

اولا- لحوم الدواجن

تكنولوجيا منتجات الدواجن (Poultry Product Technology)



نسبة التصافي (Dressing Percentage)

هي النسبة المئوية لوزن الذبيحة المنظفة الى الوزن الحي للطير قبل الذبح. وتتراوح هذه النسبة في فروج اللحم ما بين 70% الى 78% وبمتوسط مقداره 75% ، وتختلف حسب عمر فروج اللحم وجنس فروج اللحم (ذكر ام انثى)، ويمكن حسابها باستعمال القانون الاتي:

$$\text{نسبة التصافي} = (\text{وزن الذبيحة بالغرام} \div \text{الوزن الحي للطير بالغرام}) \times 100$$

مثال :

فروج لحم وزنه 2000 غم ووزن الذبيحة الناتجة منه بعد التنظيف كان 1400 غم ، فان نسبة التصافي له كالاتي:

$$\text{نسبة التصافي} = (2000 \div 1400) \times 100$$

$$\text{نسبة التصافي} = 70\%$$

نسبة التشافي (Boneless meat Percentage)

هي النسبة المئوية لوزن اللحم بدون عظم الى الوزن الحي للطير قبل الذبح. وتتراوح هذه النسبة في فروج اللحم ما بين 40% الى 50% وبمتوسط مقداره 45% ، وتختلف حسب عمر فروج اللحم وجنس فروج اللحم (ذكر ام انثى)، ولا تشمل كل ذبيحة فروج اللحم ولكن فقط قطعيات الذبيحة التي يمكن ازالة العظم منها وهي قطعة الصدر وقطعية الارجل، ويمكن حسابها باستعمال القانون الاتي:

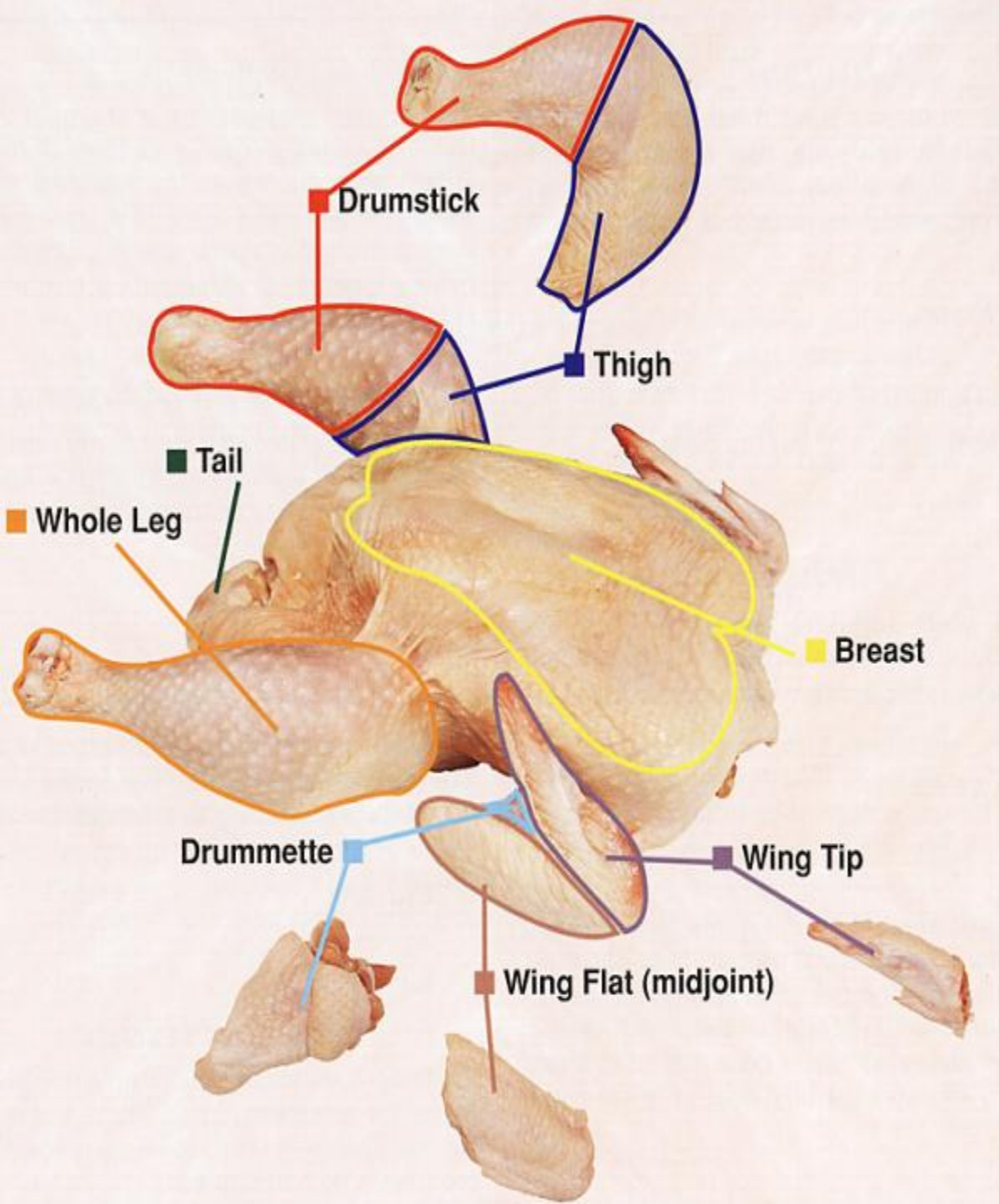
$$\text{نسبة التشافي} = (\text{وزن اللحم بدون عظم بالغرام} \div \text{الوزن الحي للطير بالغرام}) \times 100$$

