

اجتماع "ساكورا" على خاصية الواقع الافتراضي بين "لوهمان بريدرز & مؤسسة جين" باليابان



في السادس والسابع من شهر إبريل من هذا العام، شرعت شركة جين (ويطلق عليها باليابان اسم جوليا) وهي الموزع الحصري للسلالة البيضاء لوهمان إل إس إل، وقامت بتنظيم وعقد الاجتماع الفني السنوي المسمى "ساكورا - شيريبيلوسوم" للعملاء المعنيين في اقتناء أمات البيضاء.

تم إجراء الحدث عبر الإنترنت نظرا لقيود الحركة من جراء جائحة كوفيد الممتدة.

شارك أكثر من 100 من العاملين الممثلين لـ 16 من المفاقد الرائدة ضمن هذا العرض بالحدث على الواقع الافتراضي. بدأ الاجتماع بكلمة ترحيبية ألقاها السيد "واتانابي" رئيس مؤسسة "جين".



تقديم الدعم اللازم من قِبَل فريق لوهمان



استعرض السيد "رون إيك" في العرض الأول بيانا لإطلاع جمهور الحضور عن أحدث التطورات على صعيد صناعة إنتاج البيض في الأسواق الأوروبية. وجرى تصليب الضوء وإيلاء الإهتمام بالقضايا المتعلقة برفاهية الحيوان ورعايته، خاصة تلك التشريعات المتمثلة في حظر إعدام الذكور بعمر يوم بالمفقس في ألمانيا، كما وحظر تقليم وتهذيب المناقير.

ينصب إهتمام منتج البيض اليابانيون بشدة في متابعة تلك التطورات الجارية بأوروبا وفي المناطق الأخرى من العالم التي قد شاع فيها ممارسة إنتاج البيض ضمن الأنظمة الخالية من الأقفاس. مع ذلك، فإن غالبية ما يجري إنتاجه من بيض في اليابان يصدر عن نتاج الطيور المرباة على نظم الأقفاس التقليدية - فقط حفنة قليلة من الشركات العاملة كانت قد أدخلت نظم الأقفاس المحسنة أو تلك المرافق المعتمدة على النظم الخالية من الأقفاس برغم محدوديتها.

جدير بالذكر أن المستهلك الياباني يُعد الأكثر تركيزا واهتماما في أولوية تأمين إنتاج الغذاء المستهدف على هيئة بيض نظيف صحي ومثالي - وأقل إهتماما للجهة المتعلقة بأنظمة إنتاج البيض المستخدمة



تلا ذلك، تقديم العرض الثاني من قِبَل خبير لوهمان للتغذية السيد "روبرت بوتيجوتر" الذي قام بتسليط الضوء في عرضه عن "الأحماض الأمينية ضمن صيغ الخلطات العلفية للدجاج البياض & وسبل استقرار صلابة قشرة البيضة".

علاوة على ذلك، فلقد جرى تصنيف مستويات كفاءة الأداء الإنتاجي للشركات العاملة والمتنافسة، فتحصل المتميزون منهم على جائزة الأداء الأفضل.

في اليوم الثاني، قام اخصائيو "جين" مع خبراء "لوهمان" بمعالجة وتغطية تلك القضايا التي كان قد تم طرحها وأحالتها المشاركون. في تلك الجلسات، نوقشت الموضوعات التي دارت حول قضايا إدارة ورعاية القطعان البياضة، والمسائل التغذوية المتعلقة، كما وإدارة المفرخات والمفاسق وذلك في مناقشات حيوية بناءة.

سوق البيض في اليابان

يبلغ إجمالي إنتاج البيض باليابان 2.6 مليون طن سنويا. يتصدر اليابانيون أعلى معدل استهلاك لبيض المائدة على مستوى العالم، فيستهلك الفرد الواحد مايربو من 340 بيضة سنويا! يباع حدود 45% من البيض الناتج بالأسواق كبيض مائدة، ويستخدم 30% من البيض الناتج الصناعات الغذائية والمطاعم، بينما يخلط ما بحدود 25% المتبقية كمكمل مع المُصنّعات الغذائية.

عادة ما يتم تعبئة بيض المائدة ضمن صناديق بلاستيكية شفافة تحوي 10 بيضات لكل. يباع 60 - 70% منها بخليط مختلف الأحجام يمثل وجود كل حجم معين بالعبوة الواحدة ما بحدود 30 - 40% ضمن حزمة ذاته بضمن العبوة المختلفة.

قد تجدون خليط من درجات الوزن المتباينة بين الصغير والمتوسط مع الكبير الحجم، إنما ينبغي أن يقع زنة 10 بيضات بالعبوة ضمن معدل وزن 610 جرام لعبوة البيض الأبيض & ضمن 630 جرام لعبوة البيض البني.



يُعد بيض المائدة ركيزة رئيسية في تقاليد المطبخ الياباني وأحد أهم عناصر الغذاء الصحي الآمن. يُستهلك العديد من البيض بخلطه نينا مع الأرز أو مع المعكرونة. إلى جانب ذلك، يعتبر البيض مصدرا هاما من مصادر البروتين الغذائي عالي الجودة - في ظل ثباتية واستقرار سعر بيع التجزئة منذ مايربو من 70 عاما.



ينتمي مستهلكوا بيض المائدة اليابانيون إلى ذوات الدرجة العالية من الوعي بشؤون جودة المنتج: يفضلون فنتي حجم البيض المتوسط والكبير بحدود وزن 63 جرام للبيضة، كما يفضلون البيض الأبيض الناصع لون القشرة (حدود 60%) بينما يفضل البيض بني القشرة ما بحدود (30%) & إضافة إلى ما بحدود (10%) من البيض المزركش والذي يباع تحت اسم علامات تجارية محددة.

ينبغي أن تتسم جودة القشرة الخارجية للبيضة المنتجة بنعومة الملمس والنظافة التامة (يجرى غسل البيض في محطات التعبئة). يتوجب تماثل وتناسق لون القشرة - دون تواجد لون مُغاير أو شاحب لقشور البيض، كما يُتطلب الجودة المثالية لمواصفات ولمكونات البيضة الداخلية أيضا. يُراعى أولوية ويولى الكثير من الإهتمام بخلو البيض من البقع الدموية أو اللحمية كما ولتفوق جودة وإرتفاع مواصفات الزلال.



مؤسسة جين - شركاء النجاحات



تقتني "شركة جين" وتربي ما يقارب 110 مليون دجاجة بياضة سنويا، وتوفر للسوق الياباني ما يقرب من 90% من نصيب أمات البياض المتخصصة. منذ أوائل التسعينات من القرن الماضي، تصاعدت حصة دجاج لوهمان بالسوق التجاري ونمت باحتلالها نسبة تفوق 85% من الدجاج البياض الأبيض.

تُغذي "لوهمان بريدرز" سوق اليابان بخطوط الجدود لكلا العرقين: إل إس إل - كلاسيك & إل إس إل لايت، من أجل تأمين مخزون الإمدادات السنوي - دون إتقطاع - من نتاجها لأمات البياض.

تشكل كلتا السلالتين تطابقا مثاليا مع رغبة ومتطلبات المنتجين في إنتاج البيض الأبيض ناصع لون القشرة ما بين متوسط وكبير الحجم.