



أخبار، آراء، والمزيد...

• أبحر في صفحات مجلتنا المشوقة، حيث كل عدد هو رحلة عذبة في أخبار اللحوم وأطيب القصص من قلب المواشي.

• الكويت، الإمارات العربية المتحدة، أستراليا، جنوب أفريقيا ..

أطيب اللحوم للجميع
Best meat for all

800 8888 22

حمل التطبيق
Download the app



Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

EXPLORE IT ON
AppGallery



وراء الستار..



مسؤول التحرير

فاطمة زرين

مساهمة

مفتز أبوسعدة

الدكتور أطفاف خان

ساجد أبوبكر

الترجمة العربية

أمينة الكردي

نشر عبر الانترنت

علي فرح

البداية



يسعدني أن أتقدم بالترحيب بجميع أصحاب العلاقة بمجلتنا الجديدة التي تم تصميمها ونشرها لنبقى على تواصل دائم بأنشطة الشركة.

مع الطلب المتزايد على اللحوم الحمراء عالميًا، تتنامى شركة المواشي بشكل متوازي على طرفي سلسلة التوريد، من حيث تأمين احتياجات السوق وتوصيلها. عندما قررت شركة المواشي استكشاف العالم للحصول على إمدادات مستدامة من اللحوم الطازجة، كانت جمهورية جنوب أفريقيا هدفها الأول وذلك لعلمها بأن هناك سلالات أغنام عالية الجودة مثل تلك المستوردة حاليًا من أستراليا كالمارينو والخراف المهجنة والتي يمكن العثور عليها في بلدان مختلفة في العالم. كانت شركة المواشي الرائدة في استيراد الحملان المبردة عن طريق الجو من جنوب أفريقيا في يناير 2019 بعد بذل جهود لجعل سلسلة التوريد في حالة مستقرة ومستدامة. نحن فخورون برؤية أن هناك العديد من المسالخ في جنوب أفريقيا اليوم تصدر الذبائح المبردة إلى جميع دول مجلس التعاون الخليجي.

في مجلتنا، سنقوم بنشر أنشطة الشركة ومعلومات حول المواضيع ذات الصلة في الصناعة و نحن نأمل أن تستفيدو من معلوماتنا.

Hussam Sarhan

في هذا العدد



المناسبات والاحداث
من تأليف فاطمة زرين



مقدمة
بقلم فاطمة زرين



البداية
بقلم حسام سرحان



رفاهية الحيوان
من تأليف الدكتور الطف
خان



القيم الغذائية
بواسطة ساجد أبوبكر



هل تعلم؟
من تأليف معتز أبوسعدة



جودة اللحوم
من تأليف ساجد أبوبكر



الأمراض المعدية
الحيوانية
بواسطة الدكتور أطفاف خان



حقائق ممتعة
بواسطة فاطمة زرين



فاطمة زارين

مقدمة

مرحباً بكم في العدد الافتتاحي من "أخبار اللحوم"

مجلة الكترونية حصرياً لشركة المواشي.

كواحدة من الشركات الرائدة في صناعة تجارة اللحوم الفاخرة، يسعدنا أن نطلق هذا العدد لنقدم لشركائنا المحترمين نظرة من الداخل إلى عالمنا من اللحوم الاستثنائية والتحليلات الصناعية.

داخل هذه الصفحات، ستجد ثروة من المعلومات تتنوع من أعمدة الخبراء التي كتبها تنفيذيوننا إلى مقالات شيقة حول رفاهية الحيوانات، جودة اللحوم، وأخبار الشركة العالمية. نحن نهدف إلى تثقيف، وتسليّة، وإلهام قرائنا، مسلطين الضوء على تفاصيل مهنتنا بينما نؤكد التزامنا بالتميز والممارسات الأخلاقية.

ندعوكم للانغماس في محتويات "أخبار اللحوم" المتنوعة واكتشاف القصص والمعرفة والتحديثات التي تعرف شركة المواشي وشغفنا بتقديم أفضل أنواع اللحوم لعملائنا الذين يتمتعون بالذوق الرفيع.

"المناسبات والاحداث"

ملتقى اللحمية: مزيج ناجح من التواصل و تميز اللحم الأسترالية"

الفعالية المنتظرة بشدة "ملتقى اللحمية"، التي نُظمت بالتعاون بين المواشي و MLA اختتمت بنجاح باهر حيث قدمت مزيجًا فريدًا من التواصل المهني و تميز اللحم الأسترالية. أقيم الحدث في 22 يناير في مطعم المواشي براى في حديقة مشرف - دبي. حيث جذب الحدث جمهورًا متنوعًا من الخبراء في الصناعة والموردين والطهاة وأصحاب المصلحة، الذين كانوا جميعًا حريصين على التواصل واستكشاف عالم اللحم الأسترالية الفاخرة.

