



عائلة سيارات الدفع الرباعي
اختبر كفاءة عام من الدفع الرباعي
احجز تجربة القيادة الآن



الرياض

كرسي **الرياض** البحثي كراسي البحث - الكليات - خدمات المجتمع - رسالة الجامعة - مركز الجامعة - مراكز الأبحاث - القبول والتسجيل

[الأولى](#)

[متابعات](#)

[شؤون دولية](#)

[محايات](#)

[لقاء](#)

[مقالات اليوم](#)

[عيادة الرياض](#)

[ثقافة اليوم](#)

[الرأي للجميع](#)

[الرياض الاقتصادي](#)

[تقنية المعلومات](#)

[دنيا الرياضة](#)

[الكاريكاتير](#)

[محطات متحركة](#)

[الأخيرة](#)

الثلاثاء ٧ ذي الحجة ١٤٢٥هـ (٨ ذي الحجة حسب الرؤية) - ١٨ يناير ٢٠٠٥م - العدد ١٣٣٥٧



[عودة الى عيادة الرياض](#)

احرص على التعامل مع المسالخ المعتمدة واستخدم سكاكين نظيفة
إجهاد الحيوان قبل الذبح.. يؤثر على لون وطعم لحمه



أحد المسالخ الخاصة بالأمانة

اعداد - د. عبدالله العويمر

مع حلول موسم الأضاحي ومن خلال ما يتم ذبحه خلال هذا الموسم من الأضاحي سواء كانت في مكة المكرمة التي من خلالها تذبح اعداد كبيرة من الأضاحي او ما يذبح في مدن المملكة من الأضاحي سواء كانت اضاحي خاصة لأهل بيت المضي او كانت وصاية التي عادة ما تكون كثيرة ويكون هناك كميات كبيرة من اللحوم لدى معظم البيوت لذلك سوف نتطرق في هذا البحث الى الأضاحي واللحوم وتداولها.

تعتبر الأضحية من شعائر الله الظاهرة التي اجمع المسلمون على مشروعيتها وكان الرسول صلى الله عليه وسلم على فعلها وحكمها سنة مؤكدة للقادر عليها. وقت ذبح الأضحية بعد صلاة العيد الى آخر ايام التشريق وهو اليوم الثالث عشر من ذي الحجة.

صفة الذبح: يسن ان يذبحها بيده فإن كان من البقر او الغنم اضجعها على جنبها الأيسر مواجهة القبلة ويضع رجله على صفحة العنق ويقول عند الذبح: بسم الله والله وأكبر اللهم هذا منك ولك اللهم هذا عني وعن اهل بيتي، او عن فلان - اذا كانت اضحية موص.



دورة
فن الب
واقناع ال
sactr.net

شاهد
غرف ال
والأ

عيادة

دورنا في

للأضاحي

تأول الا

اسألوني

وإن كانت الأضحية من الإبل نحرها معقولة يدها اليسرى قائمة.

ما يجرى في الأضحية:

لا يجرى الا من الإبل والبقر والغنم والمعز.. وتجرى الشاة عن الواحد وأهل بيته وتجرى البدنة عن سبعة وأهل بيوتهم.. ويجزى من الضأن ماله نصف سنة ومن المعز ماله سنة ومن البقر ماله سنتان ومن الإبل ماله خمس سنين، ولا تجوز في الأضاحي العوراء البين عورها والمريضة البين مرضها والعرجاء البين ظلعاها والكسيرة.

مصادر غذائية

سوف نتطرق الى بعض القواعد الأساسية في مجال علم اللحوم والتي من خلالها المام المستهلك بها سوف يكون لديه صورة جيدة لكي يحسن التداول والتعامل مع اللحوم.

تعتبر اللحوم من المصادر الغذائية المهمة في تغذية الإنسان وذلك لما تحتويه من عناصر غذائية مهمة منها البروتينات والدهون والكربوهيدرات والفيتامينات والأملاح، وتتميز اللحوم باحتوائها على امحاض امينية وفيتامينات ومعادن لا توجد بكميات مناسبة الا في اللحوم.

الحيوانات هي المصدر الوحيد للحوم المحللة شرعاً سواء كانت هذه اللحوم مستأنسة او برية. فعند ذبح الحيوان تتحول العضلات الى لحم وخلال هذه الفترة يكون هناك تغيرات كيميائية وفيزيائية كبيرة تحدث بعد عملية الذبح. بعد الذبح يتم التخلص من اكبر كمية من الدم حوالي 60% الذي يعتبر بيئة مناسبة للنمو الميكروبي، والدم يعتبر خط دفاع عن الجسم وذلك لما يحتويه من كريات دم بيضاء وهذه الوسيلة سوف تتوقف بعد الذبح ويكون اللحم عرضة لغزو وتكاثر الميكروبات والبكتريا، وذلك لما يحتويه من كمية كبيرة من الرطوبة ولذلك يجب ان يكون هناك معاملة خاصة وسريعة للحوم للحفاظ عليها من التلوث.

