



مبتدع شرکت تعاونی کشتارگاه صنعتی مرغ هما

Homa chicken slaughterhouse co-operative complex

شرکت ذبح الدجاج هوما



www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



مجمع شرکت تعاونی
کشاورگاہ صنعتی مرغی هما

Homa chicken slaughterhouse co-operative complex



دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
تلفن: ۱ - ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



شرکت تعاونی کشتارگاه صنعتی تولیدی مرغ هما

دارنده پروانه بهداشتی به شماره ۱۰۲۷ و اولین دارنده گواهینامه ISO 22000:2005 و ISO 9001:2008 در کشتارگاه های اصفهان ، تحت نظارت سازمان دامپزشکی و حضور مستمر ناظر شرعی می باشد. این مجتمع در زمینی به مساحت ۹ هکتار با زیربنای ساختمانی ۵۰۰۰ متر مربع و سوله دارای امکاناتی از قبیل: خط کشتار با ظرفیت ۶۰۰۰ قطعه در ساعت و خط آب چکان به طول ۳۵۰ متر و قسمت بسته بندی مرغ گرم و منجمد و قطعه بندی و دستگاه جت پریتر می باشد. شرکت مرغ هما دارای سیستم کامل تصفیه خانه فیزیکی و بیولوژیکی که با تصفیه آب این سیستم ۶ جریب زمین کشاورزی آبیاری می شود. همچنین دارای سیستم تصفیه آب شرب بهداشتی به ظرفیت ۲۵۰ متر مکعب در ۲۴ ساعت و ۲ دستگاه شلنگ تیوپ جهت استفاده آب صفر درجه در چیلرهای خنک کننده لاشه مرغ و دارای طرح های در دست اجرای تبدیل ضایعات کشتارگاهی می باشد. این مجموعه کشتارگاهی دارای ۱۵۰ نفر پرسنل ثابت و تولید محصولاتی از قبیل: مرغ گرم بسته بندی شده، مرغ منجمد، انواع قطعات مرغ (ران، سینه، شنیسل، بال و گردن) بسته بندی دل و جگر بصورت گرم و منجمد ، پا مرغ تمیز شده و محصولات تبدیل ضایعات کشتارگاهی از قبیل پر، پودر گوشت، پودر استخوان (در دست احداث) می باشد.

Homa poultry slaughterhouse co-operative co.

Holder of Health License No. 1027 and first holder of ISO 22000: 2005 and ISO 9001: 2008 certification in Isfahan slaughterhouses, under the supervision of the Veterinary Organization and the continued presence of religious observer. The complex has 9 hectares of land with a total area of 5000 square meters and has niches such as: killing line with capacity of 6000 pieces per hour and drip line with 350 m length and warm and frozen chicken packing and slicing and jet printer machine. Homa Company has complete physical and biological treatment system which is irrigated with 6 acres of agricultural land. It also has a sanitary drinking water treatment system with a capacity of 250 cubic meters in 24 hours and 2 tube hoses for the use of zero degree water in cooling carcass chillers and has ongoing slaughter waste conversion plans. This slaughterhouse complex has 150 staff members and produces products such as: warm packaged chicken, frozen chicken, all kinds of chicken parts (thigh, chest, schnitzel, wing and neck) and slaughterhouse waste conversion products such as feather, meat powder, bone meal (under construction).

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan
tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069

مرغ گرم
warm chicken



دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
تلفن: ۱ - ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



