

الدليل التثقيفي

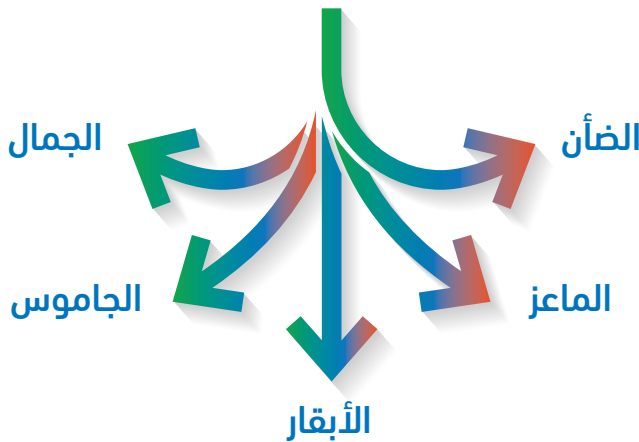
عن اللحوم الحمراء المصنعة

مقدمة

يهدف هذا الدليل إلى تثقيف المستهلك عن اللحوم الحمراء المصنعة وذلك
يشمل تصنيفاتها واشتراطاتها من حيث المحتوى والتعبئة والتغليف .

اللحوم الحمراء

عبارة عن :



أولاً:

لحوم الأبقار والضأن المعلبة " الكورنيد " :

الكورنيد ينتج من لحوم الأبقار والضأن عبارة عن فرم اللحم المنضج الخالي من العظم والمعبأ في عبوات محكمة القفل.

ثانياً:

كفتة اللحم المبردة والمجمدة :

كفتة اللحم : عبارة عن لحم مفروم مضاف إليها التوابل والبهارات والزيت والليمون ومشكلة على هيئة كرات أو أصابع أو أقراص غير مطهية أو مطهية جزئياً وتباع مبردة او مجمدة.

تصنيف الكفتة:

تصنف الكفتة طبقاً لمحتوى الدهن الكلي كالتالي :

30%

محتوى الدهن الكلي في
كفتة لحم عالي الدهن

23%

محتوى الدهن الكلي في
كفتة لحم متوسط الدهن

15%

محتوى الدهن الكلي في
كفتة لحم منخفض الدهن

ثالثاً:



النقائق المتخمّر الجاف ونصف الجاف :

- **التخمّر:** عملية كيميائية يتم فيها تحويل السكر المضاف بفعل بكتيريا حمض اللاكتيك وتحويله من الطعام الحالي الى الطعام الحامض وبالتالي إعطاء المنتج الطعام الحامضي والنكهة المميزة.
- **النقائق المتخمّر:** منتج مجهز اللحوم الحمراء المبردة او المجمدة الخالي من العظم والمفروم مع ملح و سكر وبكتيريا نافعة وتوابل وإضافات غذائية ومواد حافظة مسموح بها تم حشوها في أغلفة طبيعية أو اصطناعية وله خاصية الطعام الحامضي و النكهة المميزة.
- **الأغلفة التي تحشو بها عبارة عن السليلوز (سكاكر متعددة) أو الجلاليكوجين (بروتين) أو أمعاء الحيوان.**
- **النقائق غير المتخمّر:** نقائق (كما ورد في التعريف السابق) مع اضافة مواد محمضة بدلا عن البكتيريا النافعة.
- **البكتريا النافعة (البادئات):** مزرعة بكتيرية نقية من سلالة واحدة أو أكثر من البكتيريا النافعة.
- **مواد محمضة:** أحماض غذائية تضاف من اجل إكساب المنتج الطعام الحامضي مثل حمض اللاكتيك وحمض الستريك و جلوكو دلتا . لاكتون.

أنواع النقائق المتخمّر :

- **نقائق جاف:** نقائق متخمّر غير مطبوخ مجفف، يمكن تدخينه ونسبة الرطوبة النهائية فيه لا تتجاوز 35%.
- **نقائق نصف جاف:** نقائق متخمّر مطبوخ ويمكن تدخينه ونسبة الرطوبة النهائية فيه لا تتجاوز 50%.

رابعاً:

اللحوم المعبأة المحتوية على خضراوات وصلصة :

لحم معبأ: منتج مجهز من قطع أو مفروم اللحوم الحمراء المجمدة أو المجمدة ومعبأ في عبوات مناسبة والمعامل حرارياً.

