

Saturday 08 February 2003 No. 12650 Year 38

السبت ٠٧ ذو الحجة ١٤٢٣ العدد ١٢٦٥٠ السنة ٣٨

بقية المواضيع

غداً يبدأ الناس نحر أضحياتهم في أول أيام عيد الأضحى المبارك

بقلم: د. عبد الله العويمر

- الأمير نايف في حديث: المعتقلون متأثرون بأفكار شبيهة بمن كانوا في أفغانستان
- اجتماع خليجي طارئ لوزراء الدفاع والخارجية يعقد في قصر الأمير سلطان.. اليوم
- القنصل الكويتي : تواصل بين الأجهزة الأمنية في المملكة والكويت لتطبيق الإجراءات الأمنية
- الفارسي في حديث لصحيفة "الحرية" التونسية: إعلامنا العربي بحاجة لتطوير خطابه وإثراء مضامينه ليتسنى له تبصير الرأي العام الغربي
- ١٨ مليون حاج أدوا صلاة الجمعة في المسجد الحرام ضيوف الرحمن يستعدون لقضاء يوم التروية في منى.. "الأحد"
- الأجهزة الأمنية تضع يدها على مطلق النار على رجال المباحث في "مجمع الروشن"
- الأحوال المدنية تدعو من عدلوا عن الحج لالغاء تصاريحهم
- شركات خاصة لتوجيه وإرشاد حافلات الحج
- الحجاج يؤدون المناسك هذا العام مع طالع "العقارب" الأولى والثانية
- "الرياض" تنشر لائحة نظام المؤسسات الصحية الخاصة عقوبات رادعة للمتجاوزين تصل (للتشهير) والغرامات المالية المختلفة
- وصول الرئيس اليمني إلى أبها
- غداً يبدأ الناس نحر أضحياتهم في أول أيام عيد الأضحى المبارك
- الحميدان يرفض رشوة مادية
- بعد أدائهم صلاة الجمعة في المسجد النبوي مغادرة آخر فوج من الحجاج إلى مكة المكرمة
- العظمى في مكة المكرمة ٣٤ رياح مثيرة للأتربة على

* مع حلول موسم الأضاحي يوم غدٍ بإذن الله تعالى ومن خلال ما يتم ذبحه خلال هذا الموسم من الأضاحي سواء كانت في مكة المكرمة التي من خلالها تذبح أعداد كبيرة من الأضاحي مما يذبح في مدن المملكة من الأضاحي سواء كانت أضاحي خاصة لأهل بيت المضحى أو كانت وصاية التي عادة ما تكون كثيرة ويكون هناك كميات كبيرة من اللحوم لدى معظم البيوت لذلك سوف نتطرق في هذا البحث إلى 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 إلى آخر أيام التشريق وهو اليوم الثالث عشر من ذي الحجة. صفة الذبح: يسن أن يذبحها بيده فإن كان من البقر أو الغنم أضجعها 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 أهل بيتي، أو عن فلان - إذا كانت أضحية موص. وإن كانت الأضحية من الإبل نحرها معقولة يدها اليسرى قائمة.

ما يجزي في الأضحية:

لا يجزي إلا من الإبل والبقر والغنم والمعز.. وتجزي الشاة عن الواحد وأهل بيته وتجزي البدنة عن سبعة وأهل بيوتهم.. ويجزي من الضأن ما له نصف سنه ومن المعز ما له سنة ومن البقر ما له سنتان ومن الإبل ما له خمس سنين، ولا تجوز في الأضاحي العوراء البين عورها والمريضة البين مرضها والعرجاء البين ظلعا والكسيرة.

مصادر غذائية

سوف نتطرق إلى 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 والكاربوهيدرات والفيتامينات والأملاح، وتتميز اللحوم باحتوائها على أحماض أمينية وفيتامينات ومعادن لا توجد بكميات مناسبة إلا في اللحوم. الحيوانات هي المصدر الوحيد للحوم المحللة شرعاً سواء كانت هذه اللحوم مستأنسة أو برية. فعند ذبح الحيوان تتحول العضلات إلى لحم وخلال هذه الفترة يكون هناك تغيرات كيميائية وفيزيائية كبيرة تحدث بعد عملية الذبح. بعد الذبح يتم التخلص من أكبر كمية من الدم حوالي ٦٠% 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 أن 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 إلى أن يتم استنزاف جميع أشكال 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 أو 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 اللحوم 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 الكتياسن والكلياستاتن هذه الانزيمات هي الآن مجال البحث العلمي في الوقت الراهن.