مرغ گرم - Chicken warm



توضیحات

Description

وصف

پروتئین در رژیم غذایی نقش مهمی دارد و به ساخت عضلات بدن کمک می کند. به طور کلی مقدار توصیه شده پروتئین روزانه ۱ گرم در هر کیلو گرم وزن بدن است. برای ورزشکاران این مقدار اندکی بیشتر می شود. غنی از ویتامین ها و مواد معدنی، از خواص مرغ غیر از پروتئین بالای آن می تواند به ویتامین ها و مواد معدنی اش هم اشاره کرد. ویتامین D مرغ به جذب کلسیم و تقویت استخوان کمک می کند. ویتامین A در تقویت بینایی موثر است و مواد معدنی مانند آهن در تشکیل هموگلوبین، فعالیت عضلانی و از بین بردن کم خونی موثر عمل می کند. پتاسیم و سدیم، الکترولیت هستند. سینه مرغ با ۳۱ گرم پروتئین در هر ۱۰۰ گرم، یکی از بهترین منابع پروتئین به شمار می رود. فسفر برای مقابله با ضعف، سلامت استخوان، عملکرد مغز، مراقبت از دندان و مسائل متابولیک مفید است. حاوی ویتامین B۶، ویتامین B۱۲، تیامین، فولات، ویتامین A، ویتامین E، ویتامین D، ویتامین K و غیره است.

Protein plays an important role in the diet and helps build muscle. In general, the recommended amount of protein is 1 g / kg body weight daily. For athletes, this is a little higher. Vitamin and mineral content can also refer to its vitamins and minerals, except for its high protein content. Chicken vitamin D helps to absorb calcium and strengthen bone. Vitamin A is effective in enhancing eyesight and minerals such as iron in hemoglobin formation, muscle activity and eliminating anemia. Potassium and sodium are electrolytes. Chicken breast with 31 grams of protein per 100 grams is one of the best sources of protein. Phosphorus is useful for dealing with weakness, bone health, brain function, dental care and metabolic issues. It contains vitamin B6, vitamin B12, thiamine, folate, vitamin A, vitamin E, vitamin D, vitamin K and more.

یلبع البروتین دوراً مهماً فی النظام الغذائی ویساعد علی بناء العضلات. بشكل عام، كمية البروتین الموصی بها هی ۱ جم / کجم من وزن الجسم یومياً. بالنسبة للرياضیین، هذا أعلى قليلاً، ویمكن أن یشیر الفیتامینات والمعادن الی الفیتامینات والمعادن الأخری بخلاف خصائص البروتین العالیة. یساعد فیتامین د الدجاج علی امتصاص الكالسیوم وتقویة العظام. فیتامین (ا) فعال فی تعزیز البصر والمعادن مثل الحديد فی تشکیل الهیموغلوبین، ونشاط العضلات والقضاء علی فقر الدم. مصدر الدجاج مع ۳۱ غرام من البروتین لكل ۱۰۰ غرام هو واحد من أفضل مصادر البروتین. البوتاسیوم والصودیوم شوارد. الفوسفور مفید للتعامل مع الضعف، صحة العظام، وطائف المخ، العناية بالأسنان والقضايا الأیضیة، یحتوی علی فیتامین ب ۶، فیتامین ب ۱۲، تیامین، حمض الفولیک، فیتامین ا، فیتامین أ، فیتامین د، فیتامین د، وأكثر من ذلك.

مرغ منجمد

Frozen chicken



دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
تلفن: ۰۱ - ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



مرغ منجمد - Frozen chicken



توضیحات

Description

وصف

در بازار دو نوع مرغ وجود دارد که با نام های مرغ منجمد و مرغ تازه به فروش می رسد. مرغ منجمد نیز می تواند جایگزین مرغ تازه شود ارانه مرغ منجمد در جهت تنظیم بازار می باشد زیرا مرغ از نیاز اصلی مردم، رستوران ها و مراسمات به حساب می آید بنابراین در بیشتر رستوران ها و مراسمات از گوشت منجمد مرغ برای پذیرایی از مهمانان استفاده می شود. مرغ منجمد عوارض خاصی ندارد، با توجه به اینکه در بیشتر کشورهای خارجی مردم به جای مصرف گوشت تازه تمایل بیشتری به خرید و مصرف گوشت منجمد دارند. مصرف مرغ منجمد هیچ گونه ضرری برای بدن ندارد. شرایط نگهداری مرغ منجمد در ایران همانند کشورهای توسعه یافته خارجی می باشد. عملیات انجماد گوشت و فرایند انجام آن با نظارت های شدید بهداشتی همراه است و وضعیت مرغ منجمد شده و دمای سردخانه لحظه به لحظه مورد بررسی قرار می گیرد یک گوشت حداکثر یک هفته باید به صورت منجمد باقی بماند و پس از گذشت این مدت باید به سرعت مورد مصرف قرار گیرد تا هیچ خطر و ضرری برای مصرف کننده به همراه نداشته باشد. ولی متأسفانه در ایران شاهد هستیم که یک مرغ منجمد پس از ۹ الی ۱۰ ماه انجماد وارد بازار می شود.