التواصل الاجتماعي عالي الجودة:

كان للحاضرين فرصة التواصل مع الزملاء المتشابهين في الفكر المهني والشركاء المحتملين والأطراف المعنية الرئيسية في الصناعة. قدّمت الفعالية منصة للأفراد لتبادل الأفكار ومناقشة شراكات محتملة وبناء علاقات دائمة.

نظرات الخبراء:

شارك قادة الصناعة رؤى قيمة حول أحدث الاتجاهات والابتكارات والتطورات في صناعة اللحم، مما قدم للحضور نظرة عن كثب إلى مستقبل شركة المواشي و MLA. لم تكن هذه الرؤى مجرد معلومات إضافية بل خدمت أيضًا لإلهام و تثقيف الحضور حول المنظر المتطور للصناعة.

ملتقى اللحمية اللحنجية :

من بين أبرز ملامح الحدث كان عرض اللحم الأسترالية عالية الجودة. تمتع الحضور بتجربة رائعة حيث تذوقوا وتعرفوا على مجموعة متنوعة من اللحم المعروضة. لم يكن هذا العرض مجرد تسلية للحضور بل أضاف قيمة عميقة حيث أبرز تميز منتجات اللحم الأسترالية وأعطى فهمًا أعمق للجودة في كل منتج.

فُرص الأعمال:

كفعالية متكررة، يمتلك "ملتقى اللحمية" الإمكانية لفتح أبواب الشراكات الجديدة، والتعاونات، والفرص التجارية. تعتبر الفعالية محفزًا للنمو والابتكار داخل الصناعة، حيث تعزز ثقافة التعاون والنجاح المتبادل.

عروض الطهي:

قدم الشيف الشهير طارق إبراهيم، أول ماستر شيف عربي عروض طهي ممتعة للحضور. حيث قام بعرض طرق إبداعية لإعداد وطهي لحوم البقر و الحمل الأسترالية. لم تكن عروضه مجرد تسلية بل كانت مصدر إلهام للحضور لتجربة تقنيات الطهي الجديدة مما زاد من تقديرهم لمنتجات اللحم الأسترالية.



في الختام، كانت فعالية "ملتقى اللحمية" ناجحة بشكل لافت، مما قدم للحضور تجربة فريدة ومثيرة. تجربة مميزة جمعت بين التواصل المهني والاحتفال بتميز اللحم الأسترالية.

بينما تنظر شركة المواشي نحو المستقبل، ستستمر مثل هذه الفعاليات في أداء دور حيوي في تشكيل الصناعة. وفي نفس الوقت، ستسهم هذه الفعاليات في تعزيز مجتمع من الأفراد المتحمسين والملتزمين بالتميز والاحترافية.



شاركت شركة المواشي في معرض جلفود، أكبر حدث للتموين والمأكولات والمشروبات في العالم وأكثرها ثقة، من 19 إلى 23 فبراير.

للسنة الثانية على التوالي، شاركت شركة المواشي بفخر في جلفود، حيث عرضنا التزامنا بالتميز في تجارة اللحوم الفاخرة ومنتجات اللحوم لصناعة الأغذية العالمية.



أقيم جلفود في مركز دبي التجاري العالمي، حيث جمعت بين قادة الصناعة، والمبتكرين، والمحبين من جميع أنحاء العالم. مشاركتنا في جلفود هي شهادة على جهودنا المستمرة لتوسيع وجودنا والوصول إلى أسواق جديدة. نحن نقدر الفرصة للتفاعل مع العملاء والشركاء وخبراء الصناعة، مما يسمح لنا بالبقاء في طليعة منظومة تجارة اللحوم التي تتطور باستمرار.



بينما نتأمل في عامنا الثاني في جلفود، نحن ممتنون للدعم المتواصل من عملائنا وشركائنا. نتطلع إلى المزيد من النجاح والابتكار في السنوات القادمة بينما نسعى لتقديم التميز في كل جانب من جوانب أعمالنا.



هل كنت تعلم؟

كشف أسرار دهون الخروف؛ هل هي جيدة أم ضارة؟

الكشف عن فوائد الصحة والمخاطر لدى الغوص في أسرار دهون الخروف، المعروفة بـ "لية" بالعربية، يكشف عن كنز من فوائد الصحة والمخاطر المحتملة. عبر حضارات آسيا القديمة، كانت هذه المادة الغامضة تحظى بتقدير كبير بفضل خصائصها الطبية، من تخفيف آلام المفاصل إلى مكافحة علامات الشيخوخة. كشفت الدراسات عن خصائصها المضادة للأكسدة المذهلة، مما يعد بالنجاح في محاربة الشيخوخة المبكرة، والطفرة الخلوية، وحتى تطوير علاجات السرطان.

