

بعد ذبح 150 ألف خنزير: كيف نفرق بين لحم الخنزير واللحوم الأخرى ؟



الخميس 1 يناير 2004 12:01 م

19/05/2009

نافذة مصر : مصر او ي :

أعلنت الحكومة أنها تخلت من نصف الخنازير عدد الخنازير الموجودة فى مصر والتي تبلغ حوالي 350 ألف رأس لمواجهة تفشى فيروس أنفلونزا الخنازير ، لكن تثار تساؤلات حول كيفية التصرف فى هذه الكميات الكبيرة مع شكوك من ان تتسرب لحوم الخنازير إلى الوجبات الجاهزة أو بيعها فى شكل لحوم مصنعة ، ومن بينها أكلات مصرية شهيرة كالكباب والكفتة، والحواشي[]

خاصة بعد إنخفاض سعرها بشكل كبير .

ولم يستبعد عبد النبي محمد عبد العال سكرتير شعبة الثروة الداجنة بالغرفة التجارية بالقاهرة تسريب لحوم الخنازير إلى الأسواق، خاصة محال الكفتة واللحوم ومصانع اللحوم المحفوظة، مؤكداً أن "هذا وارد جداً في ظل انهيار أسعار لحوم الخنازير وتكدسها نظرا للذبح الجماعي لها بقرار من الحكومة".

وقد أكد الدكتور عادل إبراهيم أستاذ الرقابة على اللحوم : ان هناك عدة فروق واضحة بين لحم الخنزير واللحوم الأخرى يمكن للمستهلك العادي ان يعتمد عليها للفرقة عند الشراء او الطهي وهى كالتالي:

1- من خلال الختم الذي يمكن ملاحظته على اللحوم ، فالخنزير يختم باللون الأزرق وبشكل دائري يمكن تمييزه عن أختام اللحوم الأخرى[]

2- لحم الخنزير يتميز بتغلغل الدهون وسط العضلات والألياف على عكس اللحوم الأخرى التي يمكن ملاحظة ان الدهون بها عبارة عن كتل .

3 من خلال الرائحة ، فلحم الخنزير يتميز برائحة مميزة يمكن ملاحظتها[]

4 - لحوم الخنازير تتجه إلى اللون الفاتح عند البدء في طهيها على عكس اللحوم الأخرى[]

5- أما عن كبده الخنزير فتتميز أن أنسجتها تأخذ شكلا سداسيا منتظما كخلية النحل .

6- وعن الطحال فى الخنزير فيتميز انه يأخذ شكل طولي أما اللحوم الأخرى فهو على شكل مثلث[]

وقد نصح الدكتور عادل إبراهيم بشراء اللحوم من مصدر موثوق ، كما نصح بشراء جزء كامل وواضح من الحيوان والابتعاد عن القطع غير واضحة الملامح .

كما حذر /د/ فتحى سعد محافظ السادس من أكتوبر من تسرب كميات من لحوم الخنازير إلى منافذ بيع اللحوم العادية، مطالبا المواطنين من التأكد من لون الخاتم الذي تختم

به اللحوم، حيث يخصص لون معين للخنازير يختلف عن لون خاتم لحوم البقر والأغنام[]

وأكد المحافظ في تصريحات لوسائل الإعلام أن ذلك نوع من الغش التجاري الذي يمارسه بعض التجار، ونصح بشراء اللحوم خاصة المفرومة من أماكن معروفة للتأكد من

نوعها ، وعدم خلطها بأي أنواع أخرى