There are two types of chickens on the market that sell frozen chicken and fresh chicken; frozen chicken can also be replaced by fresh chicken. Frozen poultry is market-oriented because poultry is the primary need of people, restaurants and events, so frozen poultry is used in most restaurants and events to accommodate guests. Frozen chicken has no side effects, since in most foreign countries people tend to buy and consume frozen meat rather than consuming fresh meat. Consuming frozen chicken has no harm to the body. Conditions of frozen poultry storage in Iran are similar to those in foreign developed countries. Meat freezing and processing are subject to strict health monitoring and frozen poultry status and cold temperature are monitored from time to time. It should remain frozen and after this period it should be consumed quickly so as not to cause any harm to the consumer. But unfortunately in Iran we see a frozen poultry coming into the market after 9 to 10 months of freezing.

هناك نوعان من الدجاج في السوق يباعان تحت أسماء الدجاج المجمد والدجاج الطازج ؛ ويمكن أيضاً استبدال الدجاج المجمد بالدجاج الطازج الدواجن المجمدة هي موجهة نحو السوق لان الدواجن هي حاجة رئيسية للشخص والمطاعم والأحداث ، لذلك يتم استخدام الدواجن المجمدة في معظم المطاعم والأحداث لاستيعاب الضيوف. ليس للدجاج المجمد أي آثار جانبية ، لان الناس في معظم البلدان الأجنبية يميلون إلى شراء واستهلاك اللحوم المجمدة بدلاً من استهلاك اللحوم الطازجة ، كما أن استهلاك الدجاج المجمد لا يضر الجسم. إن ظروف تخزين الدواجن المجمدة في إيران مماثلة لتلك الموجودة في الدول المتقدمة الأجنبية ، حيث يخضع تجميد اللحوم ومعالجتها للمراقبة الصحية الصارمة وحالة الدواجن المجمدة ودرجة الحرارة الباردة التي يتم مراقبتها من وقت لآخر. يجب أن تبقى مجمدة وبعد هذه الفترة يجب أن تستهلك بسرعة حتى لا تسبب أي ضرر للمستهلك، ولكن لسوء الحظ في إيران ، نرى سرطان البحر المجمد يدخل السوق بعد 9 إلى 10 أشهر من التجمد.

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan
tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069

قطعه بندی مرغ

slicing Chicken



دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
تلفن: ۱ - ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



توضیحات

Description

وصف

قطعه بندی مرغ

با فرآیند کاملا مکانیزه و بهداشتی در کشتارگاه مرغ هما انجام می شود. بعد از شست و شوی مرغ در چند مرحله ، مرغ به بخش قطعه بندی هدایت می شود. در محیطی کاملا تمیز و بهداشتی مرغ با توجه به بازار مصرف به بخش های مختلف (ران، شینسل، کتف و بال، گردن، پای مرغ و بخش های دیگر) قطعه بندی می شود و در بسته بندی های مناسب و بهداشتی با وزنهای تقریبی ۱ کیلوگرم تا ۳ کیلوگرم وارد بازار مصرف می شود. کشتارگاه مرغ هما با تجربه چندین دهه در این بخش صنعت قطعه بندی را در بخشهای متنوعی از جمله (کبک ، بلدرچین، کبوتر و ...) به بالاترین کیفیت ماندگاری و تازگی محصولات رسانده است.