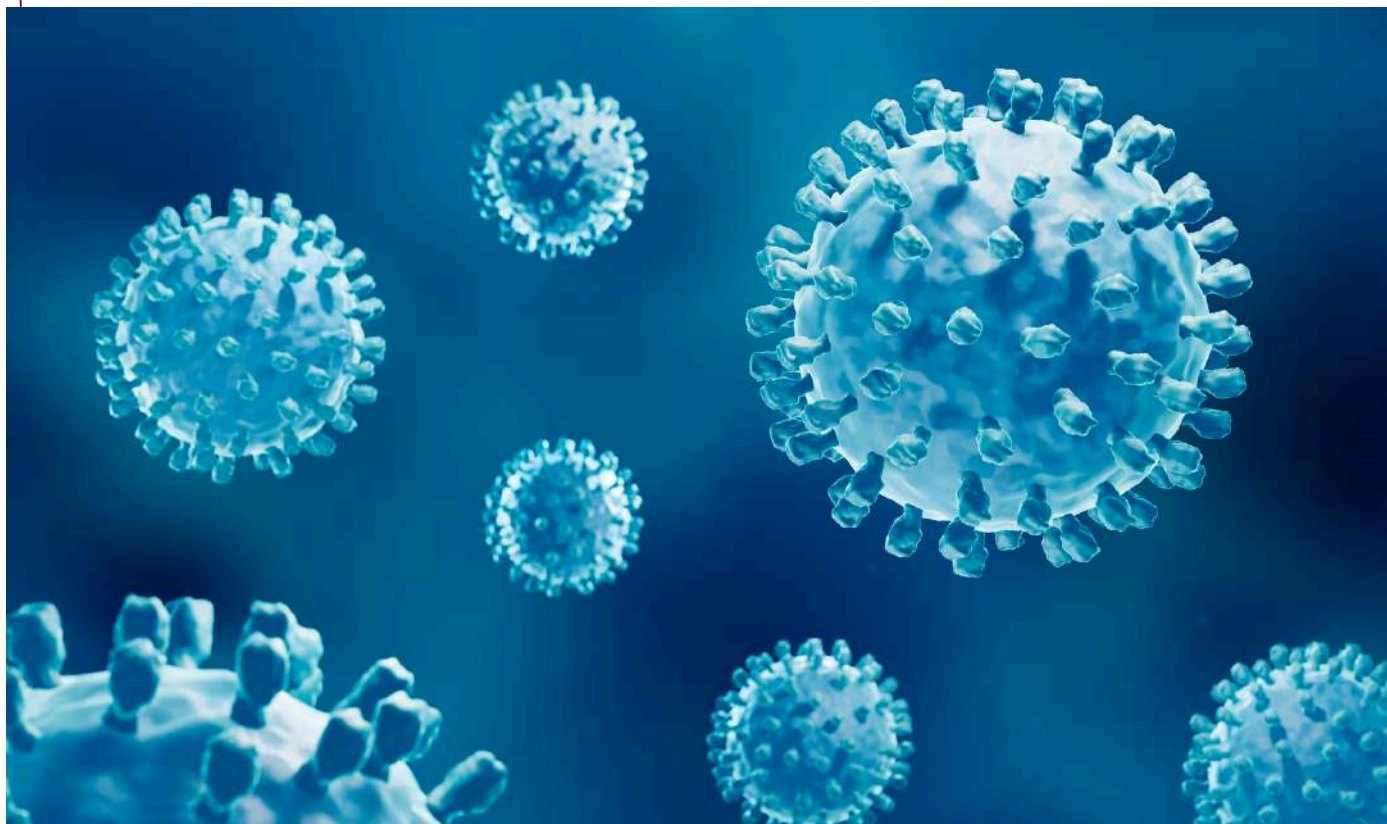
كشفت دراسة نشرت في Frontiersin.org أن دهون ذيل لحم الضأن لديها قدرة فريدة على كبت نمو أنواع معينة من خلايا سرطان الرئة مقارنة بالدهون الغذائية الأخرى، مما يشير إلى إمكاناتها كعلاج مساعد لسرطان الرئة. بالإضافة إلى ذلك، فهو ينظم مستويات الهرمونات لدى النساء، مما يقلل من مخاطر العقم، ويدعم نمو الجنين أثناء الحمل.

ومع ذلك، يتم تحذير الاستهلاك المفرط لأولئك الذين يعانون من السمنة أو أنماط الحياة غير النشطة، أو مشاكل في الجهاز الهضمي، أو أمراض القلب والأوعية الدموية بسبب ارتفاع نسبة الدهون المشبعة والكوليسترول فيها. وينصح بالاعتدال، مع الأخذ في الاعتبار الاحتياجات الغذائية الفردية والموازنة مع المصادر الأخرى للدهون الصحية مثل زيت الزيتون والزيوت النباتية.