خامساً:

لحم مكبوس معالج حرارياً :

لحم مكبوس معالج حرارياً: منتج غذائي محضر من لحم البقر أو الجاموس أو الإبل أو الغنم والمضاف إليها بروتينات الحليب والسكر والتوابل والمعامل حرارياً بعد تعبئته بالكيس في عبوات مناسبة.

سادساً:

اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً :

لحم معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حرارياً: منتج غذائي محضر من قطع مختارة من جزء محدد أو أكثر من الذبيحة وتكون خالية من العظام والغضاريف والأربطة والأحشاء وتجهز بمعالجتها بالمحاليل الملحية وتعامل حرارياً مع التدخين أو بدونه وتكون معبأة في عبوات مناسبة.

المحلول الملحي: محلول يحضر بنسب معينة من الماء والملح والذي قد يضاف إليه الأملاح القاعدية والتي يكون فيها الأس الهيدروجيني PH فوق 7 المساعدة على احتباس الماء والمواد الحافظة والمضادة للأكسدة والتوابل ومحسنات الطعم ويستخدم هذا المحلول في معالجة قطع اللحم إما بالنقع أو بالحقن.

سابعاً:



النقانق (السجق) المعلب :

سجق اللحم: منتج مجهز من اللحوم الحمراء المبردة أو المجمدة الخالي من العظم المفروم مع ملح وتوابل وإضافات غذائية ومواد حافظة مسموح بها تم حشوه في أغلفة طبيعية أو اصطناعية معتمدة . والأغلفة التي تحشو بها عبارة عن السليلوز (سكاكر متعددة) أو الجلايكوجين (بروتين) أو أمعاء الحيوان .

ثامناً:



لحم البرجر :

لحم البرجر: منتج غذائي يتم تحضيره من اللحوم الحمراء الخالية من العظام والغضاريف والمفرومة مع واحد أو أكثر من المواد الاختيارية المسموح بها كالتوابل ويعد المنتج على شكل وحدات متماثلة في الشكل والحجم والسمات، ويتم حفظه مبرداً أو مجمداً.

تاسعاً:



لحم المرتديلا (اللانشون) :

لحم المرتديلا (اللانشون) : منتج غذائي محضر من اللحوم الحمراء مع المواد المضافة المسموح بها بعد تسويته بالمعاملات الحرارية بالدرجة الكافية التي تضمن سلامته وصلاحيته للاستهلاك الآدمي تحت ظروف النقل والتخزين العادية، وقد يتم تدخينه.

عاشراً:



اللحوم المتبلّة :

لحم متبل: لحوم مبردة يتم تجهيزها من لحوم حمراء يتم تتبيلها باستخدام مواد غذائية وبهارات ومواد مضافة إما بصورة سائلة أو بصورة جافة بهدف إضافة طعم أو نكهة معينة لها أو تطريتها.

الحادي عشر:



لحم البقر المملح المعلب :

لحم بقر مملح معلب: هو لحم ذبيحة البقر الخالي من العظام المقطع إلى ق طع خشنة والمملح والذي سبق طبخه أو قد يكون خليطاً من اللحم المطبوخ وغير المطبوخ بنسبة 95% من الأول و 5% من الثاني، والذي تمت تعبئته في عبوات غير منفذة أحكم غلقها وتعرضت إلى معاملة حرارية كافية للقضاء على جميع الأحياء الدقيقة الضارة ولتكفل حفظ المنتج تحت ظروف التخزين العادية. وقد يتضمن اللحم كلاً من لحم القلب، ولحم الرأس، ولحم الذيل ولكنه لا يتضمن أي نوع من نوع آخر من الفضلات الغذائية للذبيحة.

الثاني عشر:



البسطرمة :

بسطرمة: منتج غذائي يعد من أحد أنواع اللحوم الحمراء والمعامل بالتعليق مع أو بدون خلطها بنيتريت أو نترات الصوديوم أو البوتاسيوم أو خليط منهما، والمجففة والمتبلّة، والمغلّفة بطبقة من خليط مسحوق الحلبة والثوم ودقيق الحبوب وملح الطعام والتوابل.

بالأهم نهتم