Chicken Slicing

With a fully mechanized and hygienic process, the chicken is slaughtered in Homa. After the chicken is washed in several stages, it is moved to the segmentation section. Scalops, Necklaces, Chicken Legs, and Other are segmented and marketed in convenient and hygienic packages of approx. ۱ kg to ۳ kg. Homa slaughterhouse has decades of experience in this segment in various sectors such as Quebec, Quail, Pigeon, etc. it has achieved the highest quality of shelf life and novelty.

تجزیه دجاج دواجن

مع عملیه میکانيکيه و صحتیه بالكامل ، يتم ذبح الدجاج في حوما ، وبعد غسل الدجاج على عدة مراحل ، يتم نقل الدجاج إلى قسم التجزئه . الاسقلوب ، القلاده ، سيقان الدجاج ، وغيرها) مجزاه وتسويقها في عبوات مريحه وصحيه تتراوح من ۱ كجم إلى ۳ كجم. في قطاعات مختلفه مثل Quebec ، Quail ، Pigeon) ، وما إلى ذلك) حققت أعلى جودة من العمر الافتراضي والجدة.

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan
tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069



Certificate holder

ISO 14001:2004

ISO 22000:2005

ISO 9001:2008

دارنده گواهینامه های



ماپاچا کور

دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
 تلفن: ۱ - ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

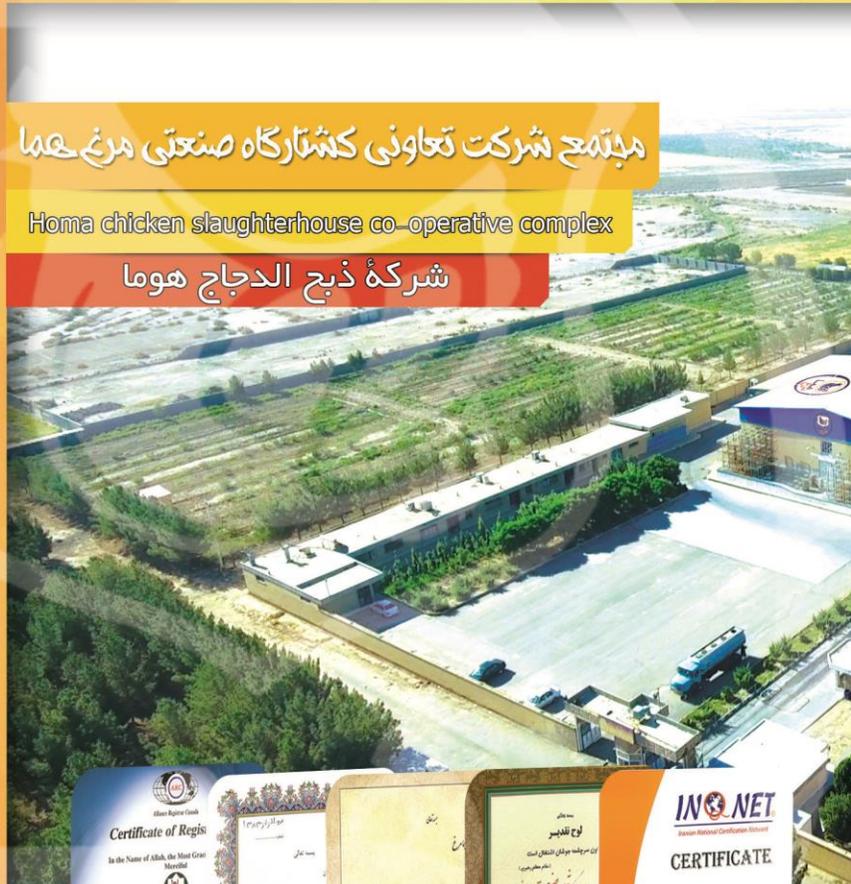
www.homamorgh.com

info@homamorgh.com

مېتھج شېرکت تعاونی کشتارگه صنعتی مرغھما

Homa chicken slaughterhouse co-operative complex

شرکه ذبح الدجاج هوما



www.homamorgh.com
info@homamorgh.com

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan
tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069