القيمة الغذائية لكل 100 جرام من دهن الضأن تحتوي على 99.7 جرام دهون و898 سعرة حرارية. نسبيًا، يحتوي على محتوى مماثل من السعرات الحرارية للشحم الحيواني ولكنه يختلف في تركيبته من الأحماض الدهنية، حيث تعتبر زيوت الزيتون والخضروات خيارات صحية بسبب محتواها من الدهون غير المشبعة وتركيز أوميغا 3.

الأمراض الوبائية الحيوانية

الأمراض الوبائية الحيوانية هي تلك الأمراض التي يتم نقلها من الحيوانات إلى البشر، ويمكن أن تكون ناجمة عن الفيروسات و البكتيريا و الفطريات و الطفيليات • يمكن نقل الأمراض المشتركة عن طريق الاتصال المباشر أو غير المباشر مع المواد الملوثة مثل اللعاب و الجروح و الدم و البراز و البول و الماء و الأعلاف و الحليب الخام و واللحم الخام.



• بعض الأمراض الوبائية الحيوانية الشائعة تشمل:

- البروسيلوز (Brucellosis)
- السالمونيلا (Salmonellosis)
- الجمرة الخبيثة (Anthrax)
- الكزاز (Tetanus)
- داء باستوريل (Pasteurellosis)
- التهاب الكلية المخاطي (Leptospirosis)
- السل (Tuberculosis)
- فيروس الجدري (Poxvirus)
- فيروس الكلب (Rabies Virus)
- الإيبولا (EBOLA) - حمى نزفية فيروسية
- متلازمة التنفس الشرقى الوسطى (MERS)
- داء الكيس المائي (Hydatid disease)
- السيستيكركوسيس (Cysticercosis)
- إنفلونزا الطيور (Avian Influenza)

المراجع

World health organization, <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/zoonoses>

Medical News Today,

<https://www.medicalnewstoday.com/articles/320618>

Central disease and control,

<https://www.cdc.gov/onehealth/basics/zoonotic-diseases.html>

National Library of Medicine,

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC75637>

94/



الدكتور أطفاف خان

النظافة الشخصية المناسبة:

- غسل اليدين قبل وبعد التعامل مع الحيوانات.
- عدم تناول اللحوم النيئة والحليب الخام.
- عدم تناول الطعام أو الشراب في مناطق تواجد الحيوانات.
- ارتداء ملابس واقية أو بدلة خاصة بالمزرعة أو معاطف مختبر عند التعامل مع الحيوانات.
- تجنب التعامل مع الحيوانات المريضة أو التي تحمل آثار جروح ما لم تكن مغطاة بقفازات.
- ارتداء قناع إذا كنت تعاني من حساسية تجاه شعر الحيوانات أو إذا كان هناك غبار من العلف أو الفراش.
- إذا كنت مريضًا، فعدم دخول مناطق تربية الحيوانات فأنت أكثر عرضة للعوامل المعدية الأخرى وقد تنقل الجراثيم إلى الحيوانات.
- ارتداء القفازات بشكل منتظم أثناء تنظيف منطقة الحيوانات.
- إبلاغ الطبيب عن أنشطتك المتعلقة بالحيوانات.

السيطرة الوقائية على الأمراض الوبائية الحيوانية: تتضمن

- السيطرة على مستوى المزرعة:**
- تطعيم وتحصين الحيوانات.
- اجراء اختبارات معملية للحيوانات المصابة.
- عزل وعلاج الحيوانات المصابة.
- التخلص السليم من الحيوانات الميتة المصابة وفقًا للإجراءات الوقائية.
- الحفاظ على نظافة منطقة تغطية الحيوانات وجفافها.
- إزالة الفضلات في الوقت المناسب وتعقيم المزرعة.
- بشكل دوري
- شراء الحيوانات من المزارع المعترف بها والتي ليس لها تاريخ من الأمراض السارية.
- استخدام الأعلاف من الشركات المعترف بها ويجب أن تكون خالية من أي تلوث.
- الاتصال في الوقت المناسب بالطبيب البيطري في حالة حدوث مضاعفات.

ما هي معلومات التغذية

دراسة كيفية استخدام جسمك للطعام الذي تتناوله.

ما هو المغذيات؟

المغذيات هي مادة كيميائية موجودة في الطعام تساعد في الحفاظ على الجسم. بعضها يوفر الطاقة وكلها تساعد في بناء الخلايا والأنسجة وتنظيم العمليات الجسدية مثل التنفس.

