনামূলক ভাবে বেশি। অর্থাৎ উপকূলীয় ভেড়ায় মোট বিক্রয়যোগ্য মাংসের পরিমাণ কিছুটা বেশি পাওয়া যায়। মাংসের পুষ্টিমাণে বিভিন্ন আঞ্চলিক ভেড়ায় তেমন কোন পার্থক্য পরিলক্ষিত হয় না। নিচের টেবিলে বিভিন্ন আঞ্চলিক ভেড়ায় খাদ্যের পরিপাচ্যতা, মাংস উৎপাদন দক্ষতা ও মাংসের গুণাগুণ দেখানো হলো।

টেবিল ৩ : খাদ্যের পরিপাচ্যতা, মাংস উৎপাদন দক্ষতা ও মাংসের গুণাগুণ

ক্রমিক নং	বৈশিষ্ট্য	বরেন্দ্র	যমুনা অববাহিকা	উপকূলীয়
১.	শুষ্ক পদার্থের পরিপাচ্যতা (%)	৭৩.৩৫	৭৬.০০	৭২.৩৩
২.	ড্রেসিং পারসেন্ট (উৎপাদিত মাংসের পরিমাণ)	৪৮.৮৬	৪৮.৯৩	৫০.৪৪
৩.	মাংসে শুষ্ক পদার্থের পরিমাণ (%)	২৫.৮৯	২৬.৫৫	২৭.১৮
৪.	মাংসে খনিজ পদার্থের পরিমাণ (%)	৪.১৮	৪.৪৫	৪.৫৭
৫.	মাংসে প্রোটিনের পরিমাণ (%)	১৭.৬৯	১৭.২৬	১৭.৪১
৬.	মাংসে চর্বি পরিমাণ (%)	৪.২৮	৫.০০	৪.৫৪



উৎপাদিত মাংসের বিভিন্ন কাট।



ফুসফুস, কলিজা, কিডনি, হৃৎপিণ্ড, গ্রীহা।

ড্রেসিং পারসেন্ট বা জবাইয়ের পর উৎপাদিত মাংস।

উপসংহার গবেষণায় দেখা গেছে বাংলাদেশে প্রাপ্ত সব আঞ্চলিক ভেড়াই বাণিজ্যিক ভিত্তিতে ল্যাম উৎপাদনের উপযোগী। প্রতি কেজি ল্যাম উৎপাদনে ৩৪০-৩৬০ টাকা খরচ হয়। বর্তমানে ল্যাম মাংসের দাম কেজি প্রতি ৫৫০-৬০০ টাকা। প্রতি কেজি ল্যাম উৎপাদনের মাধ্যমে একজন খামারী ২১০-২৪০ টাকা পর্যন্ত মুনাফা অর্জন করতে পারে। দেশি ভেড়া হতে ল্যাম উৎপাদন লাভজনক খামার পরিচালনার পাশাপাশি দেশের প্রাণীজ আমিষের ঘাটতি পূরণে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা রাখবে।

প্রধান গবেষণা সমন্বয়কারী

ড. তালুকদার নুরুন্নাহার, মহাপরিচালক, বিএলআরআই, সাতার, ঢাকা

গবেষণায়

ড. ছাদেক আহমেদ, এসএসও, ছাগল ও ভেড়া উৎপাদন গবেষণা বিভাগ, বিএলআরআই, সাতার, ঢাকা
মোঃ রেজাউল হাই রাকিব, এসও, ছাগল ও ভেড়া উৎপাদন গবেষণা বিভাগ, বিএলআরআই, সাতার, ঢাকা
মোরশেদা ইয়াছমিন, এসও, ভেড়া উন্নয়ন প্রকল্প, বিএলআরআই, সাতার, ঢাকা

সম্পাদনায় ড. মোঃ এরসাদুজ্জামান, প্রকল্প পরিচালক, ভেড়া উন্নয়ন প্রকল্প, বিএলআরআই, সাতার, ঢাকা
আমিনুল ইসলাম, বিএলআরআই, সাতার, ঢাকা

বিএলআরআই প্রকাশনা নং- ২৮৩

প্রথম সংস্করণ ১০০০ (এক হাজার) কপি

প্রকাশকাল জুন, ২০১৭ খ্রিঃ

বাংলাদেশ প্রাণিসম্পদ গবেষণা ইনস্টিটিউট

সাতার, ঢাকা ১৩৪১, ফোন : ৭৭১৬৭০-২, ফ্যাক্স : ৭৭৯১৬৯৫

ই-মেইল : infoblri@gmail.com