

গরু মোটাতাজাকরণ

পটভূমি

বাংলাদেশের অধিকাংশ মানুষের প্রিয় খাদ্য গরুর মাংস। প্রতি বছরে ৬০০x১০^৩ মে টন গরুর মাংস উৎপাদন হয়। এর পুরোটাই উৎস গ্রামীণ উৎপাদন ব্যবস্থা। বাংলাদেশে গরুর মাংস উৎপাদনের কোনো বৈজ্ঞানিক পদ্ধতি খামারি পর্যায়ে নেই। উন্নত বিশ্বের দেশগুলোতে গরুর মাংস উৎপাদনের নির্দিষ্ট জাত আছে এবং এদের বাছুরগুলো ১৮ থেকে ২৪ মাস পালন করে মাংসের জন্য বাজারজাত করা হয়। উচ্চ মূল্য সম্পন্ন ভিল (Veal) উৎপাদনের জন্য অনেক সময় ৯ মাসেও গরুগুলোকে জবাই করে বাজারজাত করা হয়। এ ধরনের মাংস উৎপাদন পদ্ধতি বাংলাদেশে সম্পূর্ণভাবে অনুপস্থিত এবং মাংস উৎপাদনের জন্য গরুর জাতও পাওয়া যায় না।



বাংলাদেশে বর্তমানে পশু উৎপাদন ব্যবস্থাকে বিবেচনায় রেখে বৈজ্ঞানিক পদ্ধতি ব্যবহারে কি ভাবে লাভজনক ভাবে মাংস উৎপাদন করা যায় সে লক্ষ্যকেই সামনে রেখে গরু মোটাতাজাকরণ প্যাকেজ প্রযুক্তি উদ্ভাবিত হয়েছে। ষাঁড় ও বলদ অথবা পুনঃউৎপাদন ক্ষমতাহীন গাভীগুলোই এ প্রক্রিয়াতে ব্যবহার হয়ে থাকে। খাদ্যাভাবে দেশী গবাদি পশুগুলোর মাংস বা দুধ উৎপাদন আশানুরূপ নয়। ষাঁড় বা বলদগুলো কর্ণ বা গাড়ি টানা শক্তি উৎপাদনে ব্যবহৃত হয় এবং খাদ্যাভাবে দুর্বল থাকে। ফলে মাংস উৎপাদন আশানুরূপ হয় না। এরূপ ষাঁড় এবং বলদগুলোকে যখন পুষ্টিকর খাদ্য সরবরাহ করা হয় তখন এদের অতীতের উৎপাদন ক্ষমতা খুব কম সময়ে পুষিয়ে আনতে চায়। বিষয়টি প্রায় সব প্রকার জীবের জন্যই সত্য বলে বিবেচিত। অর্থাৎ কোনো জীবকে যখন কিছুদিন



অপুষ্টিতে রেখে পুষ্টিপূর্ণ খাদ্য সরবরাহ করা হয় তখন উক্ত জীব তার পূর্বের অপুষ্টিজনিত হ্রাসকৃত বৃদ্ধি পুষিয়ে নেয়। জীবের এ ধরনের বৃদ্ধিকে Compensatory Growth বলা হয়। অপুষ্টি এবং দুর্বল গরুগুলো উন্নত পুষ্টি ও খাদ্যে স্বল্প সময়ে যে শরীর বৃদ্ধিপাশ্চ হয় তা লাভজনক মাংস উৎপাদন পদ্ধতি হিসেবে বিএলআরআই এর গবেষণায় প্রমাণিত হয়েছে। এর ভিত্তিতে গরু মোটাতাজাকরণ প্যাকেজ প্রযুক্তি উদ্ভাবিত হয়।

যে সমস্ত অঞ্চলে ব্যবহার যোগ্য : দেশের প্রায় সমস্ত অঞ্চল।

প্রযুক্তিটির মূল বৈশিষ্ট্য

“কমপেনসেটরি গ্রোথ” ব্যবহারে দেশী অপুষ্টি গরু হতে লাভজনকভাবে মাংস উৎপাদন।

প্যাকেজ প্রযুক্তির বর্ণনা

গরু মোটাতাজাকরণ প্যাকেজ চার (৪) টি পর্ব বিশিষ্ট একটি উৎপাদন প্রযুক্তি। পর্বগুলো হচ্ছে-

