

المحاضرة رقم (8)
الأحد الموافق 29/3/2020
إنتاج حيوانات اللحم
الفرقة الثالثة
برنامج الإنتاج الحيواني
أعداد
أ.د/ محمود رياض محمود المهدي

Carcass Cuts

قطيعات الذبيحة

الأسس التي يتم بمقتضاها تقطيع الذبائح إلى قطيعات مختلفة هي :-

1- تركيب وطبيعة هيكل الحيوان

فلاحظ أن كمية العظام الموجودة بالربع الأمامي (الرقبة والكتف والضلوع) تزيد عن كمية العظام في الربع الخلفي (الفخذ والظهر) كما أن قطع اللحم الموجودة بالربع الخلفي تتميز بجودتها عن قطيعات الربع الأمامي

2- حجم الحيوان

كلما ازداد حجم الحيوان بالنسبة للعمر كلما ازداد حجم قطع اللحم المختلفة بالنسبة للمستهلك

3- ذوق المستهلك

في المدن تتعدد طرق الطهي المختلفة وبذلك يتتوع الطلب على القطيعات المختلفة حسب رغبة المستهلك فالمستهلكون يفضلون بعض القطع الممتازة مثل (الفالتو – الريش) أو الجزء الخارجي من الفخذ (التليبانكو – التريبانكو) بينما في الريف يكون رغبة المستهلك هي الحصول على إجمالى القطعية وليس نوعيتها

4-

حسب التسعيرة الرسمية المقررة لها والأجزاء الممتازة لها أثمان مرتفعة لذلك تتم القطيعات المختلفة للذبيحة وذلك لتميز الأجزاء الممتازة عن الأجزاء الغير ممتازة أو لفصل قطع الدرجة الأولى عن الثانية وعن الثالثة وتختلف هذه القطع في درجة جودة اللحم وصفاته وكذلك في أسعارها



Skeletal Structure

∴ 5

(Cervical Vertebrae)	-1
(Lumbar.V)	-2
(Thoracic V.)	-3
(Sarcral.V)	-4
(Candal V.) :	-5

Beef Cuts

تتم قطعيات الكندوز بفصل الربع الأمامى عن الربع الخلفى وذلك بالقطع ما بين الضلع الثامن والضلع التاسع وذلك فى النظام الألمانى

أما فى النظم الأخرى يكون القطع ما بين الضلع (12-13) ويكون هذا النظام أفضل من النظام السابق لأن النسبة بين الربع الأمامى والربع الخلفى لا تكون كبيرة أى يكونان تقريباً متساويين

تقسيم قطعيات الذبيحة

First retail cuts

1- قطعيات الدرجة الأولى الممتازة

وتشمل (الفخذ Round + بيت الكلاوى Sirloin + الفلتو Fillet + رؤس الضلوع الخلفية Best Ribs)

Second retail cuts

2- قطعيات الدرجة الثانية

وتشمل (الكتف Shoulder + الرقبة Neck + رؤس الضلوع الأمامية Fore ribs الموزة الخلفية

Hind shank + الموزة الأمامية Fore shank)

3- قطعيات الدرجة الثالثة (قطعيات التصنيع) Third retail cuts

وتشمل (الصدر Brisket + الريش (نهاية الضلوع) Plate ribs + البطن Flank)

يتم فصل قطعية الضلوع (9-10-11) ويتم وضعها على درجة حرارة 1-5م⁵ بالتلاجة لمدة 24 ساعة ثم بعد ذلك يمكن أخذ القياسات المختلفة عليها مثل مساحة العضلة العينية

L. doasi عن طريق ورق كلك بواسطة البلانوميتر – سمك الدهن على العضلة العينية – سمك الدهن على الضلع

بعد ذلك يتم وزن العينة ثم يتم تشقيتها وحساب نسبة كل من اللحم الأحمر والدهن والعظم بالنسبة لوزنها الكلي قبل التشقية

العضلة العينية Eye muscle

- أكبر عضلة في الحيوان *Longissimus dorsi (L. dorsi)* تعتبر أطول عضلة في الجسم وتمتد من العجز حتى الرقبة نسبتها حوالي 6,6% من وزن العضلات كلها وتزن حوالي 4.5 كجم في عجول الكندوز
- يمكن الاستعانة بمساحة العضلة العينية الموجودة بين الضلع (8،9) وفي بعض الحالات بين الضلوع (9،10) أو (10،11)

المحاضرة رقم (9)
الأحد الموافق 5 / 4 / 2020

إنتاج حيوانات اللحم
الفرقة الثالثة

برنامج الإنتاج الحيواني
أعداد

أ.د/ محمود رياض محمود المهدي

المعايير المستخدمة لتقييم ذبائح الماشية

تستخدم بعض المعايير الهامة لتقييم ذبائح الماشية وذلك باستخدام بعض المعادلات وهذه المعادلات أما أن تنسب للوزن الحي قبل الذبح مباشرة أو إلى الوزن الصائم (Fasting weight) أو تنسب لوزن الذبيحة (Carcass weight) وأهم هذه المعايير هي نسبة التصافي ونسبة التشافي

