

การขาดอาหารประเภทเนื้อสัตว์

ผู้ที่ขาดอาหารประเภทเนื้อสัตว์ จะทำให้ร่างกายไม่เจริญเติบโต โลหิตจาง แคระแกน ผอม กล้ามเนื้อไม่มีแรง และเสียการทรงตัวในเด็กที่มีอายุ 1-5 ปี ซึ่งมีอาการขาดอาหารอย่างรุนแรง จะมีผลทำให้ขาดความเฉลียวฉลาด โดยเฉพาะเด็กๆ มีอาการงูงไร ผิวหนังอักเสบ และเปลี่ยนเป็นสีแดง ความต้านทานของร่างกายต่ำ เป็นหวัดและเป็นโรคติดเชื้อต่างๆ ได้ง่าย ถ้าเป็นแผลหรือเจ็บป่วยก็จะทำให้หายช้า



การเก็บรักษาเนื้อสัตว์

หมายถึง การกระทำใดๆ ที่ชะงักการเน่าเสียของเนื้อสัตว์ เพื่อเก็บรักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์ไว้ได้เป็นระยะเวลาอันยาวนาน ได้แก่

1. การใช้ความเย็น
2. การให้ความร้อน
3. การทำให้แห้ง
4. การใช้สารเคมี
5. การรมควัน
6. การหมักเกลือ
7. การหมัก



สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี
กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
โทรศัพท์ 0-3451-2926

<http://pvlo-knr.dld.go.th> Email : pvlo_knr@dld.go.th

โครงการพัฒนาการผลิตโคขุนหวารวดี



ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเนื้อสัตว์



งบลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี
โทรศัพท์ 0-3451-2926

เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ (meat)

หมายถึง เนื้อจากสัตว์ต่างๆ ประเภทของสัตว์ที่ใช้เนื้อเพื่อบริโภค ได้แก่ เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น เนื้อหมูเนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ เนื้อควาย เนื้อสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ห่าน นกทุกประเภท สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น จระเข้ กบ เต่า ตะพาบ และอื่นๆ เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้บริโภคส่วนใหญ่ได้จากการปศุสัตว์ ผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ และนำมาชำแหละเป็นชิ้นส่วนเพื่อแบ่งจำหน่าย และสะดวกในการนำมาบริโภค



ประเภทของสัตว์ที่ใช้เนื้อเพื่อบริโภคประเภทของสัตว์ที่ใช้เนื้อเพื่อบริโภค เนื้อสัตว์ที่มนุษย์นำเนื้อมาเป็นอาหาร ได้แก่

1 เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม

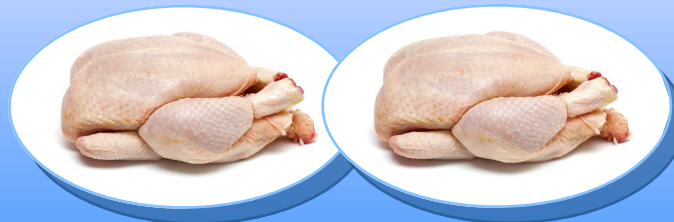
- เนื้อวัว (beef)
- เนื้อหมู (pork)
- เนื้อแกะ (lamb)
- เนื้อแพะ (goat meat)
- เนื้อกระบือ (buffalo meat)

2 เนื้อจากสัตว์ปีก (poultry)

- เนื้อไก่
- เนื้อเป็ด
- เนื้อห่าน
- เนื้อนก

3 เนื้อจากสัตว์น้ำ

- ปลา
- กุ้ง
- ปู
- หอย
- ปลาหมึก



คุณลักษณะทั่วไปของเนื้อสัตว์

- เนื้อวัว (beef) สีแดงสด ไขมันเหลือง เนื้อละเอียด มีไขมันแทรก (Marbling)
- เนื้อลูกวัว (veal) สีชมพูปนเทา เนื้อแน่น
- เนื้อหมู (pork) สีชมพูแดง เนื้อแน่นผิวแห้ง
- เนื้อแกะ (lamb) สีแดงสด เนื้อแน่นผิวแห้ง มีไขมันแทรก
- แกะมีอายุ (Mutton) เนื้อแกะจะมีสีเข้ม ไขมันเหลือง
- เนื้อกระบือ (buffalo) เนื้อหยาบสีคล้ำกว่าเนื้อวัว ไขมันหุ้มซากสีขาว
- เนื้อไก่ (chicken) เนื้อละเอียด เนื้อออกสีขาว เนื้ออ่อนมีสีแดงเข้ม ไขมันเหลือง