مثال :

وزن لحم بدون عظم من فروج لحم كان 1000 غرام ووزن فروج اللحم الحي كان 2000 غرام ، فان نسبة التشافي له كالاتي:

$$\text{نسبة التشافي} = (2000 \div 1000) \times 100$$
$$\text{نسبة التشافي} = 50\%$$

قطيعات الذبيحة (Carcass Yields or Cuts)



1. قطعية الصدر (Breast cut)

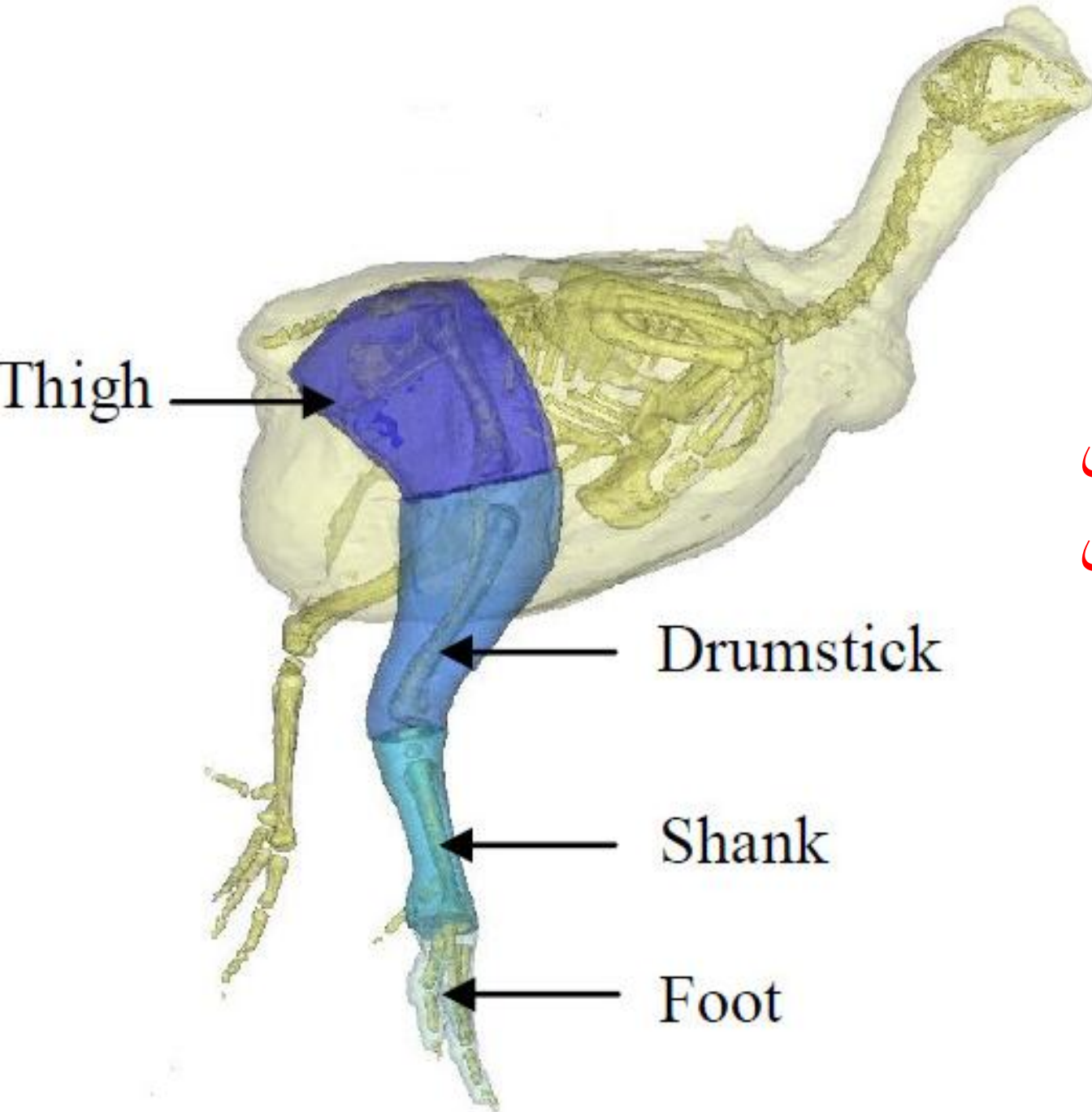
قطعية الصدر كاملة مع العظام
(whole breast cut)



