



د. مصطفى فايز

أستاذ الطب البيطري - جامعة قنطرة السويس

- ٤- يتم في بعض المجازر حفظ
الجلود وتلميحها وتجفيفها حتى
لا تفسد قبل نقلها لتصنيعها.
- ٥- تقسيم الجلود:
- ١- حسب وزنها:
أ- جلود ثقيلة: الثيران والأبقار
والجاموس والإبل.
 - ب- جلود متوسطة: العجول.
 - ج- جلود خفيفة: الصناء والمعز.
 - ٢- حسب طريقة حفظها:
أ- جلود جافة.
ب- جلود مبللة مملحة.
ج- جلود مبللة مملحة.
- ٣- حسب مصدرها:
أ- جلود محلية.
ب- جلود مستوردة.
- ٤- حسب درجاتها:
ممتازة- جيدة- متوسطة- سيئة- سيئة جداً- عموماً يفصل جلود الأبقار عن جلود الجاموس.
- أسباب تلف الجلود قبل الذبح:
١- أسباب آلية: مثل الكدمات
والسحجات أو علامات الکي
بالنار.

دور المجازف المحافظة على الجلود:

- ١- إمداد السلاخين بما يحتاجونه من أدوات لازمة لإتمام عملية السلح على الوجه الأكمل.
- ٢- يمنع جرُّ الجلود على الأرض حتى لا تحدث بها «سحاجات» تعيبها، بل يتم نقلها بواسطة عربات.
- ٣- يتم تنظيف الجلود بغسلها للتخلص من الملوثات كالدماء والروث وغيرها.

تعد الجلود

أثمن المخلصات

الحيوانية على

الإطلاق.. واحد

المصادر الداعمة

للدخل القومي



حيث يتم غسله بالماء الفاتر الجارى مباشرة للخلاص من الدماء العالقة أو أى قاذورات أخرى.

- يراعى عدم استخدام جلد الحيوانات النافقة أو المريضة. وفىما يلى أهم الطرق المتبعه لحفظ الجلود:

١- التجفيف فى الهواء:

تعتبر هذه الطريقة إحدى الطرق الرخيصة والسهلة والمتبعة منذ القدم، ومن هذه الطرق:

- أ- نشر الجلود على الأرض.
- ب- تعليق الجلود فى الهواء.
- ج- تعليق الجلود على الأعمدة.
- د- شد الجلود فى البراويز.

٢- التمليح الجاف:

تستخدم هذه الطريقة على نطاق واسع فى المناطق الحارة برش الملح على الجانب اللحمى من الجلد النظيف الخالى من بقايا اللحم، وتصل نسبة الملح المستخدم إلى

٤- التلوث الشديد خلال عملية الذبح بالدم والروث.

درجات الجلد:

تؤثر عملية السلخ والآلات المستخدمة بدرجة كبيرة فى نوعية وجودة الجلود الناتجة، وتقسم الجلود كما يلى:

١- جلد من الدرجة الأولى: يكون سليمًا وليس به أى قطوع، وقد يُسمح بقطع فى جلد الأرجل لا يزيد طوله على ٣ سم من حافة الجلد.

٢- جلد من الدرجة الثانية: يماثل جلد الدرجة الأولى تمامًا ولكن السماح بوجود قطع فى الجلد لا يزيد طولهما على ٥ سم.

٣- جلد من الدرجة الثالثة: تحدث به ثنيات أثناء عملية السلخ.

طرق حفظ الجلد:

- يجب الإسراع فى عملية إعداده تمهيداً لحفظه ومن ثم تخزينه؛

٢- أسباب مرضية: كالأصابة بالطفيليات أو الأمراض الفيروسية.

أسباب تلف الجلود

أثناء عملية الذبح:

١- أخطاء عملية الذبح، وقد ينتج عنها فقد فى مساحة الجلد.

٢- الإيماء غير الكامل مما يساعد على وجود الكدمات والرضوض داخل الأوردة الجلدية.

٣- وجود الكدمات والرضوض نتيجة سوء معاملة الحيوان عند الذبح.

أسباب تلف الجلود

بعد عملية الذبح:

١- عدم كفاءة القائمين على عملية السلخ.

٢- حدوث تسلخات وتشققات بالجلد نتيجة جرّه على الأرض.

٣- سوء عمليات الحفظ أو الجهل بقواعدها.



كجم جلد بحوالي ١٠ كجم ملح، وهذا القدر من الملح يذوب في ٢٨ كجم ماء وهذه الكمية من الماء الملح تكفي لحفظ هذا الجلد.
- يفضل تخزين تلك الجلود على درجة حرارة (١٥-١٠م).

