

DISSANGUAMENTO

La permanenza del sangue nei vasi favorisce la diffusione dei batteri all'interno delle masse muscolari che potranno utilizzare la parte liquida del sangue coagulato (siero) come nutrimento per la loro moltiplicazione

Per effettuare il dissanguamento è necessario recidere i grossi vasi del collo

- Animale appena abbattuto: cuore pulsante: ottimo dissanguamento (taglio alla gola)
- Cuore fermo e sangue coagulato provocano uno scarso dissanguamento (taglio alla base del collo)

Carni mal dissanguate: insufficiente acidificazione (effetto tampone) sono difficilmente conservabili e inadatte alla preparazione dei salumi

EVISCERAZIONE

Appena praticato il dissanguamento si passa alla eviscerazione della carcassa

L'asportazione degli intestini deve essere fatta con grande cura per evitare la "contaminazione" delle carni da parte del contenuto intestinale

"Contaminazione della carcassa": microrganismi di vario genere che vanno a "sporcare" le carni pulite pressochè sterili

Fuoriuscita del contenuto intestinale (per ferite all'addome o per scorretta eviscerazione): i germi presenti in tali liquidi invadono le masse muscolari e cominciano a moltiplicarsi nutrendosi dei tessuti ed iniziando il fenomeno della "putrefazione"

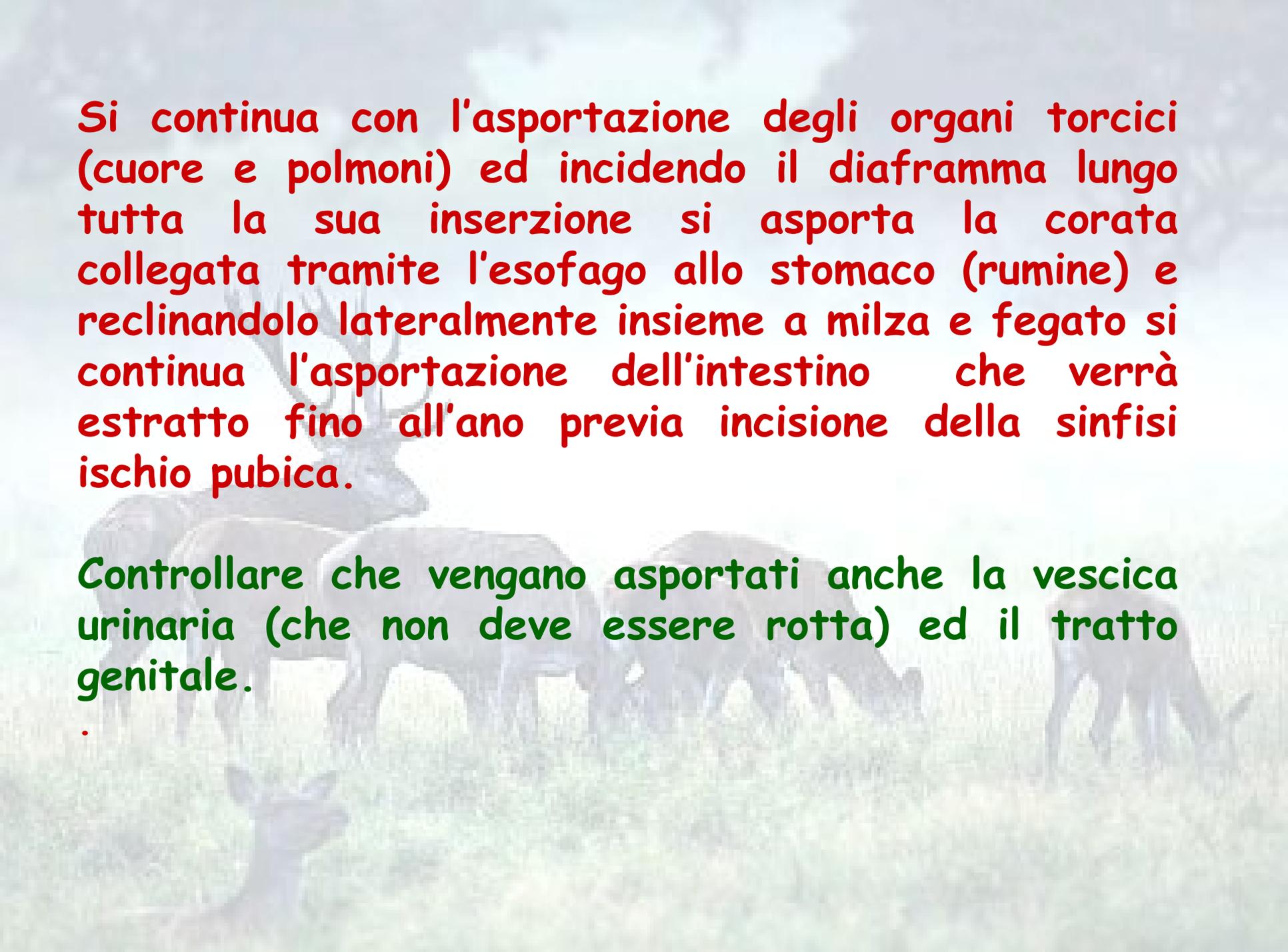
Il lavaggio della carcassa non serve perchè la carica batterica superficiale permane.