التصنيفات الستة للعناصر الغذائية:

- الفيتامينات
- المعادن
- الماء
- البروتينات
- الكربوهيدرات: السكر، النشا، السليلوز
- الدهون

ما أهمية تحاليل التغذية؟

- تحليل التغذية يسمح للمستهلكين بمعرفة العناصر الغذائية المتوفرة في الطعام.
- يسمح للمستهلكين بمعرفة ما إذا كانوا يستوفون القيم المرجعية الغذائية (DRVs).
- تحليل الوصفة أو النظام الغذائي على مدار اليوم يتيح المقارنة مع القيم الغذائية المرجعية اليومية (DRVs)، مما تمكن الأشخاص من معرفة ما إذا كانوا يلبيون التوصيات الغذائية الموصى بها.
- معرفة ما إذا كانت القيم الغذائية المرجعية اليومية (DRVs) تتم مقابلتها تمكنك من تحديد ما إذا كان يجب تعديل النظام الغذائي أم لا.

قراءة البطاقة الغذائية

Nutrition Facts

Hollandaise Sauce

Serving size 20 gms / 1 Tablespoon (20g)

Amount per serving

Calories

87.78

% Daily Value *

Total Fat 9.01g	36%
Saturated Fat 951.86mg	7%
Trans Fat 0.0g	0%
Cholesterol 15.9mg	8%
Sodium 65.49mg	4%
Total Carbohydrate 0.35g	0%
Dietary Fiber 0.14g	0%
Total Sugars 0.08g	-
Protein 1.87g	3%
Vitamin D 0.0mcg	0%
Calcium 15.43mg	3%
Iron 0.39mg	2%
Potassium 25.81mg	1%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contents to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice

المعلومات الغذائية

Hollandaise Sauce

حجم الحصة (gms / 1 Tablespoon (20g 20

القيمة لكل حصة

87.78

السعرات الحرارية

القيمة اليومية بالنسبة المئوية*	
اجمالي الدهون 9.01g	36%
الدهون المشبعة 951.86mg	7%
الدهن المتحولة 0.0g	0%
الكوليسترول 15.9mg	8%
الصوديوم 65.49mg	4%
اجمالي الكربوهيدرات 0.35g	0%
الالياف الغذائية 0.14g	0%
اجمالي السكريات 0.0g	-
البروتين 1.87g	3%
فايثمين دال 0.0mcg	0%
الكالسيوم 15.43mg	3%
الحديد 0.39mg	2%
البوتاسيوم 25.81mg	1%

*تحديد النسبة المئوية للقيمة اليومية بمقدار العناصر الغذائية في حصة الطعام التي تساهم في نظام الغذاء

المعلومات الغذائية:

توفر معلومات العناصر الغذائية على الغلاف معلومات واضحة للمستهلكين. تمكّن معلومات العناصر الغذائية الموجودة على الغلاف من مقارنة الأطعمة وتساعد المستهلكين على اتخاذ قرارات مستنيرة.

القيمة الغذائية للحوم

توفر اللحوم الطاقة (السعرات الحرارية) الحد الأقصى البروتين والدهون والمعادن والفيتامينات الحد الأدنى - الكربوهيدرات

تعتمد قيمة السعرات الحرارية للحوم على كمية الدهون الموجودة في اللحم التي يتم تناولها. 100 جرام من اللحم المطبوخة توفر 10% من الكمية اليومية الموصى بها من السعرات الحرارية . 50% بروتين موصى به (عادي = 56 جرام/يوم). 35% حديد موصى به . 25 إلى 60% فيتامينات ب المعقدة

تُصنف اللحوم من بين أهم المواد الغذائية المتوفرة وأكثرها تفضيلاً ومغذية للمستهلكين، مما يساعدهم في تلبية معظم احتياجات أجسامهم. اللحوم لها دور حيوي في تطور الإنسان وهو مكون أساسي لنظام غذائي متوازن.

إنها مصدر جيد للبروتينات والزنك والحديد والسيلينيوم والفوسفور يليه فيتامين أ و فيتامينات ب المعقدة.

يبلغ متوسط قيمة بروتين اللحوم حوالي 23% وترتفع و تنخفض تُخفض وفقاً لنوع مصدر اللحم.

من الناحية الغذائية، تعتبر اللحوم مصدراً غنياً بالأحماض الأمينية الأساسية.

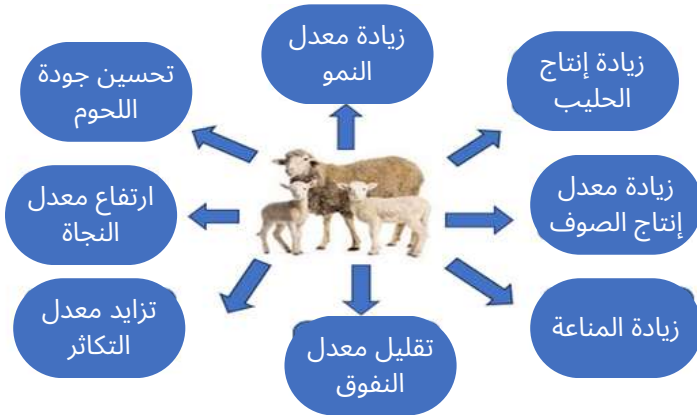
بينما تكون محتويات المعادن بشكل أقل. بالإضافة إلى ذلك، تحتوي على الأحماض الدهنية الأساسية والفيتامينات أيضاً. الأعضاء الداخلية مثل الكبد هي مصدر غني لفيتامين A، وفيتامين B1 وحمض النيكوتينيك. تحتل اللحوم مكانة بين المواد الغذائية القابلة للتلف، حيث تحتوي على أكثر من 70% من الرطوبة فيها.



