علم اللحوم

تبدأ من الحقل الحيواني (انتاج حيوان اللحم، وتهيئته للذبح) لأن طرق الانتاج وإدارة أو معاملة الحيوان قبل عملية الذبح لها تأثيرات كبيرة على كمية و نوعية اللحم المنتجة من تلك الحيوانات.

مقدمة مادة تصنيع اللحوم ومنتجات الدواجن

علم اللحوم

 □ يدخل ضمن علم اللحوم ايضا تسويق اللحوم ومنتجاتها

□ بما ان اللحم ومنتجاته هي مواد سريعة التلف فان التحكم في طرق حفظ و نقل هذه المنتجات و ايصالها الى المستهلك هي عملية دقيقة تحتاج الى معرفة بخواص اللحوم و الظروف الملائمة التي يجب ان تحفظ او تنقل تحتها لغرض المحافظة على صفات المنتجات اللحمية من الناحية الصحية والغذائية والتذوقية.

علم اللحوم

□هو العلم الذي يختص بدراسة العضلات والانسجة الحيوانية الاخرى التي تستعمل لحماً، ويشمل هذا دراسة صفات العضلات و الانسجة و خواصها وحفظها و طبخها وتصنيعها و السيطرة عليها. يمكن ان يشمل علم اللحوم ايضا الخطوات السابقة لهذه العمليات

تقسيم أنواع اللحوم وتصنيفها

تقسم اللحوم عموماً تبعاً للعمر وجنس ونوع الحيوان الى:

1-لحم بقري

2-لحم الجاموس

3-لحم الضأن

4-لحم الابل

5-لحم الماعز

6-لحم الدواجن

7-لحم الارانب

8-لحم الاسماك والقشريات والرخويات

9-لحم الخنزير

10-لحم الخيل

تعريف اللحوم

- □تعتبر اللحوم من المواد الاساسية لتغذية الانسان، نظراً لما تحتويه من كمية عالية من البروتين (20%) وبعض الفيتامينات مثل : مجموعة فيتامينات ب (وخصوصا الريبوفلافين والنياسين)
- □ وبعض العناصر الهامة مثل الحديد والفسفور والكالسيوم ، كما تحتوي بعض اعضائه مثل الكبد على فيتامين (أ ، د) اللازمة لبناء الجسم وانسجته المختلفة ،
- □لذلك تحرص جميع الامم المتقدمة على توفير هذه المادة الغذائية للمواطنين.

أولاً: لحم البقر

1- لحم العجول الرضيعة:

لحوم ناتجة من ذكور أو إناث البقر، لا يزيد عمرها عن ثلاثة اشهر، مواصفات لحومها: ناعمة قطنية الملمس لونها وردي مائل الى الرمادي -ولون عظام ضلوعها داكن - ودهنها ناعم.

2- لحم العحول الصغيرة:

لحوم ذكور او اناث البقر، يتراوح عمرها بين 3-12 شهر،

مواصفات لحومها: لون مائل الى رمادي، والدهن اكثر صلابة من لحوم العجول الرضيعة وعظام الضلوع اقل احمرارا.

3- لحم العجل:

لحوم ناتجة من ذكور مخصية وعمرها من عام الى عامين، وتتم ازالة الخصيتين عند فطامها

مواصفات لحومها: اللون فاتح خفيف ـ ينتشر دهنها بطريقة مناسبة داخل العضلات وقد يكون هذا التوزيع مناسبا او غير مناسب تبعا لجودة اللحوم.

تقسيم أنواع اللحوم وتصنيفها

- □ تقسم انواع اللحوم تبعا للعمر والجنس ونوع الحيوان، وعلى طريقة التصنيف والتدريج،
- □حيث يتم بواسطتها عزل الذبائح و اللحوم على أساس صفاتها الذوقية المتوقعة، أو على أساس الصافي منها، أو على أساس صفات اقتصادية
- □ الهدف من التدرج هو تسهيل التسويق من خلال تقسيم المنتجات و تحديد صفات المنتجات المعروضة للمستهلك.

