



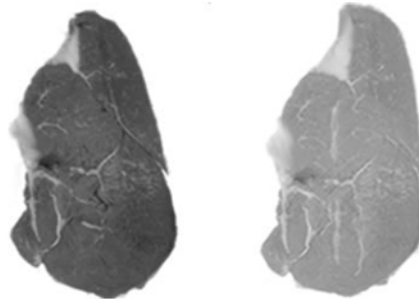
أ.د. مصطفى فايز
كلية الطب البيطرى
جامعة قناة السويس

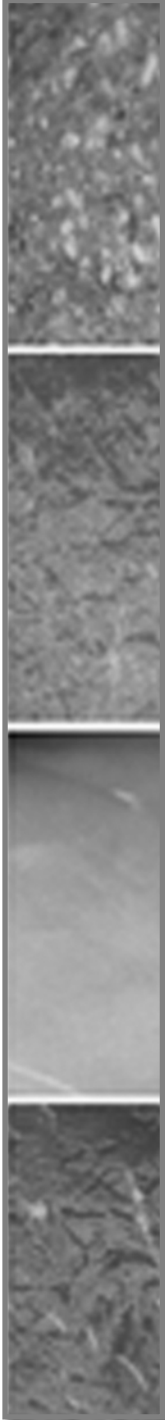
الألوان النموذجية للحوم وطرق الحفاظ عليها لأطول فترة

زيادة نسبة الهيموجلوبين فى اللحم تعطيه لوناً
داكناً.. يحدد ذلك: نوع الحيوان، عمره، جنسه

لكل نوع من اللحوم لون نموذجى معين،
فإذا تغير هذا اللون دل ذلك على فساد أو
تلوث أصابه. لكن ربما شذ عن هذه
القاعدة بعض الحالات، التى تزيد فيها
نسبة الهيموجلوبين، وهى:

١- نوع الحيوان: تحتوى لحوم الماشية
والأغنام على كميات أكبر من
الميوجلوبين مقارنة بلحوم العجول
الصغيرة والأسماك والدواجن؛ لارتفاع
نسبة الميوجلوبين بها.





تعرض اللحم للهواء مدةً طويلة قد يعرضه للتغير والتلوث الميكروبي، ما يحتم توفير الظروف الملائمة للحفاظ عليه

- غير ثابتة يمكن أن تذوب في العصاره السطحية للحوم مغيرة لونها .
- استعمال درجات حرارة منخفضة؛ لتقليل نشاط عوامل الفساد ومنها التفاعلات الكيميائية التي قد يكون لها تأثير كبير في تغير اللون.
- توفير الظروف الملائمة من الإضاءة؛ لأن لها علاقة بتغير اللون وتحول الصبغات.

أهم التغيرات اللونية المحتمل حدوثها:

- حدوث دكاشة في اللون نتيجة تعرض القطع اللحمية للهواء مدة طويلة بسبب جفاف سطح القطعة اللحمية، وباستمرار الجفاف تصبح الصبغات أكثر تركيزاً ويصبح اللون أحمر داكناً .
- ظهور لون أخضر نتيجة لتكسير صبغة الميوجلوبيين بفعل النمو الميكروبي، وتغير اللون بهذه الصورة يعتبر دلالة على التلوث الميكروبي.
- ماشية اللحم (أحمر براق).
- الأغنام (أحمر فاتح إلى لون طوبى).
- العجول الصغيرة (وردي).
- الأسماك (رصاصى أبيض إلى أحمر داكن).
- الدواجن (رصاصى أبيض إلى أحمر داكن).

٢- عمر الحيوان: تحتوى عضلات الحيوانات الصغيرة على كمية قليلة من الميوجلوبيين، بينما تزيد هذه الكمية بتقدم عمر الحيوان، ولذلك تكون لحوم العجول الصغيرة ذات لون فاتح، أما لحوم الماشية الكبيرة فيكون لونها أحمر براقاً.

٣- جنس الحيوان: تحتوى عضلات ذكور الحيوانات على كمية أعلى من الميوجلوبيين عن عضلات الإناث؛ لذلك فلهوم الذكور تكون أدكن من لحوم الإناث.

طرق الحفاظ على الألوان الجذابة:

- ويمكن أن تحتفظ قطعيات اللحوم المعروضة للبيع باللون الجذاب لمدة ٧٢ ساعة إذا اتبعت طرق التداول الجيدة من حيث:
- توفير النظافة في أماكن عرض القطعيات، فذلك من شأنه تقليل النمو الميكروبي الذى قد يؤدي لتغير اللون.
- استعمال مواد التغليف الملائمة التي لا تحتوى على مركبات يمكن أن تتفاعل مع مكونات اللحم منتجة مواد جديدة تغير لون اللحم ولا تحتوى على صبغات