১. গরু নির্বাচন
২. কৃমিমুক্তকরণ
৩. পুষ্টি ও খাদ্য ব্যবস্থাপনা
৪. বাজারজাতকরণ।

১। গরুর বয়স ও নির্বাচনের বৈশিষ্ট্য

মোটাতাজাকরণ প্রক্রিয়ায় পশুর বয়স একটি গুরুত্বপূর্ণ বিষয়। এ প্রক্রিয়ায় সাধারণত ২ বছর হতে ৫ বছরের গরু নির্বাচন করা যেতে পারে। দৈহিক গঠন বয়সের তুলনায় অধিক গুরুত্বপূর্ণ বাংলাদেশে প্রাপ্ত গরুগুলো অঞ্চলভেদে গঠন আকৃতিতে এবং উৎপাদন ক্ষমতায় ভিন্ন। বিভিন্ন প্রকার গরুর একই পুষ্টি মাত্রায় এবং খাদ্য পদ্ধতিতে দৈহিক ওজন বৃদ্ধির মাত্রা ভিন্নতর। এজন্য সব প্রকার গরুকে উন্নত পুষ্টি এবং খাদ্য পদ্ধতি ব্যবহার করেও লাভজনক হারে দৈহিক ওজন বৃদ্ধি হয় না। এজন্য নিম্ন লিখিত বিষয়গুলো ব্যবহার করে মোটাতাজাকরণের জন্য গরু নির্বাচন করা জরুরি।

- (ক) দৈহিক আকার বর্গরূপ হবে,
- (খ) গায়ের চামড়া টিলা, শরীরের হাড়গুলো আনুপাতিকহারে মোটা, মাথাটা চওড়া, ঘাড় চওড়া এবং খাটো,
- (গ) পাগুলো খাটো এবং সোজাসুজিভাবে শরীরের সাথে যুক্ত,
- (ঘ) পিছনের অংশ ও পিঠ চওড়া এবং লোম খাটো ও মিলানো,
- (ঙ) গরু অপুষ্টি বা দুর্বল কিন্তু রোগা নয়।



২। কৃমিমুক্ত করণ

পশুর খাদ্যনালীতে ক্ষতিকর পরজীবী বাস করে। এরা গৃহীত খাদ্যের উৎকৃষ্ট অংশ খেয়ে জীবন ধারণ ও বংশবৃদ্ধি করে। এদের কারণে পশু ঠিকমত পুষ্টি না পেয়ে দিন দিন রুগ্ন হয়ে যায়, এবং একসময় উৎপাদন ক্ষমতা হারিয়ে ফেলে। গরুর খাদ্যনালীতে পরজীবী সনাক্ত করে কৃমির ঔষধ ব্যবহার করা ভাল। এজন্য নিকটস্থ একজন পশু চিকিৎসকের সাহায্য গ্রহণ করা উচিত। পশুর ওজনের ভিত্তিতে কৃমির ঔষধ ব্যবহার বাঞ্ছনীয়। গরু নির্বাচনপূর্বক সংগ্রহের পর পরই পালের সব গরুকে একসাথে কৃমিমুক্ত করা উচিত। পশু ডাক্তারের নির্দেশ মতে কৃমির ঔষধ ব্যবহার করতে হবে।

৩। পুষ্টি ও খাদ্য ব্যবস্থাপনা

গরু মোটাতাজাকরণে মোট খরচের শতকরা ৭০-৮০ ভাগই খাদ্য এবং পুষ্টির সাথে জড়িত। খাদ্য খরচ হ্রাস করা না হলে গরু মোটাতাজাকরণকে লাভজনক ব্যবসা হিসেবে প্রতিষ্ঠিত করা দুঃস্বপ্ন। অনেক খামারিই খাদ্যের বিষয়টি নিয়ে বিপাকে পড়েন। কারণ, বই-পুস্তকে খাদ্যের নাম বা পুষ্টিমান দেয়া থাকলেও হাতের নাগালের মধ্যে পাওয়া যায় না বা পাওয়া গেলেও উচ্চ মূল্যে ক্রয় করতে হয়। কম খাদ্য খরচে প্রয়োজনীয় পুষ্টি সরবরাহের জন্য নিচের বিষয়গুলো অনুসরণীয় :

- (ক) স্বল্প মূল্যে সহজপ্রাপ্য খাদ্য ব্যবহারে রশদ তৈরি,
- (খ) প্রাপ্ত খাদ্যগুলো প্রয়োজনমত প্রক্রিয়াজাত,
- (গ) উৎপাদন মৌসুমে খাদ্য সংগ্রহের পর মজুত,
- (ঘ) পশুর প্রয়োজনের ভিত্তিতে দৈনিক খাদ্যতালিকা প্রস্তুত,
- (ঙ) খাদ্য সরবরাহ পদ্ধতি নির্বাচন,
- (চ) খাদ্যজনিত রোগ দমনের ব্যবস্থা।

গরু মোটাতাজাকরণে দু'ধরনের খাদ্যের সমন্বয়ে রশদ তৈরি করা হয়।

- (ক) আঁশ জাতীয়,
- (খ) দানাদার।

(ক) আঁশ জাতীয়

আমাদের দেশে আঁশ জাতীয় খাদ্যের মধ্যে প্রায় ৭০.০ শতাংশই খড়। ঋতু ও অঞ্চল ভেদে দেশী এবং উন্নত সবুজ ঘাসও পাওয়া যায়। মোটাতাজাকরণে দু'ধরনের আঁশ জাতীয় খাদ্য ভিন্ন ভিন্ন বা এক সাথেও ব্যবহার হতে পারে। তবে উভয় প্রকার খাদ্যই প্রক্রিয়াজাত করা প্রয়োজন।