ماذا يحدث بعد الذبح للعضلات؟

تبدأ العضلة بالانقباض والانقباض بعد عملية الذبح ولذلك يلاحظ ان هناك حركة في العضلات بعد ذبح الحيوان وسلخه وذلك خلال ساعات من عملية الذبح الى ان يتم استنزاف جميع اشكال الطاقة الموجودة في العضلة في صورة ATP او جيلايكوجين ومن ثم دخول العضلة في مرحلة تسمى التيبس الرمي (Riyormortes).

التيبس الرمي

هي ظاهرة تحدث في اللحوم بعد الذبح بساعات وبعد انتهاء الطاقة الموجودة في العضلة ويحدث بعدها تيبس او تصلب للعضلة وتختلف مدة دخول العضلة في التيبس الرمي باختلاف نوع الحيوان كما يلي:

١ - ٢ ساعة في الدواجن لحوم بيضاء.

٦ - ١٢ ساعة في الأغنام والأبقار لحوم حمراء.

وتؤثر على هذه المدة عوامل داخلية وخارجية ومن ثم يكون لها تأثير على جودة ونوعية اللحم عند الأكل. من هذه التغيرات هو حدوث قصر في طول العضلة وبذلك تقل طراوتها وجودتها. بعد انتهاء فترة التيبس الرمي وهي حوالي ٢٤ ساعة بعد الذبح تبدأ العضلة في عملية انحلال هذه الانقباضات وتكسر بعض الألياف وذلك من خلال عمل بعض الانزيمات مثل مجموعة انزيمات الكتايسن والكلباتستاتين هذه الانزيمات هي الآن مجال البحث العلمي في الوقت الراهن.

مرحلة التعتيق او التطرية

تبدأ هذه المرحلة بعد ٢٤ ساعة من الذبح وتستمر حوالي ٢١ يوما وهذه العملية تتم بوضع الذبائح بكاملها في غرف تبريد او ان تقطع الى قطع كبيرة وتغلف بالتفريغ الهوائي ومن ثم تخزن على درجة حرارة ١م وهذه معمول بها في الدول المتقدمة وليس لها وجود الآن في المملكة الا في المطاعم والفنادق الراقية وعادة ما يكون سعرها عاليا وذلك لأنها تتطلب تبريداً لفترة طويلة.

تداول واستهلاك اللحوم

يختلف المجتمع السعودي عن المجتمعات في الدول المتقدمة في عملية تداول واستهلاك اللحوم، ففي الدول المتقدمة يتم شراء اللحوم من المحلات الكبيرة بالوزن وبكميات صغيرة تكفي للاستهلاك لفترة قصيرة، اما المجتمع السعودي فيفضل شراء الحيوان حياً ومن ثم يذبحه بنفسه او بمراقبته وذلك لضمان نوعية اللحم. بعد عملية الذبح يتم تقطيع الذبيحة الى قطع صغيرة ومن ثم تجميدها مباشرة، قد تستغرق هذه العملية مدة لا تزيد على ٦ ساعات بعمل هذه الطريقة سوف يحصل على لحوم قليلة الطراوة والعصيرية.

هناك ظاهرتان تحدثان للحوم نتيجة للتبريد او التجميد الخاطيء هما:

* الانكماش التبريدي (Shortening cold) وانكماش التجميد Thaw Rigor.

هاتان الظاهرتان تحدثان للحوم نتيجة لانخفاض درجة حرارة العضلات قبل ان يحدث التيبس الرمي ويحدث للعضلات قصر في الطول وبذلك سوف يكون له تأثير سلبي على طراوة اللحم حيث ان هناك علاقة طردية بين طول الليفة العضلية وطراوة وجودة اللحوم فكلما زاد طول الليفة العضلية زادت طراوة اللحم العكس صحيح تختلف هذه العملية من حيوان الى حيوان ومن عضلة الى عضلة وتكون بدرجة اكبر في اللحم المجمدة مباشرة بعد الذبح فعندما تذوب اللحوم للاستهلاك نجد ان طولها يقصر وتفقد جزءاً من عصير اللحم وهذا ملاحظ من الماء المفقود من اللحم بعد الإذابة وبالتالي سوف تحصل على لحوم

اقل عصيرية وجودة وطرارة اقل وذلك نتيجة لتغيرات فيزيائية وكيميائية داخل العضلة، هذه التغيرات تحدث بدرجة اقل اذا وضع اللحم تحت التبريد وأفضل درجة هي ١٥ - ١٦ م خلال الساعات الأولى بعد الذبح وذلك لكي تدخل العضلات في مرحلة التيبس الرمي ويحدث اقل مقدار من الانكماش او القصر.

