

تقييم ماشية اللحم

هناك جانبان أساسيان لتقييم حيوانات اللحم هما ١- الأداء المحسوب الذي يعتمد على وجود

سجلات منظمة ٢- الخواص الجسمانية التي تؤثر على الصفات الانتاجية . في ماشية اللحم يعد المظهر الخارجي مؤشرا جيدا لقيمة الحيوان وبخاصة فيما يتعلق الأمر بصفات معينة مثل نوعية الذبيحة . كما ان المظهر الخارجي يعد الأساس الوحيد الذي يعتمد عليه الانتخاب في العراق . لذلك من المهم زيادة المعرفة ببيئة الحيوان ومحاولة ربط الخواص الجسمانية بالنواحي الوظيفية .

أجزاء جسم الحيوان

لغرض مناقشة الملاحظات الخاصة بتفوق حيوان على اخر من الضروري معرفة أجزاء جسم الحيوان ووظائفها ويوضح الشكل ٣-٢ الاسماء التي تطلق على أجزاء مختلفة من الجسم وهي تمثل المعيار التقليدي للتقييم وهي :

١- الرقبة Neck ١%

٢- الاكتاف Chuck ٢٦%

٣- الاضلاع الظهرية Rib ٩%

٤- القطنية Loin

١- المنطقة الظهرية Short Loin ٨%

٢- المنطقة العصعصية Sir Loin ٩%

٥- منطقة الحوض Rump ٤%

٦- الفخذ Round ٢٠%

٧- منطقة الصدر Brisket ٦%

٨- الزند الامامي For Shank ٤%

٩- صفيحة الاضلاع Short plate ٩%

الخاصة Flank ٤%

النموذج العام لحيوان اللحم

- ١- يتميز الشكل العام لحيوان اللحم باندماج أعضاء الجسم مع بعضها مكونة شكل متوازي مستطيلات .
- ٢- الجسم والصدر عميقان وسميكان محمولان على أرجل قصيرة
- ٣- الرقبة تكون قصيرة وغلظتها ومكسوة جيدا باللحم وخصوصا عند اتصالها بمنطقة الصدر .
- ٤- الكتف يجب ان يكون مكسوا باللحم ومتناسق مع حجم الحيوان
- ٥- الظهر مستقيم وعريض ومكسو جيدا باللحم .
- ٦- الاقخاذ والقطن مغطاة جيدا بالعضلات حتى الذيل .
- ٧- الارباع الخلفية من الضروري أن تكون مربعة الشكل .
- ٨- الضرع صغير والجلد املس غير سميك والشعر لامع وناعم .

تحكيم ماشية اللحم

ان كلمة تحكيم تشتمل على تقييم مقارن أو اعطاء درجات لعدة حيوانات لغرض التفضيل بينها . ان تحكيم ماشية اللحم وكما في تحكيم جميع الحيوانات الزراعية الأخرى يعد فناً ويتم الحصول على مبادئه من خلال الدراسة الوافية والخبرة الطويلة . وعند التحكيم تعطى درجات للحيوانات . وعند التحكيم يمكن التعرف على صفات أخرى غير الصفة الانتاجية فمثلا هناك بعض الملامح لها علاقة بالخصوبة مثل منطقة الفخذ أو منطقة الحوض وهناك بعض الملامح لها علاقة بصحة الحيوان وبخاصة العيون والجلد وعند التحكيم تعطى درجات لكل ملامح الحيوان وحسب أهميتها وتصنف الحيوانات حسب مجموع الدرجات التي تحصل عليها (الشكل ٣-٤) . ان

جدول التحكيم تصف أعضاء الجسم المختلفة التي لها علاقة بإنتاج اللحم ونوعيته وهذه الأوصاف تعد النموذجية تقارن الحيوانات على ضوءها • وتعطي درجات وبذلك فإن المقارنة تعطي فكرة عن قيمة الحيوان نسبة إلى النموذج وكذلك قيمته بالمقارنة مع أقرانه من الحيوانات الأخرى • يشتمل جدول التحكيم لماشية اللحم على أربعة أقسام هي المظهر العام (٤٠ درجة) والأرباع الخلفية (٣٣ درجة) والأرباع الأمامية (٢٢ درجة) والرأس (٥ درجات) • فمثلا من دراسة الحيوانين في الشكل (٥-٣) لاحظ المظهر الجيد للحيوان العلوي •

إن المؤهلات الأساسية التي يجب أن يمتلكها محكم ماشية اللحم الجيد والطريقة التي يجب اتباعها في الانتخاب أو التحكيم هي كالتالي :