قطعية الصدر بدون عظم
وتسمى ايضا بالصدر المسحب
(Boneless breast cut)



رجل الدجاج الكامل يتكون من:

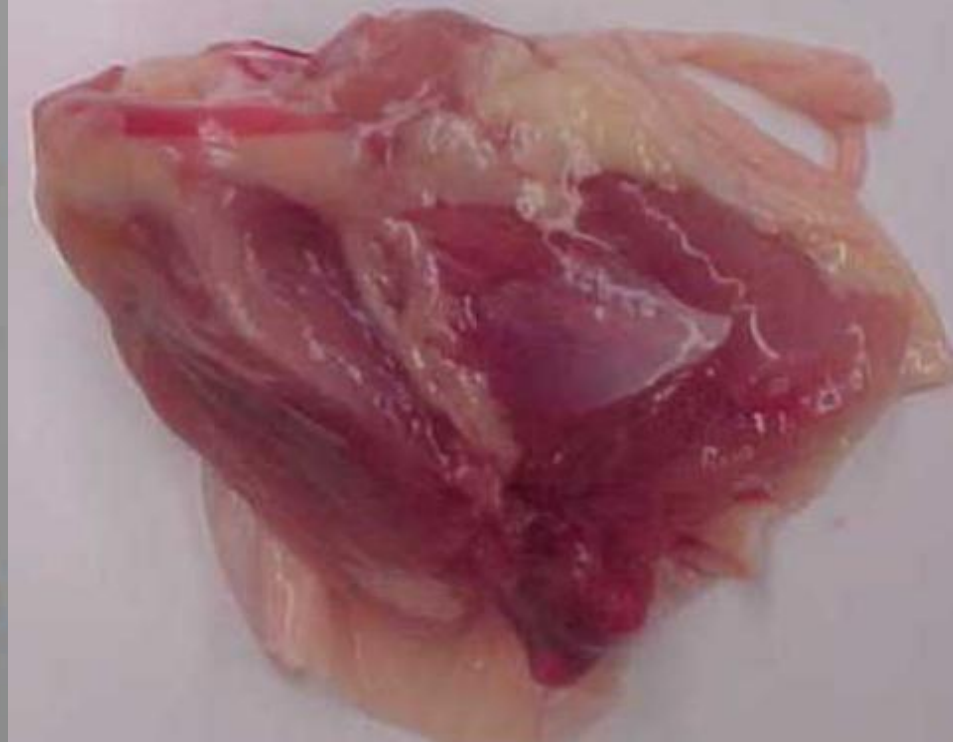


1. الفخذ (Thigh) **تؤكل**
2. عصا الطبل (Drumstick) **تؤكل**
3. الساق (Shank) **لا تؤكل**
4. القدم (Foot) **لا تؤكل**

تتكون من الفخذ (Thigh) + عصا الطبل (Drumstick)

2. قطعة الارجل (Leg cut)





**3. قطعة الفخذ
(Thigh cut)**

**قطعة الفخذ كاملة مع العظم
(whole Thigh cut)**



**قطعة الفخذ بدون عظم
وتسمى ايضا بالفخذ المسحب
(Boneless Thigh cut)**



4. قطعية عصا الطبل
(Drumstick cut)



5. قطعية الاجنحة
(Wings cut)







الجزء الاول
من الجناح
يسمى Flip



الجزء الثاني
من الجناح
يسمى
Drummette



g i b l e t s



Liver

Gizzard

Heart



▲ Heart



◀ Gizzard



Liver ▶



6. قطعة الرقبة
(Neck cut)



Neck without skin





7. قطعية الظهر
(Back cut)

عظمة التمني (Wish bone)





المصادر

الفياض ، حمدي عبد العزيز ، ناجي ، سعد عبد الحسين ، الهجو ، نادية نايف عبد. 2011.
تكنولوجيا منتجات الدواجن ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي ، العراق.

Mountney, V. E., & Parkhurst, C. (1995). *Poultry products technology*. CRC Press.

Guerrero-Legarreta, I., Hui, Y. H., & Alarcón-Rojo, A. D. (Eds.).

(2010). *Handbook of poultry science and technology* (p. 544). John Wiley & Sons.