

# کشتار بلدرچین از حرف تا عمل

## با روش های کشتار صحیح بلدرچین آشنا شوید

هر نقطه شروعی یک نقطه پایان نیز دارد ، نطقه پایان پرورش بلدرچین ، کشتار بلدرچین می باشد. اگر شما هم در سر به فکر راه اندازی سالن پرورش این پرنده هستید و میخواهید درآمد مناسبی از آن بردارید باید بدانید در انتهای مسیر باید بلدرچین های پرورش یافته را کشتار کنید یا به محل های کشتار بلدرچین انتقال دهید. اگر هم ، فرد با تجربه ای در این زمینه هستید پیشنهاد میکنیم ، این مقاله را تا انتها بخوانید ، دایره تجربه شما بیشتر خواهد شد.



کشتار بلدرچین از حرف تا عمل

در این مقاله می خواهیم شما را با روش های کشتار بلدرچین به صورت مرحله به مرحله آشنا سازیم. اگر شما یک پرورش دهنده بلدرچین به خصوص بلدرچین گوشتی باشید حتما با مشکلات کشتار بلدرچین های خود رو به رو شده اید، در این مقاله سعی خواهیم کرد شما را با راهکار هایی ساده آشنا سازیم تا بتوانید خودتان اقدام به کشتار بلدرچین های خود نمایید و روانه بازار سازید. زیرا در این

حالت سود شما افزایش خواهد یافت.

در زمان نگارش این نوشته ، یعنی در اولین فصل پاییز یک هزار و سیصد و نود و هفت ، همانطور که می دانید قیمت هر کیلو گوشت بلدرچین بسته بندی شده در بازار حدود 20 هزار تومان عرضه می شود، در حالی که قیمت هر عدد بلدرچین زنده در حدود 3000 تومان در [بازار](#) از پرورش دهنده خریداری می شود. اگر وزن خالص و قابل مصرف هر بلدرچین را 200 گرم در نظر بگیریم، هر 5 عدد بلدرچین یک کیلو وزن خواهد داشت. حالا فرض کنید که این 5 بلدرچین را به صورت زنده بفروشید در این حالت فروش خالص شما 15 هزار تومان می شود در حالی که اگر خودتان بخواهید اقدام به بسته بندی و فروش بکنید 5 هزار تومان بیشتر سود خواهید برد. چه کسی از پول بیشتر بدش می آید؟

اگر شما جزو پرورش دهندگانی هستید که آینده کاری، پیشرفت، برند شدن و مهم شدن برای شما مهم نیست می توانید، بلدرچین هایتان را به صورت زنده و با قیمتی ارزان به کشتارگاه ها بفروشید و بیشتر سود خود را نصیب آنها کنید. ولی اگر شما می خواهید به صورت کاملا حرفه ای کار [پرورش بلدرچین](#) را ادامه دهید و در آینده نزدیک سهم بزرگی از بازار گوشت بلدرچین را نصیب خود کنید، این مقاله دقیقا برای شما نوشته شده است.

## روش های کشتار بلدرچین

به طور کلی سه روش برای کشتار بلدرچین ها وجود دارد که عبارتند از :

1. کشتار دستی
2. کشتار نیمه اتوماتیک
3. کشتار کاملا اتوماتیک و مکانیزه

### 1- کشتار دستی

در این روش فرد پرورش دهنده به صورت دستی تک تک بلدرچین ها را به روش شرعی ذبح کرده، سپس با کمک قیچی و چاقو پوست بلدرچین را کنده و پس از خارج نمودن محتویات بدن بلدرچین، آن را شستشو و ضد عفونی نموده و پس از بسته بندی روانه فروشگاه ها می سازد. فرد پرورش دهنده می تواند به دلخواه از روش های بسته بندی تجاری و با نام برند خود استفاده کند، در این صورت محصولات پرورش دهنده خواهان خیلی بیشتری خواهد داشت.

مثلا او می تواند با طراحی یک لیبل (همان برچسب) شیک با نام تجاری خود و قرار دادن علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشت و آدرس و تلفن پرورش گاه، محصولات خود را حرفه ای تر به بازار عرضه نماید. در این صورت اخذ مجوز از وزارت بهداشت و پروانه کسب از [جهاد کشاورزی](#) ضرورت خواهد داشت. این نوع کشتار ساده ترین و کم هزینه ترین نوع کشتار می باشد و برای سانی کاربرد دارد که روزانه 10 الی 100 قطعه بلدرچین تولید می کنند.