رعاية الحيوانات

الدكتور أطفاف خان

أثار انخفات التوتر و تحسين معايير معاملة الحيوان



المراجع:

Animal welfare: <https://www.woah.org/en/what-we-do/animal-health-and-welfare/animal-welfare>

Guidelines for handling, transport and slaughter of livestock:

<https://www.fao.org/3/x6909e/x6909e.pdf>

Minimizing livestock stress - a key part of animal welfare:

<https://www.mla.eu/articles/animal-welfare/minimising-livestock-stress--a-key-part-of-animal-welfare>

The Five freedoms for the Animal:

<https://www.animalhumanesociety.org/health/five-freedoms-animals>

Animal welfare: <https://www.woah.org/en/what-we-do/animal-health-and-welfare/animal-welfare>

رعاية الحيوانات تعني الرفاهية العامة للحيوانات، وذلك للحفاظ على صحتها وتقليل مستويات التوتر، بالإضافة إلى تحقيق أقصى مستوى من الإنتاجية. الصحة واللياقة الجيدة للحيوانات تعد جزءًا من رعاية الحيوانات وإدارتها بشكل جيد.

تلعب الرعاية الجيدة للحيوانات دورًا حيويًا في حياة الحيوانات، مما يؤثر إيجابيًا على صحة الحيوانات وإنتاجيتها ونموها وجودة الذبيحة. وضعت منظمة الصحة العالمية للحيوانات (WOAH) خمس مبادئ أساسية لحرية الحيوانات وهي:

- حرية من العطش والجوع وسوء التغذية.
- حرية من الإزعاج
- حرية من الألم والإصابة والمرض.
- حرية التعبير عن السلوكيات الطبيعية.
- حرية من الخوف والضيق.

من خلال النظر في جميع العوامل المذكورة أعلاه يمكن تحسين صحة الحيوانات ورعيها بشكل جيد. الإخلال بأي من حريات الخمسة المذكورة أعلاه سوف يجعل الحيوانات تعاني من التوتر مما يؤثر بشكل مباشر وغير مباشر على صحة الحيوانات ويقلل من الإنتاجية، ويبطئ من نموها ويخفض من المناعة وفي النهاية يؤدي إلى الوفاة.

تقليل التوتر وتحسين معايير الرعاية يمكنه تحسين صحة الحيوانات وزيادة نموها وزيادة الإنتاجية وزيادة جودة وتقليل معدل الوفيات.

وفقاً لمنظمة الصحة العالمية للحيوانات (WOAH)، هناك خمس إجراءات تشغيلية قياسية تتعلق مباشرة بإدارة مرحلة ما قبل الذبح وعمليات الذبح للحيوانات.

- التعامل مع الحيوانات
- عملية التسمين
- النقل
- الحظيرة
- الذبح

التعامل مع الحيوانات:

- وضع إجراءات معالجة صحيحة وتجنب الصراخ وسحب الأرجل والقرون والصوف.
- القيام ببناء منشأة تسهل حركة حرة للحيوانات والتعامل السهل معها.
- التأكد من توفر موظفين ذوي الكفاءة والمهارة.

عمليات التسمين:

- تقديم مأوى مناسب و نظيف وجاف للحيوانات.
- تقديم مساحة أرضية كافية مع مساحة تغذية وسقي كافية للحيوانات.
- توفير الطعام الطازج والصحي والمغذي والمياه النظيفة طوال الوقت.
- حماية الحيوانات من الطقس السيء.
- علاج الحيوانات وتطعيمها في الوقت المناسب.
- حافظ دائماً على فصل الحيوانات الصحية والمريضة.

- حجز الحيوانات بشكل منفصل بناءً على العمر، الوزن، الجنس، والسلالة، ودائماً توجيههم في مجموعات.

النقل:

- استخدام مركبة مناسبة لنقل الماشية واتباع إجراءات التحميل والتفريغ الصحيحة.
- تجنب الازدحام أثناء عمليات النقل وضمان توفير المساحة الموصى بها لكل نوع من الحيوانات.