د. محم نيوف 3/17/2019

4- لحم العجلة:

لحم انات العجول التي عمر ها 2-1 عام ولم يتم تلقيحها بعد،

مواصفات لحومها: اللون احمر فاتح - ينتشر الدهن فيها بطريقة مناسبة بين العضلات أو غير مناسبة تبعا لجودة اللحوم.

أولاً: لحم البقر

5- لحم البقرة:

لحم انات عمرها يزيد عن 2 عام.

مواصفات لحومها: اللون احمر داكن ـ دهنها اصفر نظرا لوجود

صبغة الكاروتين ويزداد اللون الاصفر كلما تقدم الحيوان بالعمر مما يسهل تمييزها عن

6- لحم الثور:

لحم حيوان ذكر غير مخصي ويزيد عمره عن عامين

مواصفات لحومها: غير طري احمر داكن اللون نظرا لوجود نسبة عالية من المايو غلوبين - دهنه اصفر اللون - العظام غليظة صعبة التكسير.

ثالثاً: لحم الضأن





ويشمل لحم الحمل الصغير، لحم الضأن الحولي، لحم الضأن البالغ، لحم الضأن

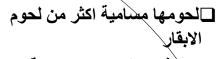
رابعاً: لحم الابل

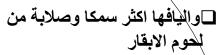
- □لحم وردي اللون والعاقه خشنه وعريضة لا يوجد فيها دهن مختلط بالعضلات
- دهنه املس كريمي اللون مائل الى الصفرة يتجمع في السنام والقص
 - □طراوة اللحم قليلة نظرا لقلة وجود الدهن بين الألياف العضلية



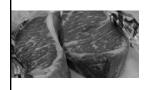
ثانياً: لحم الجاموس

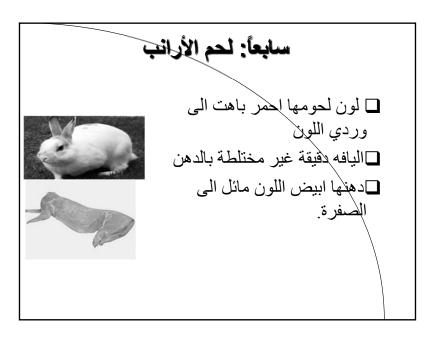






🗘 ولا يوجد اي تعريق للدهن في لحومها.

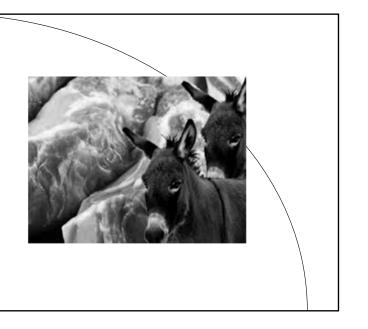












تاسعاً: لحم الخنزير



□ يعتمد لون لحمه على حسب عمر
الحيوان وعلى حسب موقع العضلة في
الذبيحة

□يدل اللون الرمادي الابيض على صغر سنه

الحمر داكن في الخنازير المسمنة

اليافه دقيقة ومتينة نوعا ما



عاشراً: لحم الخيل

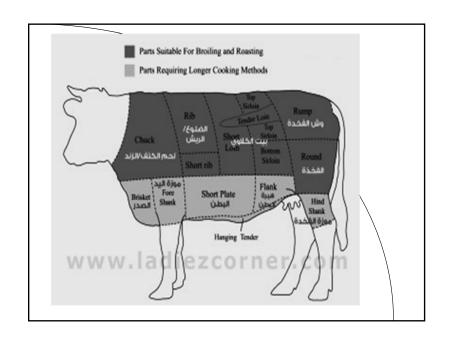
- □ لونه احمر داکل او بني
- □ اليافه متينة ودقيقة غير مختلطة بالدهن نسيجها الضام نام بشكل كبير نتيجة لكثرة حركتها
- □دهنها طري القوام ذهبي او اصفر غامق اللون.



