

محاضرة (عملي) المجزرة Slaughter

- الغرف المطلوبة في المجزرة 3:
 - 1- غرفة الجزر (الذبح).
 - 2- غرفة التبريد.
 - 3- غرفة التسويق.
 - التسويق يشمل على عدة أنواع:
 - 1- تسويق الدجاج الحي.
 - 2- تسويق الذبيحة Carcass (هي الجزء المتبقي بعد نزع الأجزاء الخارجية والأحشاء الداخلية) أي أن الذبيحة تشمل اللحم والعظم.
 - الأجزاء الخارجية (الرأس، الريش، السيقان).
 - الأحشاء الداخلية (مأكولة وغير مأكولة).
 - 3- تسويق قطعيات: وتشمل
 - قطعيات رئيسية (الفخذ، عصا الطبال، الصدر).
 - قطعيات ثانوية (الأجنحة والرقبة مع الظهر).
 - 4- تسويق الأحشاء الداخلية المأكولة وتشمل (كبد، قلب، قانصة، كلية).
 - 5- تسويق الأحشاء والأجزاء غير المأكولة الريش والدم وغيرها وذلك ببيعها إلى معامل إنتاج البروتين الحيواني والذي يتميز بعدة مميزات عن البروتين النباتي "إذا كان مصدره سليماً وخالياً من الأمراض" ومن هذه المميزات:
 - أ- احتوائه على الأحماض الأمينية الأساسية لذا يعتبر عالي القيمة الغذائية.
 - ب- احتوائه على العديد من الفيتامينات التي لا تتوفر في المصادر الغذائية النباتية.
 - ت- احتوائه على معظم المعادن المهمة في إسناد الجسم والقيام بالوظائف الحيوية.
 - ث- احتوائه على الدهون الطبيعية غير المهدرجة وهي ذات وظيفة غذائية وأمنة مقارنةً بالزيوت النباتية المهدرجة والتي تسبب مشاكل صحية.
 - ج- استساغة المنتجات الحيوانية مقارنةً بالمصادر النباتية.
- نسبة التصافي: وهي وزن الذبيحة/ وزن الحيوان الحي $\times 100$
- نسبة التشافي: وهي وزن اللحم/ وزن الحيوان الحي $\times 100$
- نسبة التصافي مهمة من الناحية التجارية، أما نسبة التشافي فهي مهمة من الناحية العلمية.

يتم حفظ اللحوم بعدة طرق أهمها:

- 1- التبريد.
 - 2- التجفيد.
 - 3- التقديد (أي حفظ اللحم في الملح الذي يمنع الرطوبة)
 - 4- التعليب.
 - 5- غمر اللحوم في الدهن الحيواني (وهي طريقة قديمة وناجحة لحفظ اللحوم).
- إن أهم العوامل التي تؤثر على اللحوم ونوعيتها -سلباً أو إيجاباً- هي:

- 1- الرطوبة Moisture.
- 2- الحرارة Temperature.
- 3- الأس الهيدروجيني pH.

أما أهم الصفات المعتمدة في تقييم اللحوم وجودتها فهي:

- 1- الطراوة.
- 2- الاستساغة.
- 3- العصيرية.
- 4- الرائحة.
- 5- اللون.
- 6- النكهة وغيرها

وأخيراً تشمل طرق طهي اللحوم:

- 1- الطهي الرطب:
 - أ- التحميص.
 - ب- السلق.
 - ت- المايكروويف.
 - ث- التدميس.
 - ج- المرق
- 2- الطبخ الجاف وهو الشوي.