مرحلة التعتيق أو التطرية Aging

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

تداول واستهلاك اللحوك

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، أما المجتمع السعودي فيفضل شراء الحيوان حياً ومن ثم يذبحه بنفسه أو 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 والعصرية.

هناك ظاهرتان تحدثان للحوم نتيجة للتبريد أو التجميد الخاطئ هما:

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

هاتان الظاهرتان تحدث للحوم نتيجة لانخفاض درجة حرارة العضلات قبل أن يحدث التيبس الرمي ويحدث للعضلات قصر في الطول وبذلك سوف يكون له تأثير سلبي على طراوة اللحوم حيث أن هناك علاقة طردية بين طول الليف العضلية وطراوة وجودة اللحوم فكلما زاد طول الليف العضلية زادت طراوة اللحوم والعكس صحيح تختلف هذه العملية من حيوان إلى حيوان ومن عضلة إلى عضلة وتكون بدرجة أكبر في اللحوم 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 أقل عصرية وجودة وطراوة أقل وذلك نتيجة لتغيرات فيزيائية وكيميائية داخل العضلة، هذه التغيرات تحدث بدرجة أقل إذا وضع اللحم تحت التبريد وأفضل درجة هي ١٥-١٦م° خلال الساعات الأولى بعد الذبح وذلك لكي تدخل العضلات في مرحلة التيبس الرمي ويحدث أقل مقدار من الانكماش أو القصر.

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

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

٢- أن يتم تقطيع اللحوم بعد الذبح ومن ثم تعليقها وتخزينها في الثلاجة على درجة حرارة الثلاثة العادية ١-٢م° لمدة ٢٤-٤٨ ساعة ولأكثر بشرط أن يتعرض جميع اللحوم للتبريد أي أن لا يتراكم أكياس اللحوم فوق بعضها ومن ثم يكون الجزء السفلي لم يصل اليه البرودة وقد يفسد بعد ٢٤-٤٨ ساعة يتم نقلها إلى التجميد او تستهلك ..هذه الحالة متوفرة في معظم بيوت المستهلكين ويمكن أن تعمل بسهولة وتعطي للحوم أقل طراوة من المرحلة الأولى ولكنها جيدة.

٣- الحالة الثالثة هي التي يعمل بها معظم المستهلكين إلى 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 عصرية وجودة وطراوة أقل تعتبر اسوأ الحالات ولذلك يجب أن لا تعمل هذه الحالة لان في مقدور اي مستهلك يملك ثلاجة أن يعمل الحالة الثانية ويحصل على لحوم طرية.

الاجهاد وتأثيره على جودة اللحوم

يعرف الاجهاد على انه اي ظروف غير طبيعية يتعرض لها الحيوان مما يجعله يقاوم هذا الاجهاد. يتعرض الحيوان قبل الذبح إلى 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 أو النزف وهي لا تزال على قيد الحياة، نقص التغذية قبل الذبح. جميع هذه العوامل سوف تؤدي إلى استنزاف الطاقة الموجودة في جسم الحيوان في صورة جليكوجين قبل الذبح وهذا يؤدي إلى بعض التغيرات الكيميائية والغذائية للحوم قبل الذبح ومنها طول العضلات في مرحلة التيبس الرمي بسرعة فترتفع معدل الحموضة ويكون حوالي ٦٨ 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 الذين 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 أو 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.

أعلى الصفحة

للطباعة

[عناوين الرياض اليوم | الحج | احداث العالم | السعودية اليوم | لقاء | عيادة الرياض | ثقافة وفنون | منوعات | الكاركاتير | الرأي للجميع | مسابقات الرياض]

جميع الحقوق محفوظة لمؤسسة اليمامة الصحفية ٢٠٠٢
تصميم وتطوير وتنفيذ جريدة الرياض، إدارة الإنترنت
الرجاء ارسال أي ملاحظات على العنوان التالي:
webmaster@Alriyadh-np.com