

سید

2086310

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

دست‌نامه بازرسی گوشت قرمز

Handbook of red meat inspection

زیر نظر

دکتر ابراهیم (میمی)

دکتر سید شهرام شکر فروش

استاد دانشگاه آزاد اسلامی شهرکرد

استاد دانشگاه شیراز

مؤلف

دکتر سید حمید فریمان

سرشناسه	: فریمان، سیدحمید، ۱۳۵۹ -
عنوان و نام پدیدآور	: دست‌نامه بازرسی گوشت قرمز/ مؤلف سید حمید فریمان ؛ زیر نظر سیدشهرام شکر فروش، ابراهیم رحیمی ؛ ویراستار امین ریسمان کارزاده.
مشخصات نشر	: شهرکرد: دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۴۲۱ ص.: مصور (رنگی).
شابک	: 978-964-106103-8
وضعیت فهرست نویسی:	فیبا
موضوع	: گوشت -- بازرسی
موضوع	: Meat inspection
موضوع	: گوشت -- بهداشت
موضوع	: Meat hygiene
موضوع	: دام‌ها -- بیماریها
موضوع	: Livestock -- Diseases
موضوع	: کشتار دام و کشتارگاه‌ها -- جنبه‌های بهداشتی
موضوع	: Slaughtering and slaughter-houses -- Health aspects
شناسه افزوده	: شکر فروش، سیدشهرام، ۱۳۴۲ -
شناسه افزوده	: رحیمی، ابراهیم، ۱۳۵۵ -
شناسه افزوده	: دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد
شناسه افزوده	: Islamic Azad University. Shahrekord Branch
رده‌بندی کنگره	: TS۱۹۷۰
رده‌بندی دیویی	: ۶۴۴/۹۰۷
شماره کتابشناسی ملی	: ۶۰۵۳۱۶۱

عنوان: دست‌نامه بازرسی گوشت قرمز
مؤلف: دکتر سید حمید فریمان زیر نظر دکتر سید شهرام شکر فروش و دکتر ابراهیم رحیمی
ناشر: انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی شهرکرد
صفحه‌آرا: مهندس سید عباس حسینی
ویراستار: امین ریسمان کارزاده
طراح جلد: گل‌آرا عباد سیچانی
نوبت چاپ: اول
سال چاپ: ۱۳۹۸
شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه
تعداد صفحات: ۴۲۱ صفحه
قطع: وزیری
شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۱۰۶۱۰۳-۸
لیتوگرافی، چاپ و صحافی: چاپخانه دانشگاه آزاد اسلامی

قیمت: ۱۸۰۰۰۰۰ ریال

فهرست مطالب

ک	مقدمه اساتید
ل	پیش گفتار مؤلف
۱	فصل اول
۱	کلیات بازرسی گوشت
۲	تعاریف
۲	اصطلاحات کشتار
۳	موقعیت مکانی کشتارگاه
۳	امکانات مورد نیاز در یک واحد کشتارگاهی
۵	بازرسی پیش از کشتار
۹	مراحل کشتار
۱۲	بازرسی پس از کشتار
۱۵	تغییرات پس از کشتار
۱۸	تحریک الکتریکی لاشه ها
۱۹	تخمین سن
۲۴	ویژگی های جنسی لاشه ها
۲۵	تعریف و مشخصات انواع گاو
۲۶	تعریف و مشخصات انواع گوسفند
۲۷	تعریف و مشخصات انواع بز
۲۷	تعریف و مشخصات انواع شتر
۲۸	تعریف و مشخصات انواع شترمرغ

- ۲۹.....تفریق لاشه گوسفند و بز
- ۳۰.....تفریق لاشه گاو و اسب
- ۳۱.....تفاوت‌های شیمیایی و بیولوژیک انواع گوشت
- ۳۲.....تفریق لاشه‌های زنده و مرده سربریده‌شده
- ۳۲.....تفاوت بازرسی لاشه گوسفند و بز با لاشه گاو و شتر
- ۳۳.....**فصل دوم**
- ۳۳.....عوارض و ضایعات عمومی
- ۳۴.....برخی اصطلاحات آسیب‌شناسی
- ۳۴.....آماس
- ۳۶.....نکروز
- ۳۷.....تورم ابری
- ۳۷.....قانقاریا
- ۳۸.....استحاله (دژنراسانس)
- ۳۸.....دژنراسانس چربی
- ۳۸.....نکروز چربی (لیپوماتوز)
- ۴۰.....باکتری‌می
- ۴۰.....ویرمی
- ۴۰.....سپتی‌سمی
- ۴۱.....پیمی
- ۴۲.....آبسه
- ۴۳.....توکسمی
- ۴۷.....تب (پیرکسی)
- ۴۸.....خون‌گیری ناقص
- ۵۰.....لاغری مفرط
- ۵۳.....گوشت جنین
- ۵۳.....نارسی (گوشت حیوان نابالغ)