کبک گرم و منجمد

Frozen & Warm pheasants



دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
تلفن: ۱ - ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



توضیحات

Description

وصف

کبک از خانواده ی ماهیان با خصوصیات پرندگان وحشی شکاری است. میزان پروتئین موجود در گوشت این پرند در مقایسه با دیگر پرندگان ۵ تا ۱۰ درصد بیشتر است و انواع اسید آمینه ی ضروری در آن به وفور یافت می شود. به همین دلیل است که در اغلب نقاط دنیا پزشکان برای بیماری های چون ضعف اعصاب، ناراحتی های روانی و بی خوابی مصرف این گوشت را توصیه می کنند. این گوشت به دلیل چربی و کلسترول بسیار پایین از بروز بیماری های قلبی - عروقی پیشگیری کرده و به دلیل غنی بودن از پتاسیم، مصرف به اندازه ی آن برای افراد با فشار خون بالا مانعی ندارد. گوشت کبک می تواند نیاز بدن به فسفر، منیزیم، آهن و گوگرد را تامین کند و به تقویت حافظه و قوای جنسی بیفزاید و ضعف عمومی بدن را هم برطرف سازد. در هر صد گرم گوشت کبک ۲۴/۵ گرم آلبومین، ۱/۴ گرم چربی و حدود ۱ تا ۱/۵ گرم مواد معدنی وجود دارد. وجود مقدار زیادی از مواد معدنی در گوشت کبک نشان دهنده ی ارزش حیاتی آن است. گوشت کبک برای همه ی افراد اعم از کودک و سالمند، غذایی سالم و سلامت بخش است. گوشت کبک کمتر تولید اسید اوریک می کند، فعالیت کلیه را افزون می سازد و به دفع سموم بدن یاری فراوان می رساند. با توجه به این ویژگی ها برای همه ی افراد و در مورد همه ی بیماری ها، غذایی خوب و موثر است

Partridge belongs to the poultry family with the characteristics of wild birds. The protein content of this bird is 5 to 10 percent higher than that of other birds, and the essential amino acids are abundant. That is why in most parts of the world, doctors recommend this meat for diseases such as nervous weakness, mental disorders and insomnia. This meat prevents cardiovascular disease due to low fat and cholesterol levels and due to its high potassium content, its intake is not as high for those with hypertension. Partridge meat can provide the body with the need for phosphorus, magnesium, iron and sulfur, and enhance memory and sex drive and general body weakness. Every 100 grams of partridge contains 24.5 grams of albumin, 1.4 grams of fat and about 1 to 1.5 grams of minerals. The abundance of minerals in partridge indicates its vital value. Partridge is a healthy and healthy diet for everyone, including children and the elderly. Partridge's produce less uric acid, boosting kidney activity It helps and eliminates toxins in the body. Given these characteristics, it is good and effective for everyone and for all diseases.

تتمتع کبیک به خانواده ی دواجان التي تتميز بخصائص الطيور البرية ، حيث يزيد محتوى البروتين في هذا الطير بنسبة ۵ إلى ۱۰ في المائة عن الطيور الأخرى ، كما أن الأحماض الأمينية الأساسية وفيرة. لهذا السبب يومي الأطباء، في معظم أنحاء العالم بهذا اللحم لأمراض مثل الضعف العصبي والاضطرابات العقلية والأرق ، وهذا يمنع أمراض القلب والأوعية الدموية بسبب انخفاض مستويات الدهون والكلسترول في الدم. نظراً لما يحتويه من نسبة عالية من البوتاسيوم ، فإن تناوله ليس مرتفعاً بالنسبة لذوى ارتفاع ضغط الدم ، حيث يمكن أن يوفر لحم كبيك للجسم الحاجة إلى الفسفور والمغنيسيوم والحديد والكبريت ، ويعزز الذاكرة والجنس الدافع العام . كل ۱۰۰ غرام من كبيك يحتوي على ۲۴.۵ غرام من الزلال ، ۱.۴ غرام من الدهون وحوالي ۱ إلى ۱.۵ غرام من المعادن. تشير وفرة المعادن في كبيك إلى قيمتها الحيوية ، فكبيك نظام غذائي صحي وصحي للجميع ، بمن فيهم الأطفال وكبار السن ، وتنتج كبيك حمضاً أقل من البوريك ، مما يعزز نشاط الكلى إنه يساعد ويزيل السموم في الجسم. بالنظر إلى هذه الخصائص ، فهي جيدة وفعالة للجميع ولجميع الأمراض.