Eviscerazione al mattatoio: animale appeso agli arti anteriori-taglio alla line mediana dell'addome-rimozione del contenuto (intestino, stomaco, ghiandole,apparato urogenitale) - apertura del torace-rimozione della corata.

Eviscerazione in un animale abbattuto:

Animali con lacerazione del tubo digerente (frustoli di contenuto intestinale sul foro di uscita):eviscerare prontamente l'animale senza spostarlo dal punto dove è caduto

Si inizia incidendo la cute dello spazio intermandibolare fino all'ano ed intorno a questo. Dopo aver pulito il coltello si comincia ad approfondire l'incisione nello spazio intermandibolare fino ad arrivare alla bocca e liberare la lingua che verrà reclinata all'esterno.si procede lungo il collo asportando insieme esofago, trachea e grossi vasi, poi si apre il torace tagliando lo sterno ed incidendo l'addome lungo la linea mediana fino al bacino.

A background image showing a herd of deer grazing in a field. The deer are in various positions, some facing left, some right, and some looking towards the camera. The field is green and appears to be a natural habitat.

Si continua con l'asportazione degli organi torcici (cuore e polmoni) ed incidendo il diaframma lungo tutta la sua inserzione si asporta la corata collegata tramite l'esofago allo stomaco (rumine) e reclinandolo lateralmente insieme a milza e fegato si continua l'asportazione dell'intestino che verrà estratto fino all'ano previa incisione della sinfisi ischio pubica.

Controllare che vengano asportati anche la vescica urinaria (che non deve essere rotta) ed il tratto genitale.

.

Se possibile non lavare la carcassa eviscerata per asportare il sangue.

In alternativa per pulire usare carta a perdere.

Evitare di bagnare il mantello (i liquidi che bagnano il pelo si caricano di batteri che venendo a contatto con le carni sono in grado di contaminarle).

IMPORTANTE: eviscerare l'animale nel più breve tempo possibile

I batteri presenti nell'intestino subito dopo la morte iniziano ad intaccare la parete intestinale cercando di farsi strada per uscire. Dopo poche ore (massimo 6) invadono la cavità addominale attaccando le carni e provocando le caratteristiche macchie verdi.

RAFFREDDAMENTO

Gli animali cacciati sono omeotermi: in vita mantengono costante la temperatura del corpo (38-39 gradi)

Dopo la morte occorre accelerare il processo di raffreddamento della carcassa fino a giungere a valori idonei alla loro conservazione.

Il calo della temperatura da quella fisiologica a quella di refrigerazione permette il blocco (rallentamento) delle attività batteriche.

Per effettuare il raffreddamento rapidamente aprire tutte le cavità (torace e addome) utilizzando qualcosa per tenere divaricate le pareti per permettere il passaggio dell'aria.

E' sbagliato trasportare un animale non ancora raffreddato in un sacco di nylon

TRASPORTO DELLA CARCASSA

PROTEGGERE LE CARNI

- SCIVOLAMENTO SU UN TELO PLASTIFICATO
- nella calda stagione: retina antimosche

CONTINUARE IL PROCESSO DI RAFFREDDAMENTO

evitare le soste sotto il sole

non ammassare le carcasse sul vano di carico

ARRIVARE A CASA RAPIDAMENTE

asciugatura della carcassa dopo averla appesa in cella frigorifera - mantenimento a 3 - 7 gradi centigradi.

SCUOIAMENTO

Asportazione della cute, cioè la pelle che ricopre la carcassa:

- Effettuare la scuiatura in ambiente idoneo dotate di adeguate attrezzature (animale sollevato da terra)
- Utilizzare utensili idonei e puliti (nel caso si sporchino lavarli ed asciugarli)
- L'operatore deve indossare abiti puliti, copricapo e guanti a perdere
- Vietato fumare
- Effettuare tutte le operazioni in modo che il pelo non venga mai a contatto con la carne per evitare contaminazioni

Metodica di scuoiamento

Si appende l'animale con un gancio di metallo pulito (non ossidato) infilato tra la tibia e il tendine di Achille alla loro conservazione.

La carcassa deve essere sollevata da terra di almeno 20-30 cm.

Rimozione dei piedi (separando le ossa a livello dell'articolazione del piede)

Incisione della pelle lungo l'interno delle gambe fino agli inguini dove si arriva alla congiunzione con l'incisione longitudinale dell'addome (già eseguita per l'eviscerazione)

Prima su una gamba e poi sull'altra asportare la pelle dai muscoli sottostanti tirandola con forza aiutandosi con il coltello stando attenti a non provocare fori nella pelle ed incisioni nei muscoli sottostanti.

Evitare il contatto tra la zona esterna della pelle "contaminata" con la zona interna a contatto con il muscolo "sterile" .