تستخدم هذه الطريقة في الحالات الآتية:
١- سهولة الحصول على الملح الجيد رخيص الثمن.
٢- تفضيل استخدام الجلود المحفوظة بالتلميل الرطب.
٣- إنتاج كميات كبيرة من الجلود يمكن تصريفها بعد حفظها بالتلميل الرطب.
٤- صعوبة تصريف الجلود المجففة في الهواء والجلود الطازجة.
- يراعى عند استخدام هذه

حوالى وزن الجلد. وتقام عملية التمليل عند درجة حرارة منخفضة نسبياً (٨ إلى ١٥) وبذلك تنخفض الرطوبة بالجلد إلى حوالى ٤٥. ويراعى عند استخدام هذه الطريقة أن تتم بسرعة عقب عملية السلخ مباشرة وخلال ساعة إلى أربع ساعات. بعد ذلك يعلق الجلد في براوينز لإتمام جفافه.

٣- التمليل الرطب:

طريقة رخيصة وسهلة ويفاجأ إليها لاختصار مدة التمليل بالطريقة الجافة.

يستخدم الملح في تلك العملية لامتصاص أكبر كمية من الرطوبة في الجلود؛ وكذلك لمنع نمو الكائنات الحية الدقيقة - وهذا الملح ذو مواصفات وخصائص معينة- وتقدر كمية الملح المطلوب لنحو ٤٥



الطريقة غسيل الجلد في البداية والخلص من بقايا اللحوم وجميع القاذورات الأخرى كالروث والدم. كما يراعى عدم استخدام الملح الردىء.

٤- التمليح الحمضى:

تعتبر هذه الطريقة من أفضل الطرق المستخدمة لحفظ الجلود خاصة بالنسبة لجلود الأغنام، حيث تتم معاملة الجلود بمخلوط ملحي يتكون من $\frac{1}{5}$ % كلوريد صوديوم مضاد إليه $\frac{5}{7}$ % كلوريد أمونيوم و $\frac{5}{7}$ % كبريتات أمونيوم لمدة (٣ إلى ٤ أيام) عند درجة حرارة مخفضة نسبياً (حوالى 15°C).

- من ناحية أخرى يمكن إضافة حمض كبريتيك بنسبة $\frac{5}{100}$ % إلى محلول ملح الطعام المشبع، ثم نقع الجلود في أحواض أسمنتية في ذلك المحلول لمدة ٤-٨ ساعات بعد إجراء المعاملات الأولية، ثم رفعها ونشرها على حوالى خشبية، ثم تصفيتها ورصها في طبقات بين كل جلد وأخر طبقة من الملح الناعم.

تخزين الجلود:

هي عملية مهمة جداً في سلسلة صناعة الجلود حتى لا يعتريها الفساد وتتعرض للحشرات والقوارض أو يتلفها المطر.

اشتراطات مهمة في مخازن الجلود:

- ١- جيدة الإضاءة والتهوية.
- ٢- جيدة الصرف.
- ٣- سهولة الوصول للمخزن بطرق



تأكل وتلوث بالجلد، ويظهر نمو فطري على هيئه نقط بسطح الجلد. ويرجع ذلك ل تعرض الأجزاء الدهنية من جلود الصان لنمو الفطريات في حالة عدم اكتمال تحفيف الجلود.

٢- تواجه الحشرات: الجلود المحفوظة بالتجميف بالهواء أكثر عرضه للإصابة بالحشرات.

٣- الكلاب والذئاب والقطط يمكن أن تتسلل إلى مخازن الجلود ويحدث بها تلفيات وقطوعات تجعلها غير صالحة للاستعمال.

مكافحة مشكلات التخزين:

١- ضرورة وجود أسوار لمخازن الجلود حتى تمنع وصول الكلاب والذئاب والقطط إلى المخازن.

٢- ضرورة مقاومة الفئران.

٣- ضرورة مقاومة الحشرات والفطريات برش مبيدات الحشرات والأدوية القاتلة للفطريات.

دبغ الجلود:

١- الدبغ بقشور الخشب: تعلق الجلود في برميل به محلول محضر للدباغة من قشور الخشب.

٢- الدبغ بالكرום: تعلق الجلود في برميل به محلول كبريتات الكروم القاعدية حيث تنفذ تلك المادة إلى الألياف الكولاجينية بالجلد لتصبح في النهاية جلوداً مدبوغة.

ممهدة.
٤- أرضية المخازن من الأسمنت وبها ميل يسمح بصرف مياه الغسيل والتطهير.
٥- غير منفذة للرطوبة حتى لا تتسرب إلى الجلود.
٦- ضرورة وجود فناء خلفي ملحق بالمخزن حتى يمكن نشر الجلود أثناء عمليات التنظيف والتطهير.
٧- ضرورة تقسيم المخزن ليناسب كل نوع من الجلود حيث توضع الجلود على أرفف خشبية ارتفاع ١٥ سم تقرباً عن سطح الأرض. ويفصل كل نوع عن الآخر بناء ارتفاعه حوالي ١٥ سم. ويجب أن تكون مفتوحة لتسهيل عملية التهوية.

المشكلات التي تواجه

عملية تخزين الجلود:

- ١- النمو الفطري: يلاحظ حدوث