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan
tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069

بلارچين گرم، هنجم
warm chicken



دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
تلفن: ۱ - ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



بلدرچین گرم و منجمد Frozen & warm quail



توضیحات

بلدرچین، کوچک ترین پرنده از خانواده قرقاول ها می باشد. در فارسی آن را کرک، ورتج، بدبده و بلدرچین که اصلاً ترکی است نامیده اند . در عربی نیز به آن سلوی و سماتی می گویند. در طب سنتی اسلام، خواص گوناگونی به بلدرچین نسبت داده اند. از دیگر مزایای بلدرچین این است که بعد از طبخ به دلیل وجود سلول های پیچیده پیوندی، در اثر پخته یا بریان شدن به هیچ وجه متلاشی نمی شود و پرنده ترکیب خود را کاملاً حفظ کرده و در پذیرایی ها، زیبایی فراوانی به سفره می دهد. از طرف دیگر به دلیل وجود عناصر معدنی کلسیم و ویتامین در گوشت این پرنده، برای بیماری هایی چون آسم، تشنج، فشار خون بالا، ضعف اعصاب و یا در مواردی ناراحتی های روانی و همچنین بی خوابی مفید می باشد. همچنین گوشت بلدرچین منبع خوب نیاسین، فسفر، مس، تیامین، ریبوفلاوین، ویتامین B6، روی، آهن و سلنیوم است.

Description

Quail can be the most capable bird of the pheasant family. In Persian it is called Kirk, Vertej, Badabed and Quail, which is Turkish. In Arabic, this is called salami and semani. The practice of quail is permitted in Islamic medicine, and the other advantage of quail is that after cooking or roasting because of complex pixels and structures, it doesn't destroy. And the bird maintain its own appearance, and in ceremonies give a pleasant beauty to the table, on the other hand due to the unique mineral ingredients and vitamins in the meat of this bird can be beneficial for diseases like Hypertension, weakness or, in some cases insomnia. The meat of this bird is full of niacin, phosphorus, copper, thiamine, riboflavin, vitamin B6, zinc, iron and Selenium.

وصف

السمان يمكن أن يكون الطيور الأكثر قدرة على الأسرة الدراج. في الفارسية يطلق عليه كيرك ، فیرتج ، بادابید و کویل التركیه الأصل. في اللغة العربية ، هذا ما يسمى بالسلامي والسماتي ، وممارسة السمان مسموح بها في الطب الإسلامي ، والميزة الأخرى للسمان هي أنه يمكنك الطبخ باستخدام وحدات بكسل أخرى ، أو طبخ ، أو التحميص باستخدام وحدات بكسل أخرى بعد الطهي. لا يمكن أن يصحح نفسه تماماً ولن يسافر إليك في الجمال والسفر ، ويسمح له باستخدام أشياء أخرى يمكن أن يستفيد منها وبالتالي يكون قادراً على للاستخدام. يمكن أن يظل ارتفاع ضغط الدم أو ضعفه أو في بعض الحالات معك قد تحتاج إلى السمته بشكل جيد مع النياسين والفوسفور والنحاس والثيامين والريبوفلافين وفيتامين B6 والزنك والحديد و السيلينيوم. المصادر الطبيعية للسمان هي مصادر جيدة للنياسين والفوسفور والنحاس والثيامين والريبوفلافين وفيتامين ب 6 والزنك وإيران والسيلينيوم.