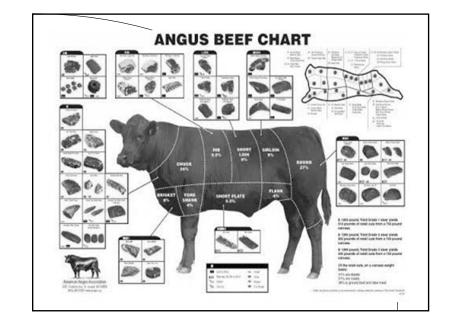
كيف نختار قطعية اللحم المناسبة لكل طريقة طهي

- □قاعدة عامة: اللحم = العضلات،
- □ فإذا كانت هذه العضلات تتحرك باستمرار فستكون قوية وخشنة وفي الوقت نفسه لذيذة المذاق
- □أما الأجزاء الأقل حركة فتكون أكثر امتلاءً ولها نكهة خفيفة بشكل عام، الأجزاء الأقرب إلى العظام تكون الأكثر امتلاءً.









لحم الأضلاع

□هذا الجزء من أكثر الأجزاء عطاءً للحم؛ فهو جزء كبير يصل حتى بطن الحيوان، فيه كمية مناسبة من الدهون ولذا فيها كمية مناسبة من العصارة ولذيذة المذاق. الأضلاع القريبة من منطقة الوسط هي الأكثر عطاء في هذا الجزء، أما الأضلاع القريبة من الكتف فتميل إلى أن تكون أكثر قساوة وهي الأكثر ملاءمة للشوي والقلي ولا سيما في العجول، ويمكن أيضاً أن تطهى في الفرن.



لحم الفخذ

- □وجه الفخذ: وهذا الجزء قليل اللحم ويكون خشناً، ويستخدم في التسبيك والتحمير والطبخ مع الخضروات.
- □موزة الفحد: هذا الجزء يحتوي على الكثير من اللحوم، وفيه قليل من الدهون مقارنة مع وزنه، عادة ما تقطع إلى مكتبات أو شرائح كبيرة واستخدامها في القلي والتحمير بالفرن، والتسبيك، والطبخ مع الخضار أو الفرم. ملاحظة: في العجول تعتبر وش الفخدة والموزة جزءاً واحداً لأن البتلو صغير، ويتم استخدامها كجزء واحد للطهي في الفرن أو يتم تقطيع وش الفخذة إلى شرائح السكالوب

لحم الجنب والصدر

الجنب (هبرة البطن)

الشهير ة

لذيذ المذاق جداً، لكنه ليس ممتلئاً باللحم، وتؤخذ منه شرائح لحم الاستيك أيضاً ومكعبات اللحم التي تستخدم مع الخضار، وعند تقطيع هذا الجزء إلى شرائح الاستيك يجب التأكد من أن تكون رقيقة حتى نستطيع مضغها.

□ حدر الحيوان:

و هو الجزء السفلي من الأضلاع؛ وتسمى أحياناً الأضلاع القصيرة، وعادة ما تستخدم لللطهي في الفرن أو القلي أو الفرم.

لحم الوسط (بيت الكلاوي)

- □ هذا هو الجزء الأكثر عطاء للحم والأغلى سعراً وهو الجزء الأكثر استخداماً والأكثر شعبية، وتؤخذ منها قطع الفيليه والأنتركوت والاستيك (في لحوم البقر)
- □لذا فهي قطع مثالية للشوي والقلي والتحمير ولا تتطلب الكثير من الوقت في الطبخ، ولا تتخلف الكثير من التتبيل لأن فيها الكثير من النعهة بالفعل.
 - هذا الجزع لينقسم إلى ثلاثة أجزاء رئيسية هي:
 - 1. الوسط: هذا الجزء متداخل تحت العمود الفقري، وتؤخذ منه قطع الفيليه عادة.
 - الماسط العلوي: هذا الجزء أقرب إلى الضلوع، ويعتبر امتداداً لها.
- الوسط السفلي (الورك): وهو الجزء القريب من الفخذة وتؤخذ منه معظم قطع الستيك والأنتركوت.