



مبانی دانش گوشت

به ضمیمه آداب و آیین نامه ذبح حلال
برای دانشجویان دوره‌های کاردانی و کارشناسی دامپرووری،
دامپزشکی و صنایع غذایی

تألیف:

دکتر حمیدرضا میرزایی

ویراستار:

دکتر مهران مهری

میرزایی، حمیدرضا، ۱۳۴۳ :	مدرسنامه
مبانی دانش گوشت: به ضمیمه آداب و آیین نامه ذبح حلال برای دانشجویان دوره های کاردانی و کارشناسی دامپروری، دامپزشکی و صنایع غذایی	عنوان و نام پدیدآور
تألیف: حمیدرضا میرزایی.	
ویراستار: مهران مهری	
مشهد: سنبله، ۱۳۸۸.	مشخصات نشر
۱۴۴ص.	مشخصات ظاهری
978-964-392-647-2 :	شابک
فیبا :	وضعیت فهرست نویسی
گوشت :	موضوع
گوشت - بهداشت :	موضوع
ذبح (فقه) :	موضوع
مهری، مهران، ۱۳۵۵ :	شناسه افزوده
۱۳۸۸ م ۹م / ۱۹۵۵ TS :	رده بندی کنگره
۶۶۴/۹ :	رده بندی دیویی
۴۴۲۲۹۷۱ :	شماره کتابشناسی ملی

مبانی دانش گوشت

به ضمیمه آداب و آیین نامه ذبح حلال

برای دانشجویان دوره های کاردانی و کارشناسی دامپروری، دامپزشکی و صنایع غذایی

تألیف: دکتر حمیدرضا میرزایی

ویراستار: دکتر مهران مهری

نوبت چاپ: اول / ۱۳۸۸

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۳۹۲-۶۴۷-۲

امور فنی و آماده سازی چاپ: کانون آگهی و تبلیغات حرفه / ۷۶۴۹۶۹۷-۵۱۱

صفحه آرای: وجهه شکوری

چاپ: میثاق / ۷۲۵ ۸۵ ۹۹-۵۱۱

صحافی: حافظ / ۹۳۷ ۱۰ ۳۷-۵۱۱

پیش گفتار

" و چهار پایان را آفرید. در حالی که در آنها برای شما وسیله پوشش و منافع دیگری است و از گوشت آنها می‌خورید." ^۱

امام صادق (علیه السلام): آقای خوراک دنیا و آخرت، گوشت است ^۲
امام صادق (علیه السلام): چون مسلمانی سست و ضعیف شود، لازم است گوشت
و شیر بخورد که خدای بزرگ نیرو را در آنها آفریده است. ^۳

گوشت عبارت است از مجموعه بافت‌های عضلانی - اسکلتی لاشه‌ی دام‌های
کشتاری که با بافت‌های چربی و پیوندی مربوطه نیز همراه باشد. گوشت و فرآورده‌های
گوشتی بخشی از مواد غذایی پروتئینی می‌باشند که امروزه به علت شرایط خاص
اجتماعی سهمی از بازار مصرف و در نتیجه تا حدی تأمین مواد غذایی را به خود
اختصاص داده و شاهد این موضوع، افزایش رشد مصرف می‌باشد. کشور‌های پیشرفته
بیش از ۲۰٪ درآمد خود را به این امر اختصاص داده و با شیوه‌هایی که پیش گرفته‌اند.
روز به روز ایده‌ها و روش‌های شناخته خود را به دیگران تحمیل می‌نمایند تا از این راه
بتوانند منافع خود را حفظ کنند. حال بر عهده ماست که در راستای خودکفایی ملی
گام‌هایی برداریم که نخستین آن ارائه دانش در زمینه فناوری گوشت و فرآورده‌های
گوشتی می‌باشد، تا ضمن ارائه آموزش‌های تخصصی، منجر به کسب مهارت‌های لازم،
خلاقیت، ابتکار و نوآوری در این زمینه گردد و امکان رشد و توسعه این بخش را
فراهم آورد.

۱. سوره نحل آیه ۵

۲. وسائل الشیعه، ج ۱۷ ص ۲۷

۳. حصار، ج ۲ ص ۶۱۷

درباره این کتاب

کتابی که پیش رو دارید، مجموعه‌ای از "مبانی دانش گوشت" و فرآورده‌های گوشتی است که دربردارنده دیدگاه‌های مسلمانان، مسیحیان و سایر ادیان بوده و مفاهیم و نکات کلیدی مربوطه را به طور خلاصه برای دانشجویان مطرح می‌نماید. از سویی، برای آشنایی هر چه بیشتر دانشجویان عزیز با دستورات و تعالیم حیات بخش اسلامی، مباحث مرتبط با ذبح حیوانات و گواهی‌ها و نشان‌های (برند) حلال در جهان اسلام از منابع معتبر اقتباس شده است. "مبانی دانش گوشت" از سیزده بخش تشکیل شده است. فصل‌های هر بخش، موضوع مشخصی را به طور دقیق پوشش داده‌اند و به این ترتیب، یافتن مطالب مورد نظر را برای کاربران آسان کرده است. به طور کلی کتاب حاضر اهداف زیر را نیز در بر دارد:

- تأثیر علم و دانش مربوط به حیوان زنده در ارزش نهایی آن به عنوان یک محصول غذایی،
 - رابطه تولید مثل، تغذیه، انتخاب و مدیریت برای تغییر در ترکیب نهایی محصولات گوشت حیوانی،
 - گسترش مهارت‌های صنعتی و دستی در ذبح و قطعه کردن حیوانات گوشتی و فرآوری محصولات گوشتی،
 - آشنایی با آناتومی، ساختمان و انقباضات ماهیچه‌ای، تغییرات ماهیچه پس از کشتار، ترکیب شیمیایی و خصوصیات فیزیکی لاشه و قطعات آن به عنوان شاخصه‌های دام زنده و گوشت حیوانی،
 - ارزیابی ترکیب مواد مغذی گوشت گاو، گوشت گوسفند چون با رژیم غذایی/سلامتی و دغدغه‌های تغذیه‌ای ارتباط دارند،
 - فرآیند صدور گواهی‌ها و نشان‌های (برند) حلال در کشورهای اسلامی.
- امید آن که مطالب این کتاب مورد استفاده مطلوب دانشجویان و علاقه‌مندان قرار گیرد.

فهرست

فصل ۱. ساختار و ترکیب ماهیچه.....	۷
فصل ۲. مکانیسم انقباض ماهیچه.....	۱۹
فصل ۳. تبدیل ماهیچه به گوشت.....	۲۵
فصل ۴. مشکلات مربوط به تولید و بسته بندی.....	۳۱
فصل ۵. گوشت حلال و شرایط و خصوصیات ذبح اسلامی.....	۳۹
فصل ۶. ذبح و پاک کردن لاشه.....	۶۹
فصل ۷. بازرسی و معاینه گوشت و آیین نامه آن.....	۷۷
فصل ۸. تُردی گوشت.....	۹۳
فصل ۹. تُرد سازی گوشت.....	۹۹
فصل ۱۰. رنگ گوشت.....	۱۰۵
فصل ۱۱. روش های بسته بندی گوشت، عمده فروشی و خرده فروشی.....	۱۱۱
فصل ۱۲. ارزیابی تجارت حیوانات.....	۱۲۱
فصل ۱۳. گاو سیستانی.....	۱۳۱
منابع.....	۱۴۳