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan
tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069

کبوتر گرم و منجمد

Frozen chicken



دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
تلفن: ۱ - ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



توضیحات

Description

وصف

گوشت کبوتر طبیعت گرم و خشک دارد و پروتئینش در اندازه بسیار زیادی تجمع یافته و غنی‌ترین گوشت از نظر آهن محسوب می‌شود. از مهمترین خواص گوشت کبوتر در دوران بارداری کمک به تقویت و افزایش هوش جنین است و به همراه آن موجب افزایش قوای جسمی مادر نیز میگردد. مصرف گوشت کبوتر موجب تقویت قوای جنسی شده و درمان موثری برای اختلال زود انزالی محسوب میگردد. از دیگر خواص گوشت کبوتر درمان فراموشی یا آلزایمر در دوران سالمندی بوده، به طور کلی مصرف این گوشت فرد را از ابتلا به آلزایمر مصون میدارد. از خواص گوشت کبوتر در طب سنتی تقویت سیستم گردش خون میباشد. امروزه ثابت شده مصرف این گوشت از ابتلا به بیماری های قلبی می‌کاهد و با کاهش کلسترول و فشار خون در افزایش سلامت قلب موثر است. خوردن گوشت کبوترانی که در نژاد گوشتی هستند به درمان رعشه کمک می‌کند و از لقوه جلوگیری می‌نماید و علاوه بر آن کلیه ها را تقویت می‌کند. کمک به رشد سریع و به حرف افتادن کودکان یکی دیگر از مهم‌ترین مشخصات و خواص گوشت کبوتر است. کمک به درمان و رفع کم خونی به ویژه در دختران نوجوان و زنان باردار از دیگر خواص گوشت کبوتر و فواید درمانی مصرف گوشت این پرنده است.

Pigeon meat is warm and dry in nature and its protein is highly concentrated and is the richest in iron. One of the most important properties of pigeon meat during pregnancy is to enhance and enhance fetal intelligence and to increase maternal physical strength. Pigeons have been the treatment of forgetfulness or Alzheimer's in old age, generally consuming this meat makes the person immune from Alzheimer's. Nowadays it has been proven to reduce heart disease and reduce cholesterol and hypertension by improving heart health. Eating pigeon flesh helps treat tremor and prevents potential ulcers. It promotes the kidneys. Helping to grow up fast and talking to children is another important characteristics and properties of pigeon meat. Helps to treat and relieve anemia especially in adolescent girls and pregnant women. The therapeutic benefits of consuming this bird are meat.

لحم الحمام دافئ وجاف بطبیعت، وبروتئینه شدید التركز وهو أغنى الحديد. أحد أهم خصائص لحم الحمام أثناء الحمل هو المساعدة في زيادة ذكاء الجنين وزيادة القوة البدنية للامهات. ويعزز لحم الحمام القدرة الجنسية ويوفر علاجاً فعالاً لاضطرابات القذف المبكرة. الحمام كان علاج النسيان أو مرض الزهايمر في سن الشيخوخة. واستهلاك هذه اللحوم عموماً يجعل الشخص مصححاً من مرض الزهايمر. في الوقت الحاضر، ثبت أنه يقلل من أمراض القلب ويقلل من نسبة الكوليسترول في الدم وارتفاع ضغط الدم عن طريق تحسين صحة القلب، حيث يساعد تناول لحم الحمام على علاج الهزة ومنع حدوث القرحة المحتملة. يساعد على النمو السريع والتحدث مع الأطفال، من أهم خصائص وخصائص لحم الحمام. ويساعد في علاج وتخفيف فقر الدم خاصة في الفتيات المراهقات والنساء. العوامل. الفوائد العلاجية لاستهلاك هذا الطائر هي اللحوم.