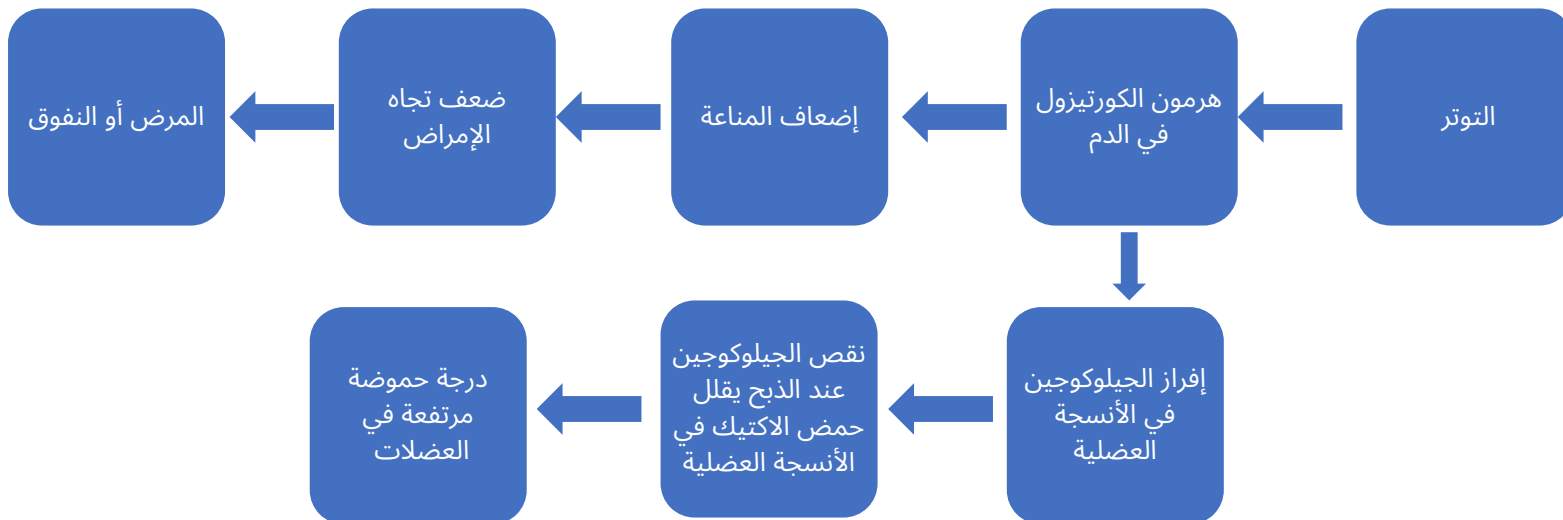
الحظيرة:

- نقل الحيوانات بطريقة هادئة ومنظمة عن طريق تقليل التوتر الجسدي.
- قبل ذبح الحيوان، يُنصح بإعطائه راحة مناسبة في الحظيرة للحصول على جودة جيدة للذبيحة.
- يُوصى بتوفير كمية وفيرة من الماء دون إعطاء الحيوان أي طعام في الحظيرة

الذبح:

- اتباع الإجراءات السليمة قبل الذبح لتجنب أي توتر جسدي أو إصابة أو تعذيب.
- ذبح الحيوان وفقاً لمعايير الذبح الحلال بقطعة واحدة حادة.
- البدء بالسلك بعد تأكد من النزف الكامل وتأكيد الوفاة.

آليات التوتر هي كما يلي:



جودة اللحوم

ساجد أبوبكر



اللحوم هي واحدة من أكثر الأطعمة غذائية غنية يمكن للبشر استهلاكها، خاصةً من حيث توفير البروتين عالي الجودة (الأحماض الأمينية الأساسية)، والمعادن (خاصة الحديد)، والفيتامينات الأساسية.

تعرف اللحوم على أنها كل الأنسجة الحيوانية المناسبة كغذاء للاستهلاك البشري. وتشمل هذه كل المنتجات المعالجة أو المصنعة المحضرة من الأنسجة الحيوانية. تُقسم اللحوم إلى الفئات التالية:

اللحوم الحمراء:

أكبر فئة من حيث حجم الاستهلاك. تشمل اللحوم البقرية، ولحوم الضأن والماعز، ولحوم الخنزير، وما إلى ذلك. لحوم الدواجن/اللحوم البيضاء: اللحوم من الطيور المنزلية، مثل الدجاج والديوك، والبط، وغيرها.

المأكولات البحرية:

هذه الفئة تشمل الأسماك، والروبيان، والمحار، وغيرها، من الموائل العذبة والمالحة، سواء كانت مستزرعة أم من الطبيعة البرية.

لحوم الصيد:

اللحوم من الحيوانات البرية أو التي لم تُدجن تقليدياً، مثل الأرانب، واللاما، والجمال، والإمبالا، والغزلان، وطيور الصيد، وغيرها.