ধানের খড় মোটাতাজাকরণে ব্যবহারের জন্য ইউএমএস প্রযুক্তি ইতিমধ্যেই উদ্ভাবিত হয়েছে। উক্ত খাদ্য প্রযুক্তিটি প্রাথমিকভাবে গরু মোটাতাজাকরণে ব্যবহারের জন্য উদ্ভাবিত হয়। কিন্তু পরবর্তী



গবেষণা কার্যক্রমে দেখা যায় যে, খড়ভিত্তিক উক্ত খাদ্য প্রযুক্তিটি সকল বয়সের ও উৎপাদন পদ্ধতির জন্য ব্যবহার হতে পারে। প্রযুক্তিটি বুকলেট আকারে ইতিমধ্যেই প্রকাশিত হয়েছে এবং বিএলআরআই হতে সংগ্রহ করা যেতে পারে। বর্ষা মৌসমে তাজা ও ভিজা খড় ইউরিয়া মিশিয়ে সংরক্ষণের পর গরু মোটাতাজাকরণে ব্যবহার করা যায়। একত্রে উক্ত প্রযুক্তির লিখিত বুকলেটে খাদ্য পদ্ধতি অনুসরণ করা বাঞ্ছনীয়। সংরক্ষিত খড়ের সাথে শতকরা ১০ ভাগ পর্যন্ত চিটাগুড় ব্যবহার করলে মোটাতাজাকরণে আরও সুফল পাওয়া যেতে পারে। এছাড়া দেশীয় সবুজ ঘাস বা উৎপাদিত ফড়ার মোটাতাজাকরণে ব্যবহার করা যায়। দানা সংগ্রহের পর তাজা ও সবুজ ভুট্টা গাছের উপরের ৩/৪ অংশ টুকরো করে সরাসরি খাওয়ানো যায়। অধিক পরিমাণে পাওয়া গেলে সবুজ ঘাস সংরক্ষণ প্রযুক্তি (ইতিমধ্যেই উদ্ভাবিত হয়েছে) ব্যবহার করে সাইলেজ করে মোটাতাজাকরণে ব্যবহার করা যায়।

উল্লেখিত আঁশজাতীয় খাদ্যগুলো মোটাতাজাকরণের জন্য সংগৃহীত পশুকে যথেষ্ট পরিমাণে খাওয়াতে হবে। আমাদের দেশে প্রাপ্ত প্রায় সব ধরনের সবুজ ঘাসে সহজপাচ্য শক্তির উৎস আবহাওয়াগত কারণে শীত প্রধান দেশের সবুজ ঘাসের তুলনায় মোটামুটিভাবে কম থাকে। এজন্য গবেষণায় দেখা যায়, প্রাপ্ত সবুজ ঘাস খাওয়ানোর সময় শতকরা ১০ ভাগ চিটাগুড় সরাসরি মিশিয়ে দিলে ষাঁড় বা বলদের দৈনিক ওজন ২০-২৫ শতাংশ বেশি বৃদ্ধি পায়। এর মূলে বৈজ্ঞানিক কারণ বিদ্যমান। মূল কথা হলো গরু মোটাতাজাকরণে আমরা যদি সবুজ ঘাস ব্যবহার করি তাহলে খাওয়ানোর সময় শতকরা ১০ ভাগ চিটাগুড় ঘাসের সাথে সরাসরি মিশিয়ে খাওয়াতে পারি। খামারি ভাইয়েরা ইউএমএস এবং চিটাগুড় মিশ্রিত সবুজ ঘাস ভিন্ন ভাবে খাওয়াতে পারেন। অথবা দুটো খাদ্য মিশ্রণ করেও খাওয়াতে পারেন।

সারণি ১ : আঁশ জাতীয় খাদ্য প্রস্তুতের জন্য

সূত্র	খাদ্য	শুষ্ক পদার্থের ভিত্তিতে গঠন	খাদ্যের ওজনের ভিত্তিতে গঠন
ইউএমএস	খড়ঃ চিটাগুড়ঃ ইউরিয়া	৮২ : ১৫ : ৩	১০০ : ২২-৩০ : ৩
সংরক্ষিত	খড়ঃ ইউরিয়া	১০০ : ৪	১০০ : ২.০
তাজা ও ভেজা খড়	খড় : চিটাগুড়	৯০ : ১০	১০০ : ৩-৫
সবুজ ঘাস	সবুজ ঘাসঃ চিটাগুড়	১০০ঃ ১০	১০০ঃ৩.০-৩.৫

(খ) দানাদার মিশ্রণ

আমাদের দেশে প্রাপ্ত দানাদার ব্যবহারে বিভিন্ন মিশ্রণ তৈরি করে আঁশ জাতীয় খাদ্যের অতিরিক্ত হিসেবে নির্দিষ্ট মাত্রায় ব্যবহার করতে হবে।