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan
tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069

آرایش - قطعه بندی

cleaning and slicing



دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی / خیابان کاخ
تلفن: ۰۳۱۳۲۲۶۱۹۹۰ - فکس: ۰۳۱۳۲۲۸۰۰۶۹

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com



آرایش - قطعه داری cleaning and slicing



توضیحات

Description

وصف

فرایند فرآوری بدین صورت است که ابتدا مرغ در سبدهای مخصوص مرغ در پیش سردکن و یا بصورت فله ای که دمای صفر درجه سانتیگراد می باشد در انبار موقت قرار گرفته و پس از آن با سبدهای حمل مرغ به سالن عملیات مرغ هدایت شده و در این سالن تمامی عملیات فرآوری صورت می گیرد و قطعات گوشت مرغ به دو صورت شامل مرغ با استخوان و مرغ بدون استخوان تفکیک شده و در ظروف یکبار مصرف قرار گرفته و روی ظروف یکبار مصرف با سلفون بسته بندی می شوند. که شامل ساق ران ، شنیسل ، ران کامل ، کتف و بال سینه ، فیله می باشد و سپس توزیع شده و جهت عملیات انجماد وارد پیش سردکن ثانویه می شود و پس از نگهداری در دمای ۰ درجه سانتیگراد آماده عرضه به بازار (عرضه به صورت گرم) یا نگهداری در تونل انجماد بمدت ۴ ساعت و سپس نگهداری در سردخانه (عرضه به صورت سرد) می باشند. و بقیه موارد که شامل پوست ، دل و جگر ، بال و گردن و اسکلت مرغ می شود تفکیک شده و در سبدهایی جداگانه به بازار فرستاده می شوند.

The process of processing is that the chicken is first placed in a pre-cooler or in a bulk basin at 0 ° C and then transported to the operating room of the poultry by means of poultry baskets. All processing operations are carried out and the poultry meat is divided into two types, including boneless chicken and bone chicken, and packaged in disposable containers and packaged in cellophane disposable containers, which include the thighs, groin, thighs. Complete, scapular and wing, chest, fillet, and then distributed to the secondary chiller for freezing and after storage. At 10 ° C they are ready to be marketed (hot supply) or stored in a freezing tunnel for 4 hours and then refrigerated (cold supply). And the rest, including skin, hearts, liver, wings, neck and skeletons of chickens, are separated and sent to market in separate baskets.

عملیة تجهیز هی آن الدواجن توضع اولاً فی المبرد مسبق او فی حوض سانب عند ۰ درجه منویه ثم یتم نقلها الی غرفة عملیات الدجاج مع سلال الدواجن. یتم تنفیذ جمیع عملیات المعالجة ویتم تقسیم لحوم الدواجن الی نوعین ، بما فی ذلک الدجاج منزوع الدجاجة والدجاج الخالیة من العظم ، وتعبئتها فی حاویات بمکن التخلص منها وتعبئتها فی حاویات بمکن التخلص منها بالسلفون ، والتي تشمل الفخذین والفخذین والفقذین. اکمل ، کتفی ، وجناح ، صدر ، فیلیه ، ثم وزعت علی المبرد الثانوی للتجمید وبعد التخزین. عند درجه حراره ۰ منویه ، تكون جاهزة للتسویق (امدادات ساخته) أو تخزینها فی نفق متجمد لمدة ۴ ساعات ثم یتم تبریدها (مصدر بارد). أما الباقی ، بما فی ذلک الجلد والقلوب والکبد والناجنحة والعنق والهياكل العظمية للدجاج ، فیتم فصلها وارسالها الی الأسواق فی سلال منفصلة.

www.homamorgh.com
info@homamorgh.com

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan
tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069



مجمع شرکت تعاونی کشتارگاه صنعتی مرغ هما

Homa chicken slaughterhouse co-operative complex

www.homamorgh.com

info@homamorgh.com

[@homamorgh](https://www.instagram.com/homamorgh) 

دفتر مرکزی: اصفهان/خیابان جی/خیابان کاخ

Head Office: Kakh Street / Jay Street / Esfahan

tel: +98 32261990 -1 fax: +98 32280069