



جامعة بنى سويف  
كلية الزراعة  
قسم علوم الأغذية



# تكنولوجيا اللحوم و الاسماك و منتجاتها على

## المستوى الرابع

د/ محمود عبد الحميد الوكيل  
قسم علوم الاغذية



# الدرس العملى السابع



## منتجات اللحوم المصنعة



shutterstock.com • 609041699



Sausages

المسحقات

وتقسم المسحقات تبعاً لعوامل عديدة كالآتي :

| التنوع                        | الخواص العامة                                                                                                                                                                                                                                                     | ملاحظات عامة                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| المسجقات الطازجة              | <p>سجق معد من لحم طليح مفرورم أو مهروس ، ويتبل جيداً ، قد يضاف له لصلح كتترات والتريت ، ومعها في أظقة ، يسوق مباشرة بنون طهي ، قد يحفظ مبردا لمدة من 2-3 أيام أو مجمدا لمدة من 2-3 أشهر ، يطهى جيداً قبل الاستهلاك .</p>                                          | <p>ينتج هذا النوع محلياً في مصر من اللحم البقري ويحيا في لعاء طبيعية على نطلق محل الجزارة ، كما ينتج على النطلق الصناعي في بعض المصانع ويحيا في أظقة صناعية .</p>                                 |
| المسجقات الجافة ونصف الجافة   | <p>سجق معد من لحم مفرورم كما في المسجق الطليح ثم يجفف بالهواء .</p>                                                                                                                                                                                               | <p>تتوقف القدرة الحفظية له على محتوى الرطوبة به حيث هناك علاقة عكسية بين مدة الحفظ ومحتوى الرطوبة .</p>                                                                                           |
| المسجقات المملحة و/أو المدخنة | <p>سجق معد من اللحم البقري المفروم أو المهروس المعتبل والمصلح بمخلوط لصلح يحتوي على كتترات وتترات الصوديوم أو البوتاسيوم ويحيا في أظقة صناعية ، عادة ما يحتاج إلى تسخين أو طهي حين قبل الاستهلاك . كما أنه قد يطهى بالبخار و/أو يدخن ثم يعلب أو يحفظ مجمداً .</p> | <p>هذه المسجقات لها قدرة حفظية عالية حيث تكون عادة مجمدة أو مملحة بعد طهيها وتخليتها وتنتج بأحجام وأنواع كثيرة ومتعددة تبعاً لمخلوط التوابل ، يلقى المستهلكات المحافظة وطريقة الحفظ المتبعة .</p> |



لانشون Luncheon



الكورن ديف Corned beef



البسطرمة

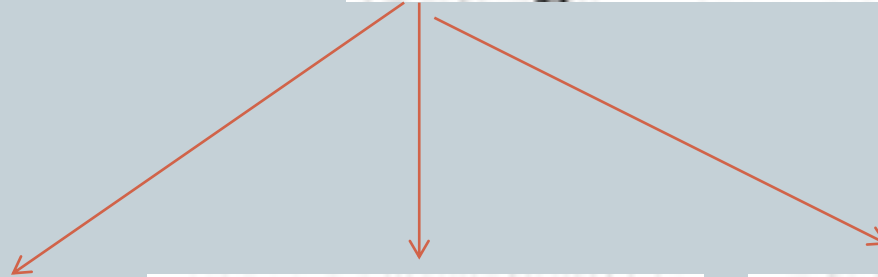


الهامبورجر





## أغلفة تعبئة اللحوم المصنعة Casings



أولاً: الأغلفة الطبيعية

ثانياً : الأغلفة الصناعية

ثالثاً : أغلفة الكولاجين



• المرجع :

كتاب تكنولوجيا اللحوم والاسماك العملى د/ محمود الوكيل ٢٠٢٠

من صفحة ٣٨ الى صفحة ٤٤