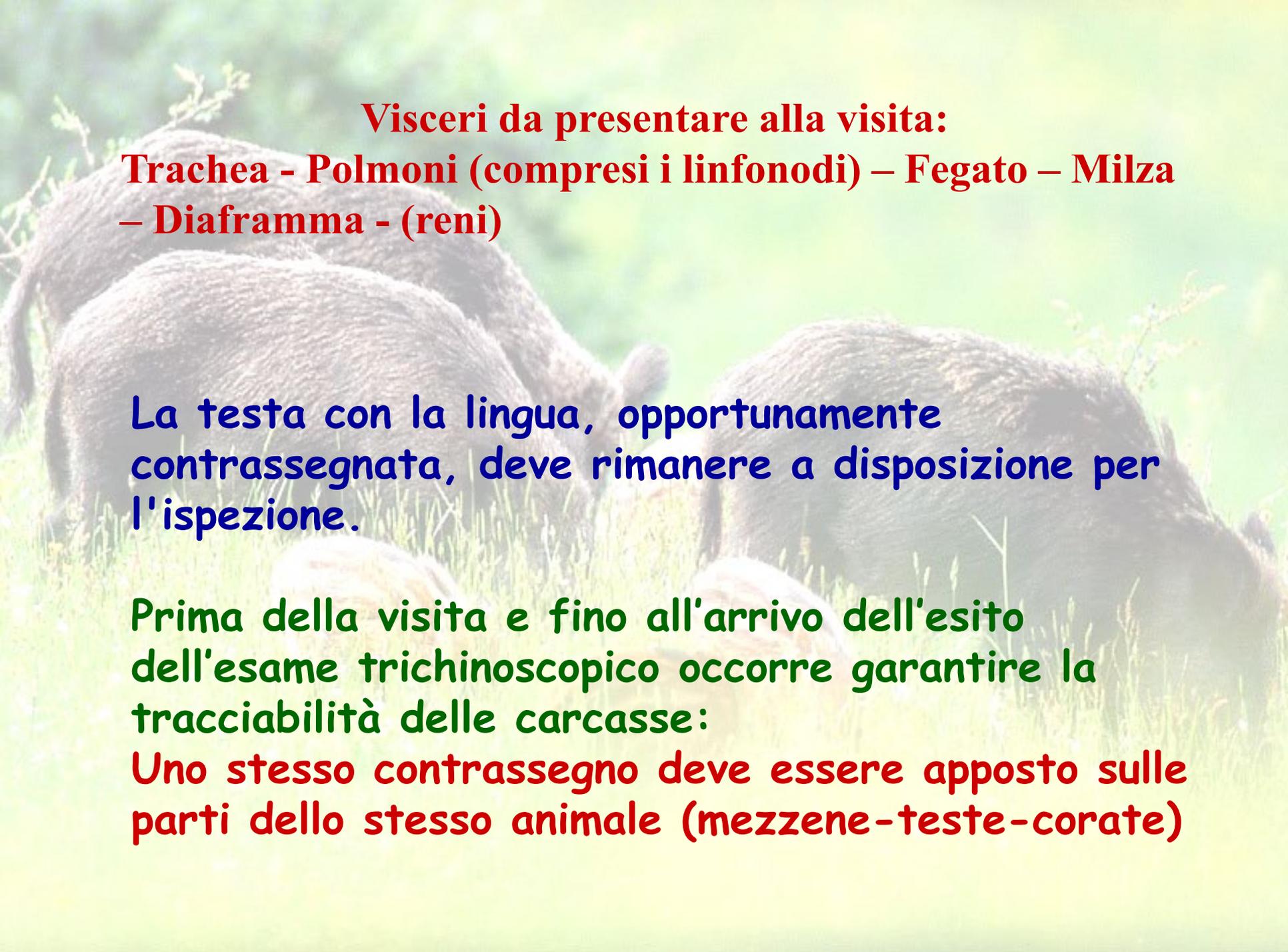
Ogni perdita di tempo relativa alle pratiche igieniche viene ricompensata con una migliore qualità delle carni.

La coda viene asportata a filo delle masse carnee e si continua a strappare la pelle lungo la schiena fino alle spalle.

Incisione della pelle all'interno degli arti anteriori
Eliminazione dei piedi

Continuando nella zona del collo si arriva alla testa che viene separata dal corpo a livello dell'occipitale e lasciata attaccata alla pelle

Ripulitura e toelettatura - asportazione delle porzioni muscolari interessate dai proiettili



Visceri da presentare alla visita:

**Trachea - Polmoni (compresi i linfonodi) – Fegato – Milza
– Diaframma - (reni)**

**La testa con la lingua, opportunamente
contrassegnata, deve rimanere a disposizione per
l'ispezione.**

**Prima della visita e fino all'arrivo dell'esito
dell'esame trichinoscopico occorre garantire la
tracciabilità delle carcasse:**

**Uno stesso contrassegno deve essere apposto sulle
parti dello stesso animale (mezzene-teste-corate)**