- ١- معرفة أجزاء جسم الحيوان • وتشتمل هذه على الطريقة التي يتم فيها وصف وتشخيص موقع الأجزاء المختلفة من جسم الحيوان • إضافة إلى ذلك من الضروري معرفة أي من هذه الأجزاء ذو أهمية رئيسية •
- ٢- وجود نموذج مثالي واضح المعالم • إذ أن محكم الماشية الناجح يجب أن يكون على علم بالشيء الذي يفتش عنه ويعني ذلك وجوب أن يكون في ذهنه نموذج مثالي معين أو معيار للكمال •
- ٣- ملاحظة حادة وتحكيم قوي • فالمحكم الجيد يمتلك القدرة على ملاحظة كل من التكوين الجسماني الجيد والعيوب وموازنة وتقييم الأهمية النسبية للجوانب الجيدة والردئية المختلفة •
- ٤- الأمانة والشجاعة •

٥- طريقة منطوقية في التفحص • تشتمل طريقة التحكيم الجيدة على الخطوات الثلاث التالية ١- الملاحظة من مسافة وضمان الوصول إلى نظرة شاملة عند شمول عدة حيوانات ٢- استخدام المعاينة القريبة ٣- تحريك الحيوان لملاحظة فعله • إضافة إلى

ذلك من المهم استخدام طريقة منطوقية في معاينة الحيوان من جميع الاتجاهات مثلا ١- نظرة جانبية ٢- نظرة خلفية ٣- نظرة أمامية • وبذلك يتم تجنب اغفال أي نقطة من البراعة •

تقييم الذبيحة

هناك إجماع في الرأي على أن اللحم المفضل من قبل المستهلك هو الشرح الخالي من الشحم الزائد والطري ولكن من الصعوبة تفسير نوعية الذبيحة بسبب أنها تتقرر بالريجات العامة وهذه الريجات تتغير من وقت لآخر ومن منطقة لأخرى • وبصورة عامة فإن المستهلك يشتري اللحم المتيسر والمتعود عليه وليس اللحم الذي يفضل إذا أعطي اختيارا •

بالنسبة لماشية اللحم يتم القصاب بنسبة التصافي ويعني ذلك نسبة منخفضة من السقط offal (مثل الرأس والأطراف والأعضاء الداخلية) مع سمك جيد للعضلات مقارنة مع طول العظام مع غطاء ناعم ولكن ليس زائد من الدهن على الذبيحة •

إن نسبة التصافي يمكن أن تستخدم مؤشرا لدرجة السمنة المتحققة من قبل الحيوان بسبب علاقتها العالية بدرجة السمنة كذلك فإن ذبيحة حيوان اللحم تقيم على أساس التكوين والسمنة والذبيحة •

إن تكوين الذبيحة Carcass Comformation يعبر عن البناء العام أو الشكل أو التكوين أو المحيط والذبيحة تكون جيدة التكوين عندما تنتج نسبة عالية من القطع ذات القيمة العالية •

حيوانات التابعة لسلاسل اللحم تكون قصيرة وممتلئة وتكون افضل تكويناً من حيوانات سلاسل ماشية الحليب المتخصصة التي تتميز بكبر الرأس والارجل . وان تكون هناك نسبة عالية من اللحم الى العظام . ان النسبة المنخفضة من العظام ضرورية في ذبائح ماشية اللحم بسبب ضرورة ازالة نسبة كبيرة منها قبل البيع وبعد ذلك تلفاً وتعتبر نسبة عظام مقدارها حوالي ١٢-٢٤ % من وزن الذبيحة .

ان سمنة الذبيحة تشير الى سمك ولون وخواص وتوزيع الدهن لون الدهن لا يؤثر على قيمته الغذائية ولكن قد يؤثر على طعمه وعلى ثقيله فالدهن الاصفر غير مرغوب ومن المرجح ان يكون ذلك بسبب ارتباطه مع اللحم المنتج من حيوانات كبيرة العمر ويكون التفضيل نحو اللون الابيض الكريمي . كما يجب ان يمتاز اللحم بتوزيع جيد للدهن (دهن التعريق marbling) ويجب ان تكون الذبيحة من حيوان صغير .

ان القدرة التي يتمتع فيها المربي على تقدير قيمة الذبيحة في حيواناته وهي حية تعد مهمة من الناحية الاقتصادية وهي تتولد فقط من خلال الخبرة فكل من القصاب والمربي يقوم بالخطوات التالية باستخدام المعاينة والايدي لتقدير قيمة الذبيحة ونسبة التصافي :

- ١- وضع الابهام والاصابع على كلا جانبي قمة الذيل ثم مسك عظام الحوض والعظام الدبوسية وهذه يجب ان تكون مغطاة جيداً بلحم ناعم متماسك وخالي من الدهن المترهل .
- ٢- وضع الايدي مفتوحة على الخاصرة . ان وجود العضلات المتماسكة العميقة حول عظام العرقوب والعظام الدبوسية وخلو المنطقة من الدهن المترهل والرخو يشير ان الى جودة لثة الحيوان وان طول وعرض هذه المنطقة بعدان مهمان بسبب ان القطيعات معظم القطيعات الجيدة يحصل عليها من هذا الجزء من الحيوان .

٣- عرض وعمق الفخذ يمكن تحسسها بوضع الايدي على كل جانب من جانبي الارداف buttocks ان هذه المنطقة يجب ان تكون مدورة الشكل ومملوءة جيداً وتمتد كثيراً .

