**الفصل الأول**

**تعريف علم اللحوم**

**المقدمة**

**علم اللحوم** : هو العلم الذي يختص بدراسة العضلات والأنسجة الأخرى الحيوانية الأخرى التي تستعمل لحما. ويشمل هذا دراسة صفات العضلات والأنسجة وخواصها وحفظها وطبخها وتصنيعها والسيطرة عليها .يمكن ان يشمل علم اللحوم أيضا الخطوات السابقة لهذه العمليات والتي تبدأ في الحقل الحيواني وهي أنتاج حيوان لحم وتهيئته للذبح لان طرق الإنتاج وإدارة او معاملة الحيوان قبل عملية الذبح لها تأثيرات كبيرة على كمية ونوعية اللحم المنتجة من تلك الحيوانات.

يدخل ضمن علم اللحوم أيضا تسويق اللحوم ومنتجاتها فبما ان اللحم ومنتجاته

هي مواد سريعة التلف فان التحكم في طرق حفظ ونقل هذه المنتجات وايصالها الى المستهلك هي عملية دقيقة تحتاج الى معرفة بخواص اللحوم والظروف الملائمة التي يحب ان تحفظ وتنقل تحتها لغرض المحافظة على صفات المنتوجات اللحمية من الناحية والغذائية والتذوقية.

**اللحم :** هو الجز الصالح للاستهلاك البشري من جسم الحيوان . من المعروف ان اللحوم المستعملة هي لحوم الحيوانات المستأنسة . (يعتبر العضلات وبالأخص العضلات الهيكلية)

**مصادر اللحوم تشمل :**

1. الحوم المجترات : تشمل الماشية – الأغنام – الماعز – الجاموس – الابل – الاما – الغزلان وتسمى اللحوم الحمراء
2. لحوم الطيور المدجنة : تشمل الدجاج – الرومي – البط – الوز تسمى اللحوم البيضاء
3. لحوم البحرية او المائية : تشمل الأسماك –السرطان- الروبيان - المحار
4. اللحوم المتنوعة او لحوم الأعضاء : تشمل مثل القلب والكبد واللسان والمخ ولحم الراس والارجل والكلاوي والرئتان وأجزاء من الجهاز الهضمي

* أنواع اللحوم المستهلكة تختلف بلد عن أخر حسب عادات وتقاليد الناس في تلك المنطقة
* الاختلاف أيضا يشمل في طرق طبخ اللحوم واختيار نوع اللحوم او نوع القطعيات تختلف حسب اختلافات بين الشعوب

**ما القيمة الغذائية للحوم :**

1. اللحم يعد المادة الغذائية المفضلة الأولى بين المواد الغذائية المختلفة . حيث يعتبر المصدر الرئيسي للاحماض الامينية الأساسية هي بروتينات المنتجات الحيوانية وفي مقدمتها اللحوم .
2. مصدرا رئيسي لمجموعة فيتامينات (ب) المركبة
3. العناصر الغذائية وأهمها الحديد
4. يحتوي اللحم على العناصر الغذائية ذات أهمية كبيرة في نمو الجسم وقيامة بفعاليات الاعتيادية بصورة طبيعة ومستمرة وهي لا تتوفر في معظم المنتجات الغذائية الأخرى أو أنها تتوفر بكميات محدودة او ناقصة لا تكفي حاجة الجسم لأغراض النمو والفعاليات

1. اللحم مادة غذائية مستساغة ذات نكهة وقابلية اشباع فريدة بالمقارنة مع المواد الغذائية الأخرى

* اللحم المكون الأول في الوجبة الرئيسية ونادرا ما تخلو المائدة منه أو مشتقاته
* استهلاك اللحوم يرتبط في الحالة الاقتصادية للفرد او العائلة
* الحالة الاقتصادية للبلد تؤشر مقدار اللحوم المستهلكة حيث حصة الفرد من البروتينات الحيوانية بالدول المتقدمة تفوق حصة الفرد بالبلدان النامية او الفقيرة