وعلى ذلك ننصح المستهلكين على انه بعد عملية ذبح الحيوان هناك حالات:

١ - افضل حالة هي ان يتم وضع الذبيحة في البراد لمدة ٢٤ ساعة وبعد ذلك يتم تقطيع الذبيحة وتعليقها ومن ثم تستهلك او تخزن بالتجميد وفي هذه الحالة سوف يحصل على لحوم طرية وذات عصيرية جيدة ولكن هذه قد تتعذر على الكثير من المستهلكين وذلك لعدم مقدرتهم على عملها في المنزل هذه يجب ان تعمل اما في المسلخ او في محلات عرض اللحوم وذلك لتوفر غرف التبريد الكبيرة.

٢ - ان يتم تقطيع اللحوم بعد الذبح ومن ثم تغليفها وتخزينها في الثلاجة على درجة حرارة الثلاثة العادية ١ - ٢م لمدة ٢٤ - ٤٨ ساعة ولأكثر بشرط ان تتعرض جميع اللحوم للتبريد اي ان لا تتراكم اكياس اللحوم فوق بعضها ومن ثم يكون الجزء السفلي لم يصل اليه البرودة وقد يفسد بعد ٢٤ - ٤٨ ساعة يتم نقلها الى التجميد او تستهلك.. هذه الحالة متوفرة في معظم بيوت المستهلكين ويمكن ان تعمل بسهولة وتعطي للحوم اقل طراوة من المرحلة الأولى ولكنها جيدة.

٣ - الحالة الثالثة هي التي يعمل بها معظم المستهلكين الى الآن وهي انه بعد الذبح يتم تقطيع الذبيحة وتجميدها مباشرة وخلال فترة زمنية قصيرة ٤ - ٦ ساعات بعد الذبح وبذلك سوف تحصل على لحوم ذات عصيرة وجودة وطرارة اقل تعتبر اسوأ الحالات ولذلك يجب ان لا تعمل هذه الحالة لان في مقدور اي مستهلك يملك ثلاجة ان يعمل الحالة الثانية ويحصل على لحوم طرية.

الإجهاد وتأثيره على جودة اللحوم

يعرف الاجهاد على انه اي ظروف غير طبيعية يتعرض لها الحيوان مما يجعله يقاوم هذا الاجهاد. يتعرض الحيوان قبل الذبح الى عدة عوامل تؤدي الى تعرضه للاجهاد منها ارتفاع درجة الحرارة او انخفاضها، عملية نقل الحيوانات لمسافات طويلة قبل الذبح وعدم السماح لها بأخذ راحة قبل الذبح، طرد الحيوان قبل الذبح مثل حيوانات الصيد التي تتعرض لطرد او النزف وهي لا تزال على قيد الحياة، نقص التغذية قبل الذبح. جميع هذه العوامل سوف تؤدي الى استنزاف الطاقة الموجودة في جسم الحيوان في صورة جليكوجين قبل الذبح وهذا يؤدي الى بعض التغيرات الكيميائية والغذائية للحوم قبل الذبح ومنها طول العضلات في مرحلة التيبس الرمي بسرعة فيرتفع معدل الحموضة ويكون حوالي ٦،٨ ويكون لون اللحوم غامقا وهو ما يسمى في صناعة اللحوم Dark Cutting Beef ويكون مقطع العضلة خشناً وتكتظ بكمية كبيرة من الماء ويتغير الطعم وعادة يكون غير مستساغ

لدى المستهلك وأغلب ما يلاحظها الصيادون خاصة الذي يصطادون الغزلان والأرانب التي تم طردها لمدة طويلة ومن ثم ذبحها .هذه الحالة معروفة غالباً في الأبقار وتسبب خسائر كبيرة للصناعة وتجارة اللحوم.

ولذلك ننصح ان لا يتعرض الحيوان قبل الذبح لأي اجهاد وإذا كان الحيوان مجهداً او منقولاً لفترة طويلة تزيد على ٦ ساعات ان يعطى وقتاً من الراحة ويقدم له الأكل لفترة حوالي ١٢ ساعة وذلك لكي يستعيد جزءاً من حيويته وتحصل على لحوم جيدة.



[عودة الى عيادة الرياض](#)

[اعداد سابقة](#) | [اتصل بنا](#)

[صفحة البداية](#) | [نسخة أجهزة كفية](#) | [RSS](#)

كرسي الرياض البحثي - كراسي البحث - برنامج النانو - برنامج نوبل - التعليم الالكتروني - حقائق وأرقام - التقويم الدراسي - الجامعة



جميع الحقوق محفوظة لمؤسسة الإمامة الصحفية ٢٠٠٧ .

تصميم وتطوير وتنفيذ إدارة الخدمات الإلكترونية