٤- القطن واحدة من المناطق الاولى التي يتعامل معها القصاب . ويوضع يد واحدة على العظم الدبوسي والاخرى على القطن يمكن رسم صورة صحيحة . ويوضع راحة اليد مفتوحة على الظهر بين عظام الورك او عظام العرقوب . وقليلاً امامها يمكن تحسس عمق اللحم واذا كان العمود الفقري بارزاً ومندفعاً بعيداً او مقعر في اي من الجانبين يمكن تقرير حالاً ان الحيوان في حالة نمو .

٥- يمكن معرفة عمق اللحم في منطقة القطن بمسك حافظه . ان امتلاء اليد جيداً بلحم شرح صلب ضروري . ان امتلاء البطن يمكن ان يكون عاملاً غاشياً للعين غير المدربة .

٦- مسك الخاصرة في المنطقة بين البطن والفخذ يجب ان يؤدي الى امتلاء اليد جيداً بلحم متماسك . في الحيوان زائد السمنة يصعب مسك هذه المنطقة بسبب الطيات الزائدة من الانسجة الدهنية المترهلة الرخوة .

٧- ان تحسس الضلع يعطي مؤشراً للغطاء اللحمي وامتداد اللحم اسفله . هذه المنطقة يمكن ان تحتوي على دهن خشن غير منتظم في الحيوان زائد السمنة وبخاصة في العجالات الكبيرة العمر .

٨- ان الحيوان جيد التغذية يحمل اللحم في كل منطقة الاضلاع وايضا يكون كاملاً في منطقة خلف الاكتاف وعلى الرغم من ان القطيعات في هذه المنطقة تكون اقل قيمة الا انها يجب التأكد من ان اللحم المتماسك الجيد في الحيوان يمتد الى الامام .

٩- ان عمق الاضلاع ومحيط الصدر قيمتها تحسسها ايضا وات السطن الكبيرة والمقدمة العميقة يعنيان خسارة بالنسبة للقصاب .

١٠- ان الرأس والاكثاف والصدر جميعها أجزاء من جسم الحيوان ولكنها من ارض القطيعات وأقلها قيمة .

كيفية تقدير عمر الماشية من خلال فحص الاسنان

ان طول حياة الحيوانات الزراعية قصير نسبيا وان انتاجية الحيوانات او الاستفادة منها تنخفض مع تقدم العمر . لذا فان عمر الحيوان ذو اهمية تطبيقية الى المربي والبائع والمشتري . ان العمر التقريبي للماشية يمكن ان يقدر بواسطة الاسنان كما هو موضح في الشكل (٣-٧) وعملية التقدير بسيطة تعتمد على ملاحظة وقت ظهور الاسنان المؤقتة والدائمة وان اسنان الماشية كما في الحيوانات الاخرى عبارة عن مجموعتين هما :

١- الاضراس molars وهي الاسنان الخلفية التي تستخدم للمضغ والطحن .

٢- القواطع incisors وهو القوس الامامي من الاسنان ويستخدم للعض ونقطيع

العلف .

ان عدد الاسنان ثمانية توجد في الفك السفلي فقط أما الفك العلوي فيتميز بوجود وسادة صلبة ليفية تعض عليها اسنان الفك السفلي . وكما في الحيوانات الاخرى تملك الماشية اسنان مؤقتة وهي تكون موجودة عند الميلاد أو تظهر مباشرة بعد الميلاد وتسقط بعد فترة وتستبدل بالاسنان الدائمة وهذا هو الأساس في تقدير عمر الحيوان حيث تستخدم الأوقات التي تشق فيها الاسنان الدائمة للثة ويكتمل بروزها في تقدير العمر . ويعد التقدير تقريبي بسبب أن العمر الذي تظهر فيه الاسنان الدائمة يتباين مع الحالة الفردية والحالة الغذائية . الحيوان الصغير يملك ٨ أسنان مؤقتة أو قواطع لبنية وهي ذات حجم منتظم وتكون صغيرة وهذه تكون بارزة خلال شهر واحد من الميلاد وتسمى بدءا من المركز باتجاه الخارج بالزوج الأول والزوج الثاني ^{والزوج الثالث} والزوج الرابع . أما القواطع الدائمة فأنها تشق للثة وتحل محل الاسنان المؤقتة عند الاعمار التالية تقريبا .

عند عمر سنة واحدة و ٩ أشهر يظهر الزوج الأول

عند عمر سنتان و ٣ أشهر يظهر الزوج الثاني

عند عمر سنتان و ٩ أشهر يظهر الزوج الثالث

عند عمر ٣ سنوات و ٣ أشهر يظهر الزوج الرابع

يجب ادراك ان المعرفة النظرية ليست كافية وأي شخص لكي يصبح متمرس يجب أن تكون لديه تجربة عملية . وأفضل طريقة للتمرس على تقدير العمر في أي صنف من الحيوانات الزراعية هي اختيار أسنان افراد معروفة العمر .