



بقية المواضيع

- شبكة متكاملة للخطوط الحديدية بالمملكة بطول ٣٣٠٠ كم
- وزارة الأوقاف تشترط المنتج الوطني في عقود صيانة مراكز الدعوة والإرشاد
- د. العويمر : التبريد الخاطيء.. يؤدي لضعف جودة اللحوم
- رجال أمن.. وتكديس أضحاي.. وأعصاب مشدودة في أول أيام العيد شمال الرياض
- رغم الزحام الشديد و(١٥) ألف رأس تم ذبحها أمس : الأمانة تنجح في استقبال آلاف المواطنين والمقيمين لذبح أضحياتهم
- د. الشدي.. أستاذ اللحوم المشارك: أمراض وعاهات وهشاشة عظام لمن يتناولون أكثر من ٢٥٠ غرام لحوم في اليوم
- أجرت دراسة سلوك المستهلك السعودي عن المنتجات الوطنية: لجنة التسويق بغرفة الرياض تنظم لقاء عن التجارب التسويقية الناجحة محلياً وعالمياً ١٠ محرم القادم
- الصين تفرض رسوم إغراق على واردات الفينول من ٤ دول



د. العويمر : التبريد الخاطيء.. يؤدي لضعف جودة اللحوم

الرياض - محمد الحيدر:

كشف الدكتور عبدالله بن ناصر العويمر أستاذ التغذية بكلية الزراعة بجامعة الملك سعود بالرياض عن ان هناك ظاهرتين تحدث في اللحوم نتيجة التبريد والتجميد الخاطيء وهما الانكماش التبريدي وانكماش التجميد اضافة الى ان هناك ظاهرتين تحدثان للحوم نتيجة لانخفاض درجة الحرارة.

ودعا في حديث لـ "الرياض" وضع الذبيحة في البرادة لمدة ٢٤ ساعة وبعد ذلك يتم التقطيع كأفضل حالة تتبع بعد عملية الذبح وللحصول على لحوم طرية وذات عصيرية جيدة.

لا تطيل عليكم نترككم مع حديث الدكتور العويمر الذي استهله بالقول التالي: ضمان النوعية

يقول الدكتور العويمر ان المجتمع السعودي يختلف 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 تحدث للحوم نتيجة لانخفاض درجة حرارة العضلات قبل ان يحدث التيبس الرمي ويحدث للعضلات قصر في الطول وبذلك سوف يكون له تأثير سلبي على طراوة وجودة اللحوم فكلما زاد طول الليفة العضلية زادت طراوة اللحوم والعكس صحيح تختلف هذه العملية من حيوان الى حيوان ومن عضلة الى عضلة وتكون بدرجة اكبر في اللحوم المجمدة مباشرة بعد الذبح فعندما تذوب اللحوم للاستهلاك نجد ان طولها يقصر وتفقد جزءا من عصير اللحم وهذا ملاحظ من الماء المفقود من اللحم بعد الاذابة وبالتالي سوف تحصل على لحوم اقل عصيرية وجودة وطراوة اقل وذلك نتيجة لتغيرات فيزيائية وكيميائية داخل العضلة، هذه التغيرات تحدث بدرجة اقل اذا وضع اللحم تحت التبريد وافضل درجة هي ١٥-١٦م خلال الساعات الاولى بعد الذبح وذلك لكي تدخل العضلات في مرحلة التيبس الرمي ويحدث اقل مقدار من من الانكماش او العصر.

وقدم الدكتور العويمر نصائح للمستهلكين انه بعد عملية الذبح 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 يتعذر على كثير 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 الثلاجة العادية ١-٢م لمدة ٢٤-٤٨ ساعة ولأكثر بشرط ان يعرض جميع اللحوم للتبريد اي ان لا تتراكم اكياس اللحوم فوق بعضها ومن ثم يكون الجزء السفلي لم تصل 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 الاولى 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 عصيرية وجودة وطراوة اقل تعتبر اسوأ الحالات ولذلك يجب ان لا تعمل هذه الحالة لأن في مقدور اي مستهلك يملك ثلاجة ان يعمل الحالة الثانية ويحصل على لحوم طرية.

واضاف الى انه يعرف الاجهاد على انه أي 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 ٦٨ ويكون لون اللحم غامقاً وهو ما يسمى في صناعة اللحم Dark Cutting Beef ويكون مقطع العضلة خشناً وتكتظ بكمية كبيرة من الماء ويتغير الطعم وعادة يكون غير مستساغ لدى المستهلك وأغلب ما يلاحظه الصيادون خاصة الذين يصطادون الغزلان والارانب التي تم طردها لمدة طويلة ومن ثم ذبحها هذه الحالة معروفة غالباً في الابقار وتسبب خسائر كبيرة للصناعة وتجارة اللحم.

واختتم الدكتور العويمر قوله: ولذلك ننصح ان لا يتعرض الحيوان قبل الذبح لاي اجهاد واذا كان الحيوان مجهدا او منقولا لفترة طويلة تزيد على ٦ ساعات ان يعطى وقتاً من الراحة ويقدم له الاكل لفترة حوالي ١٢ ساعة وذلك لكي يستعيد جزءاً من حيويته وتحصل على لحوم جيدة.

أعلى الصفحة

للطباعة

[الرياض الإقتصادي | عناوين الاقتصاد | أخبار الإقتصاد | النفط | أخبار الشركات | الأسهم وصناديق الإستثمار | العمران والتنمية | حماية المستهلك | الأنظمة والمحاماة | التنمية البشرية]

جميع الحقوق محفوظة لمؤسسة اليمامة الصحفية ٢٠٠٤
تصميم وتطوير وتنفيذ جريدة الرياض، إدارة الإنترنت
الرجاء ارسال أي ملاحظات على العنوان التالي:
economy@Alriyadh-np.com