



الرياض

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

[الأولى](#)

[متابعات](#)

[شؤون دولية](#)

[محليات](#)

[لقاء](#)

[مقالات اليوم](#)

[عيادة الرياض](#)

[ثقافة اليوم](#)

[الرأي للجميع](#)

[الرياض الاقتصادي](#)

[تقنية المعلومات](#)

[دنيا الرياضة](#)

[الكاريكاتير](#)

[محطات متحركة](#)

[الأخيرة](#)

الخميس ٩ ذي الحجة ١٤٢٥هـ (١٠ ذي الحجة حسب الرؤية) - ٢٠ يناير ٢٠٠٥م -
العدد ١٣٣٥٩

[عودة الى الرياض الاقتصادي](#)



مفتوح

الد

PMP

شاهد
غرف ال
والأ

الرياض

الاقتصاد

٧,٥ ملي

«الصرف ا

نتائج سا

الروح لسوة

قاعدة انطلا

«الاتصا

الالتحاق ببر

حتى فبراير

سابق تد

١٤,٢ مليار

متجاوزة آثا

شواء الل

مركبات سر



د. عبدالله ناصر العويمر

يستعرضها الدكتور العويمر

الموصفات الظاهرية لـ (الأضحية) السلمية والخالية من العيوب

كتب - علي الرويلي:

كشف الدكتور عبدالله بن ناصر العويمر قسم الإنتاج

الحيواني بجامعة الملك سعود بالرياض عن الموصفات الظاهرية

للحيوان السليم والعلامات الظاهرة التي يمكن من خلالها يكون

لدى المستهلك بعض المبادئ لشراء الأضحية الخالية من

العيوب.

وقال العويمر ان من هذه العلامات الظاهرة امتلاء الجسم وسهولة الحركة ونهوض الحيوان

بشكل سريع وطرارة الجلد وأن يكون الشعر ناعماً وبراقاً أي لا يكون متساقطاً ويكون

التنفس في حدود الوضع الطبيعي وتكون العينان براقيتين والأنف خالياً من الارتشاحات

وعدم نزول سوائل من الفم وعدم وجود اسهال، وأن يكون لون القوائم طبيعياً والاجترار

والأكل والشرب طبيعياً، كما يجب ملاحظة الحيوان خلال المشي بحيث لا يكون هزياً

والتأكد من عدم وجود الخراج. ودعا الدكتور العويمر إلى ضرورة الكشف قبل وبعد الذبح

ليطمئن المستهلك على سلامة ذبيحته، وأضاف لابد من الكشف قبل الذبح والفحص

الظاهري لأن هذا يقلل من الجهد المبذول في الكشف بعد الذبح. وحذر الدكتور العويمر من

تعرض الحيوان قبل الذبح لأي إجهاد وإذا كان الحيوان مجهداً أو منقولاً لمدة طويلة يعطى

وقتاً من الراحة ويقدم له الأكل لفترة حوالي ١٢ ساعة لكي يستعيد جزءاً من حيويته.

وأضاف أن الحيوان يتعرض قبل الذبح إلى عدة عوامل تؤدي إلى تعرضه للإجهاد وهذه

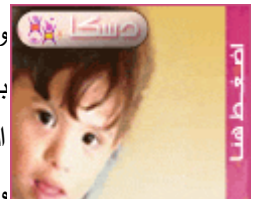
العوامل تؤدي إلى استنزاف الطاقة الموجودة في جسم الحيوان في صورة جليكوجين قبل

الذبح وهذا يؤدي إلى بعض التغيرات الكيميائية والغذائية للحوم قبل الذبح ومنها طول

العضلات في مرحلة التيبس الرمي بسرعة فيرتفع معدل الحموضة ويكون حوالي ٦٨

ويكون لون اللحم غامقاً ومقطع العضلة خشناً وتكتظ بكمية كبيرة من الماء ويتغير الطعم

وعادة يكون غير مستساغ.



وقال العويمر: هناك ظاهرتان تحدثان في اللحوم نتيجة للتبريد أو التجميد الخاطيء وهما الانكماش التبريدي وانكماش التجميد وهاتان 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 وجودة اللحم فكلما زاد طول الليفة زادت طراوة اللحم والعكس صحيح وتختلف هذه العملية من حيوان إلى حيوان ومن عضلة إلى عضلة وتكون بدرجة أكبر في اللحوم المجمدة مباشرة بعد الذبح، فعندما تذوب اللحوم للاستهلاك نجد أن طولها يقصر وتفقد جزءا من عصير اللحم وهذا ملاحظ من الماء المفقود من اللحم بعد الإذابة وبالتالي سوف تحصل على لحوم اقل عصيرية وجودة وطراوة وذلك نتيجة لتغيرات فيزيائية وكيميائية داخل العضلة، وهذه التغيرات تحدث بدرجة اقل اذا وضع اللحم تحت التبريد وفضل درجة هي ١٥ - ١٦م خلال الساعات الاولى بعد الذبح لكي تدخل العضلات في مرحلة التيبس الرمي ويحدث اقل مقدار من الانكماش أو العصر. وقال العويمر انه بعد عملية الذبح هناك ثلاث حالات لوضع الذبيحة وفضل حالة هي أن يتم وضع الذبيحة في البراد لمدة ٢٤ ساعة وبعد ذلك تم تقطيع الذبيحة وتعليقها ومن ثم تستهلك او تخزن بالتجميد وفي هذه الحالة سوف يحصل على لحوم طرية وذات عصيرية جيدة وهذا قد يتعذر على كثير من المستهلكين لعدم مقدرتهم على عملها في المنزل، ويجب عملها في المسلخ او في محلات عرض اللحوم وذلك لتوافر غرف التبريد الكبيرة فيها.

اما الحالة الثانية أن 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 لا تتراكم اكياس اللحوم بعضها فوق بعض ومن ثم يكون الجزء السفلي لم تصل اليه البرودة وقد يفسد بعد يوم او يومين وهذه الحالة متوافرة في معظم بيوت المستهلكين ويمكن أن تعمل بسهولة وتعطي للحوم اقل طراوة من المرحلة الاولى ولكنها جيدة.

اما المرحلة 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 عصيره وجودة وطراوة اقل وتعتبر أسوأ الحالات ولذلك يجب ان لا تعمل هذه الحالة لأن في مقدور أي مستهلك يملك ثلاجة ان يعمل الحالة الثانية ويحصل على لحوم طرية.



[عودة الى الرياض الاقتصادي](#)

[اعداد سابقة](#) | [اتصل بنا](#)

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

كرسي **الرياض البني** كراسي البحث - برنامج النانو - برنامج نويل - التعليم الالكتروني - حقائق وأرقام - التقييم الدراسي - الجامعة

حادثة ال باض / : الم اصفاف الظاهفة لـ (الأضحفة) السلمة ه الخالفة من العهف

جمفع الفقوق محفوظة لمؤسسة اليمامة الصفففة ٢٠٠٧ .
فصمفم و ففوففر و ففففف ذ إفارة الفاسف الآلف - قسم الإنفرفنر