أولاً: نسبة التصافي Dressing Percentage

وتعرف نسبة التصافي بأنها عبارة عن نسبة وزن الذبيحة بعد الذبح والسلخ والتنظيف واستبعاد وزن الدم والجلد والقوائم والرأس والأحشاء الداخلية والرئة والقصبية الهوائية إلى وزن الحيوان قبل الذبح مباشرة مضروباً كله في مائة وقد يضاف إلى وزن الذبيحة أحياناً وزن الكبد والطحال والقلب والكليتين والخصيتين



Dressing Percentage

- 1- Hot carcass weight relative to slaughter weight
- 2- Hot carcass weight relative to empty body weight
- 3- Hot carcass weight + (liver + heart + kidney weight) relative to slaughter weight
- 4- Hot carcass weight + (liver + heart + kidney weight) relative to empty body weight

Boneless Carcass Percentage

ثانياً : نسبة التشافى

هى كمية اللحم والدهن الخالى من العظم ويعبر عنه بالنسبة المئوية لوزن اللحم المشفى إلى وزن الحيوان الحى قبل الذبح مباشرة (صائم) أو أما أن ينسب إلى وزن الذبيحة إذ كلما استدقت العظام كلما زادت نسبة التشاف

العوامل التى تؤثر على نسبة التشافى

1- نوع الحيوان Breed

2- عمر الحيوان

3- الجنس

4- درجة التسمين



Net gain

1000

/

1000 ×

()

()

=

∴

:

:

:

:

- 1
- 2
- 3
- 4

صفات جودة الذبيحة

Carcass Quality

تعتبر صفات جودة الذبيحة من أهم العوامل التي تؤخذ في الاعتبار عند تدرّيج وتحكيم الذبائح وتعتبر أيضاً من أهم العوامل التي تحدد قيمة الذبيحة وقابلية المستهلك على استهلاك اللحوم

أهم صفات جودة الذبيحة هي:-

تتأثر جودة الذبيحة بكل من مكونات الذبيحة وخواص اللحم وأيضاً خواص الدهن

أولاً: مكونات الذبيحة : Carcass Composition

وهي تشمل كل من:

Carcass cuts أ- القطيعات المختلفة للذبيحة

Carcass components ب- نسبة مكونات الذبيحة

نسبة اللحم/ الدهن ونسبة اللحم/ العظم

ثانياً: خواص اللحم Meat quality

وهي تشمل كلا من:

أ- اللون Colour

ب- القدرة على الاحتفاظ بالماء Water Holding Capacity (W.H.C)

ج- المرمرية Marbling

د- الاستساغة Palatability

ثالثاً : خواص الدهن (صفات الدهن) Fat quality

وهى تشمل اللون والتماسك والطعم

أولاً: مكونات الذبيحة : Carcass composition

أ- القطيعات المختلفة للذبيحة Carcass cuts

ب- نسبة مكونات الذبيحة Carcass components

كلما كانت نسبة اللحم/ الدهن ونسبة اللحم/ العظم كبيرة كلما زادت جودة الذبيحة وكلما وكانت نسبة الدهن قليلة كلما دل ذلك على جودة صفات الذبيحة وهذا يتوقف على:-

1- كمية الدهن المغطى للذبيحة

2- الدهن حول الكليتين والقلب

3- مساحة العضلة العينية

وتتوقف نسبة مكونات الذبيحة حسب على العوامل الآتية:

1- التركيب الوراثى للحيوان

2- عمر الحيوان

3- مستوى التغذية

4- جنس الحيوان: الإناث لها القدرة على تكوين الدهن أكبر من الذكور المخصصة

ثانياً: خواص اللحم Meat quality

أ- اللون Colour

اللون وتماسك اللحم له تأثير على صفات جودة اللحوم ويفضل المستهلك اللحوم ذات

اللون الفاتح ويختلف اللون حسب الأتي :

1- العمر :

2- النوع :

3- الجنس :

4- موضع العضلة في جسم الحيوان :

5- التغذية :

ب- القدرة على الاحتفاظ بالماء (W.H.C)

ج- المرمرية Marbling

د- الاستساغة Palatability

1- الطراوة أو الرخاوة : **Tenderness**

تتأثر درجة الرخاوة حسب الأتي:-

1- الجنس 2- درجة التسمين

2- العصيرية **Juiciness**

3- الطعم والنكهة **Flavor**

ثالثاً : خواص الدهن (صفات الدهن) **Fat quality**

يشمل اللون والتماسك والطعم

التماسك **Fitness**