۵۳	ادم (خیز)
۵۶	خون‌ریزی
۵۷	کم‌خونی
۵۸	لوسمی
۵۸	هموگلوبینمی
۵۹	هیپرتروفی
۵۹	آتروفی
۶۰	تومور
۶۱	پیگمانتاسیون (رنگ‌دانه‌دار شدن)
۶۷	انفیلتراسیون (ارتشاح) چربی
۶۸	کلسیفیکاسیون
۶۹	بوهای غیرطبیعی
۷۲	تزریق دارو
۷۳	آرتریت
۷۵	تلائوکتازیس
۷۵	آمفیژم ریوی
۷۶	پنومونی
۷۸	پلورزی
۷۹	پریکاردیت
۸۱	میوکاردیت
۸۱	اندوکاردیت
۸۲	انتریت
۸۳	پریتونیت
۸۵	تورم ضربه‌ای نگاری-صفاق
۸۶	نفريت
۸۸	متریت

۸۹	ورم پستان
۹۰	میوزیت
۹۱	سندرم زمین گیری
۹۲	خفگی
۹۳	خون مردگی (کوفتگی)
۹۴	مارگزیدگی
۹۴	مسمومیت (غیر آلی و آلی)
۱۰۱	فصل سوم
۱۰۱	بازرسی پس از کشتار لاشه و ارگان‌ها
۱۰۱	بازرسی لاشه
۱۱۱	بازرسی مفاصل
۱۱۱	بازرسی سر
۱۱۴	بازرسی قلب
۱۱۷	بازرسی ریه
۱۱۹	بازرسی کبد
۱۲۱	بازرسی کلیه
۱۲۲	بازرسی طحال
۱۲۳	بازرسی معده و روده
۱۲۶	بازرسی پستان
۱۲۶	بازرسی رحم
۱۲۶	بازرسی بیضه
۱۲۷	فصل چهارم
۱۲۷	بیماری‌های انگلی نشخوارکنندگان
۱۲۷	اونکوسرکیاز
۱۲۹	بازیوز
۱۳۱	برونشیت/پنومونی انگلی

مقدمه اساتید

کتابی که با نام "دست‌نامه بازرسی گوشت قرمز" پیش روی شما است دست‌رنج چندین سال تجربه، مطالعه و تحقیق دوست ارجمندم جناب آقای دکتر سید حمید فریمان می‌باشد. این کتاب در زمینه‌ی بازرسی بهداشتی گوشت دام و شترمرغ به زیور طبع آراسته شده است. نگارنده تلاش نموده است که در هر موضوع، شرح مختصری از بیماری را با قضاوت کشتارگاهی آن بیماری به‌صورتی کاربردی و با توجه به شرایط بهداشتی و اقتصادی کشور همراه نماید. استفاده از عکس‌های جالب و اکثراً بدیع، به غنای محتوای کتاب افزوده است. مطالعه این مجموعه کاربردی را به دانشجویان دامپزشکی، کارشناسان و بازرسان بهداشتی کشتارگاه‌ها و دیگر علاقه‌مندان توصیه می‌نمایم. موفقیت روزافزون همکار گرامی جناب آقای دکتر فریمان و همه فرهیختگان و دانش‌پژوهان کشور را از خداوند یکتا مسئلت می‌نمایم.

دکتر سید شهرام شکر فروش

استاد گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

دانشکده دامپزشکی دانشگاه شیراز

امروزه تأمین پروتئین برای انسان یک چالش جهانی بوده و سرانه مصرف پروتئین به‌عنوان یک شاخص اقتصادی در کشورهای پیشرفته محسوب می‌شود. در این میان، گوشت قرمز با منشأ دامی با دارا بودن اسیدهای آمینه ضروری برای رشد و نیز عنصر ارزشمند آهن از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است. در همین راستا و با عنایت به وجود طیف وسیعی از بیماری‌های زئونوز و نیز به‌منظور حفظ مسائل زیست امنیتی، تأمین گوشت در کشتارگاه‌های صنعتی و با رعایت مسائل بهداشتی در تمامی مراحل کشتار صورت پذیرفته و این امر ضمن جلوگیری از ورود آلودگی‌های ثانویه به گوشت، در کنترل بسیاری از بیماری‌های قابل انتقال باکتریایی، ویروسی و انگلی به انسان و تحقق شعار سلامت مصرف‌کننده از مزرعه تا سفره نقش مهم و حیاتی دارد. در این نوشتار سعی شده است با تدوین قضاوت‌های دقیق کشتارگاهی مطابق با سیاست‌های پیش‌گیری، کنترل و ریشه‌کنی بیماری‌ها در کشور و هم‌چنین توجه به نکات اصولی در بازرسی‌های قبل و پس از کشتار، گامی مؤثر در تشخیص بیماری‌ها در دام زنده و قضاوت بهداشتی گوشت استحصالی و در نتیجه حفظ سلامت مصرف‌کنندگان برداشته شود.

دکتر ابراهیم رحیمی

استاد گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی شهر کرد