تحدد جودة أطل اللحوم من خلال اللذة، والسلامة الغذائية، وخلوها من مسببات المرضية والسموم. تؤثر العديد من العوامل على اللذة من اللحوم مثل الطراوة والنكهة والعصارة. يعتمد كل من هذه المعايير على عدة عوامل بما في ذلك عمر الحيوان وحالته الفسيولوجية والجنس والدهون والأنسجة الوصلية والكيمياء الحيوية للعضلات بعد الوفاة وتأثير الجينات على طبيعة الأنسجة والأيض.

غالبًا ما يقيم المستهلكون جودة اللحوم بناءً على الطراوة والعصارة والنكهة للحوم المطبوخة. تؤثر العصارة الطراوة على قطع اللحم وطريقة طهيها (شوي أو قلي). كلما طبخت اللحم لفترة أطول، زادت كمية السائل المفقود وأصبح أكثر صلابة. كلما كانت اللحمة أكثر طراوة، زادت سرعة إفراز العصارة أثناء العض، وقلَّ البقاء في الفم بعد المضغ.

الاييزو ISO

بعض المؤشرات الهامة لجودة اللحم:

معايير محددة لجودة اللحوم:

لون اللحم، قدرة اللحم على احتجاز الماء بواسطة بروتينات اللحم، درجة الحموضة (الرقم الهيدروجيني) للحم، انخفاض كتلة اللحم أثناء الطهي، طراوة اللحم، النكهة، والرائحة.

طراوة اللحم:

الطراوة تبدو أهم خصائص الحسية للحم وهي محدد رئيسي للجودة. يمكن تقييمها باستخدام أجهزة ميكانيكية و/أو لجنة تذوق. العوامل التي تؤثر في طراوة اللحم تشمل السلالة، التغذية، العمر، وموقع العضلة.

سعة تخزين الماء:

قدرة اللحم على احتجاز الماء (WHC) هي القدرة التي تملكها بروتينات اللحم على الاحتفاظ بماء اللحم أو الماء المضاف نتيجة لتأثير الضغط الخارجي مثل عملية الطرد المركزي. يوجد ثلاثة أقسام (أشكال) من الماء المرتبط في اللحم، وهي: الماء المرتبط كيميائيًا بواسطة البروتين (4-5%)، والماء المرتبط بشكل ضعيف بواسطة البروتين (4%)، والماء الحر (الحر) بين جزيئات البروتين (10%).

تتأثر قدرة اللحم على احتجاز الماء بمستوى الرقم الهيدروجيني (pH). تنخفض هذه القدرة من 7-PH حتى الوصول إلى الرقم الهيدروجيني الإيزوكليكي لبروتينات اللحم والذي يتراوح بين 5.0-5.1، ثم تزداد مرة أخرى حتى دون النقطة الإيزوكليكية لبروتينات اللحم.

الرائحة:

الرائحة هي أحد أقدم العوامل التي تؤثر على جودة اللحم. على الرغم من أنه قد يكون من الصعب التمييز بين جودة اللحم الجيدة والممتازة باستخدام حاسة الشم فقط، يجب أن تُعتبر أي روائح غير سارة بشكل خاص مؤشرًا على سوء الجودة أو عدم صلاحية اللحم.

درجة الحموضة (الرقم الهيدروجيني) للحم:

العامل الرئيسي لجودة اللحم هو الرقم الهيدروجيني. يتم تحديد الرقم الهيدروجيني النهائي بعد مرور 24 ساعة من الذبح، باستخدام جهاز قياس الرقم الهيدروجيني. اللحوم ذات الجودة الجيدة عادة ما تكون لديها رقم هيدروجيني يتراوح بين 5.4-5.7. الرقم الهيدروجيني المنخفض له تأثير بكتيريوستاتي على اللحم. وبناءً على ذلك، تُعتبر اللحوم التي تتجاوز قيم الرقم الهيدروجيني 6 عادةً غير مناسبة للتخزين بسبب التطور المفضل للكائنات الدقيقة البروتوليتية.

لون اللحم:

لون اللحم هو معيار هام في جودة اللحم. تؤثر عدة عوامل على لون اللحم مثل النوع/السلالة، العمر، الجنس، قطعة اللحم، تجفيف سطح اللحم، وتلف سطح اللحم. يتم تحديد لون اللحم بشكل كبير من خلال محتوى الأميوجلوبيين ومشتقاته. من الطبيعي أن يتغير لون اللحم اعتمادًا على وجود الهواء أو عدمه. كلما زاد محتوى الأميوجلوبيين في اللحم، زاد لونه الداكن.



هل تعد الخراف؟
يوجد أكثر من
1000
سلالة من
الأغنام!

الأغنام لديها
بؤبؤ مستطيلة
الشكل.



معلومة ممتعة



هيا نجتمع

- أحداث تجارية
- تجمعات عائلية
- لقاءات الأصدقاء



800 888822

حديقة مشرف
حديقة الممزر

لا تفوت العروض المشبعة باللحوم!

اتصل بنا لمزيد من المعلومات.