পোল্ট্রি খাদ্যে নারিকেল, সরিষার খৈল এবং ইপিল ইপিলের ব্যবহার

ভূমিকা

বাংলাদেশে পোল্ট্রি খাদ্যের দাম দিন দিন বৃদ্ধি পাচ্ছে। পোল্ট্রি উৎপাদনের মোট খরচের শতকরা ৬৫-৭০ ভাগ খরচ হয়ে থাকে খাবারের জন্য। এই কারণে পোল্ট্রি উৎপাদনে লাভ-লোকসান নির্ভর করে সুষম খাদ্য সরবরাহের ওপর। বর্তমান পোল্ট্রি খাদ্যে যে সমস্ত খাদ্য উৎপাদন বেশি পরিমাণে ব্যবহার করা হয় (যেমনঃ- গম, ভুট্টা, সয়াবিন ও প্রোটিন কনসেনট্রেট) তার অধিকাংশই বিদেশ হতে আমদানি করতে হয়। ফলে খাবারের দাম অনেক বেশি পড়ে এবং অনেক বৈদেশিক মুদ্রা ব্যয় করতে হয়। এমতাবস্থায়, বাংলাদেশ প্রাণিসম্পদ গবেষণা ইনস্টিটিউট, আমাদের দেশে যে অপ্রচলিত উপকরণ পাওয়া যায় তার উপর ভিত্তি করে সাশ্রয় মূল্যে সুষম খাদ্য তৈরির পদ্ধতি সংযোজন করেছে। এই পদ্ধতি ব্যবহার করে খামারিগণ প্রতি কেজি খাদ্য তৈরিতে প্রায় ০.৫-১.৭৫ টাকা কমে সুষম খাদ্য তৈরি করতে পারেন এবং এতে পোল্ট্রি খাদ্য তৈরিতে যে ব্যয় হবে তা সাশ্রয় করা সম্ভব।

প্রযুক্তির বৈশিষ্ট্য

- পোল্ট্রি খাদ্যে পরিমিত মাত্রায় সহজ প্রাপ্য পুষ্টিকর অপ্রচলিত খাদ্যসামগ্রী যেমন- নারিকেল ও সরিষার খৈল এবং ইপিল ইপিল পাতা ব্যবহার।
- সুলভ মূল্যে ডিম ও মাংস উৎপাদন।

প্রযুক্তি প্রয়োগ নির্দেশিকা

বর্তমানে পোল্ট্রি খাদ্যে পরিমিত মাত্রায় সহজপ্রাপ্য পুষ্টিকর অপ্রচলিত খাদ্যসামগ্রীর ব্যবহার অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। সহজপ্রাপ্যতা, পুষ্টিমান, উদ্দেশ্য অনুসারে এবং পোল্ট্রির বয়স বিবেচনায় রেখে নির্বাচিত অপ্রচলিত খাদ্য সামগ্রীর সমন্বয়ে সুষম খাদ্য তৈরি করতে হবে। ব্যবহারের পূর্বে অপ্রচলিত খাদ্য যেমন ইপিল-ইপিল পাতা রোদে শুকিয়ে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে গুঁড়া করে এবং সরিষার খৈল, এবং ছত্রাকমুক্ত নারিকেল খৈল চূর্ণ করে মিশ্রিত খাদ্যে মেশাতে হবে। এ সকল খাদ্য উপাদান রোদে শুকালে অথবা সিদ্ধ করলে এর মধ্যে বিদ্যমান ক্ষতিকর বস্তু নষ্ট হয়ে যায়। ফলে খাদ্য সামগ্রীগুলো পোল্ট্রির স্বাস্থ্যের ওপর কোনো ক্ষতিকারক প্রভাব ফেলতে পারে না। ক্ষুদ্র বা মাঝারি খামারিগণ অতি সহজেই এই সকল প্রচলিত খাদ্যসামগ্রী সংগ্রহ করে পোল্ট্রির সুষম খাদ্য তৈরি করতে পারে।

সারণি ১ : অপ্রচলিত খাদ্য সামগ্রীর পোল্ট্রি খাদ্যে সর্বোচ্চ প্রয়োগ ও পুষ্টির তালিকা

অপ্রচলিত খাদ্যসমূহ	সর্বোচ্চ প্রয়োগ মাত্রা (%)	প্রোটিন/আমিষ (%)	বিপাকীয় শক্তি কেজি ক্যালরি/ কেজি
ইপিল-ইপিল	৫	২১-২৪	-
সরিষার খৈল	১০	১৮-২৩	২৩৭৩
নারিকেল খৈল	১০	২৫-৩০	১২০০

উপরোক্ত অপ্রচলিত খাদ্য উপাদানগুলো অন্যান্য খাদ্য উপকরণের সাথে উল্লেখিত অনুপাতে মিশ্রিত করে সুষম খাবার প্রস্তুত করা সম্ভব।

ব্যবহার সম্ভাবনা

বাংলাদেশের যে সকল এলাকায় ইপিল ইপিল, নারিকেল খৈল ও সরিষার খৈল সহজলভ্য সে সমস্ত এলাকায় এই প্রযুক্তি প্রয়োগ করা যেতে পারে।

প্রযুক্তি ব্যবহারে সতর্কতা

খাদ্য ব্যবস্থাপনা সংক্রান্ত অসাবধানতার কারণে জীবাণু মিশ্রিত অপ্রচলিত খাদ্য উপকরণ মিশ্রিত খাবার খেয়ে স্বাস্থ্যহানীর কারণে পোল্ট্রির উৎপাদন ক্ষমতা বিঘ্নিত হতে পারে। ঋতু, আবহাওয়া এবং সংরক্ষণের সুযোগ-সুবিধা বিবেচনা করে সাত দিনের বেশি খাবার এক সংগে তৈরি করা ঠিক নয়। মিশ্রিত খাদ্য ব্যবহারের আগে অবশ্যই পাতা রোদে অথবা অন্য কোনো উপায়ে শুকিয়ে ভালোভাবে গুঁড়া করে নিতে হবে। সব সময় শুকনা ও ছত্রাকমুক্ত খাদ্য উপকরণ ব্যবহার করতে হবে।

উপসংহার

- সারা দেশে বিশেষ করে ক্ষুদ্র ও মাঝারি খামারিরা উল্লিখিত খাদ্য উপাদান ব্যবহার করে সুলভ মূল্যে পোল্ট্রি খাদ্য তৈরি করতে পারেন।
- পোল্ট্রির উৎপাদন খরচ কমানো সম্ভব হবে।
- ইপিল ইপিল, সরিষার খৈল ও নারিকেল খৈল ব্যবহার করলে প্রচলিত প্রাণিজ/উদ্ভিজ আমিষ জাতীয় খাদ্য সামগ্রীর ওপর চাপ কমানো সম্ভব হবে।

প্রযুক্তির উদ্ভাবক

ড. মোঃ সালাহ উদ্দিন এবং ড. কাজী মোঃ ইমদাদুল হক