---

## ویدیو از کشتار بلدرچین | پرورش دهنده در خارج از کشور

[https://www.eig-shop.com/wp-content/uploads/2018/10/mp4.کشتار\\_بلدرچین](https://www.eig-shop.com/wp-content/uploads/2018/10/mp4.کشتار_بلدرچین)

مشاهده [ویدیو کشتار بلدرچین](#) در سرویس اشتراک ویدیو EIG-SHOP

---

## 2- کشتار نیمه اتوماتیک

پرورش دهندگانی که روزانه تعداد بلدرچین بالایی تولید می کنند، قطعا از روش دستی کشتار بلدرچین نخواهند توانست جوابگوی بازار باشند. زیرا سر بردن و پوست کندن تعداد زیادی بلدرچین کاری بسیار وقت گیر بوده و تعداد نیروی زیادی را می طلبد. پرورش دهندگان برای این مشکل راه حل جالبی را انتخاب می کنند یعنی از [دستگاه پرکن بلدرچین](#) برای کندن پر بلدرچین ها بهره می برند. این دستگاه در مدت زمان خیلی کمی تمام پرهای بلدرچین را کنده و آماده بسته بندی می کند.

مراحلی که پرورش دهنده در این روش انجام می دهد، بردن سر بلدرچین ها، قرار دادن آن درون دیگ آب گرم به مدت کوتاهی جهت آماده سازی برای پر کنی، انداختن آن به دستگاه پر کن، خارج نمودن محتویات داخل بدن بلدرچین، قرار دادن بلدرچین داخل آب یخ به مدت کوتاه، به صورت کاملا بهداشتی بسته بندی می شوند. در روش کشتار نیمه اتوماتیک تنها تجهیزاتی که مورد نیاز است شامل: قیف کشتار، سطل جمع آوری خون، دیگ و مشعل برای آب گرم، دستگاه پرکن بلدرچین، مخزن آب یخ ، میز استیل تخلیه شکم، سبد های آبکشی، سردخانه و...

این نوع کشتارگاه مناسب پرورش دهندگانی می باشد که روزانه بین 500 الی 1000 قطعه بلدرچین تولید می کنند.

## 3- کشتار کاملا اتوماتیک و مکانیزه

تاسیس این نوع کشتار بلدرچین به سرمایه بالایی نیازمند است و معمولا برای پرورش گاه هایی کاربرد دارد که روزانه بیش از 10 هزار قطعه تولید می کنند. در این روش عملیات ذبح، پر کنی، تخلیه، شستشو و بسته بندی کاملا اتوماتیک بوده و انسان کمترین دخالت را دارد. عملیات این کشتارگاه ها عبارتند از

:

- آویزان شدن بلدرچین های زنده به زنجیر های مدور
- حرکت دادن زنجیر ها
- عبور دادن سر بلدرچین ها از آب و وارد آمدن شوک الکتریکی به آنها
- ذبح شرعی بلدرچین ها توسط انسان
- وارد شدن به حوضچه آب گرم جهت آماده سازی برای پر کنی
- وارد شدن بلدرچین ها به دستگاه پرکن
- بررسی بلدرچین ها جهت کندن پر های مانده
- عبور بلدرچین ها زیر دوش آب یخ
- خارج شدن محتویات بدن بلدرچین ها توسط دستگاه
- شستشوی کامل بلدرچین ها
- رها شدن از قلاب ها و بسته بندی شدن



killing Quail

تمام تجهیزات به کار رفته در کشتارگاه های اتوماتیک و نیمه اتوماتیک بلدرچین باید کاملا بهداشتی و از جنس استیل ضد زنگ یا گالوانیزه باشند. برای تاسیس انواع کشتارگاه های صنعتی و نیمه صنعتی گرفتن مجوز از وزارت بهداشت لازم و ضروری می باشد.

سخن آخر، خوشبختانه به دلیل افزایش سطح آگاهی مردم در مورد خواص بلدرچین ها و فواید مصرف آن، بازار روز به روز گسترش می یابد و گوشت بلدرچین خواهان بیشتری پیدا می کند. بنابراین اگر از سود آوری و آینده کاری پرورش بلدرچین ها هراس دارید بهتر است نگاهی به رقبای خود بیندازید که

سعی دارند با تمام قدرت بازار بلدرچین را در دست بگیرند، گواه این واقعیت راه اندازی شدن چند کشتارگاه صنعتی بلدرچین در استان هایی مانند یزد و اصفهان می باشد. پس برای شروع کار بهتر است هر چه سریع تر اقدام کنید.

قبل از شروع پرورش بلدرچین بهتر است مقاله زیر را بخوانید.

["چرا نباید بلدرچین پرورش دهیم"](#)

---